

3類型	農林水産物	通巻番号	1-21-018
地域資源名	コメ	認定日	平成22年2月18日
地 域	北海道札幌市	所管省庁	農林水産省 経済産業省

事業名:道産米100%の焙煎米粉を主原料とする半生和菓子の開発・販売

会社名:札幌第一製菓株式会社

所在地:札幌市手稲区新発寒6条1丁目1番37号

連絡先:TEL:011-661-0301

H P: -

FAX:011-661-0302

事業概要(新たな活用の視点)

- ・ 本事業は、石狩支庁管内の地域産業資源である高蛋白質の「コメ」を米粉にした後に焙煎した「焙煎米粉」を主原料として、道産特産品である「かぼちゃ」、「トウモロコシ」、「イチゴ」等の二次原料を加えた半生和菓子を開発・販売する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・ 米をナノ粒子単位まで粉碎して焙煎した米粉は、結着性に優れ、きめ細かな香ばしい菓子を製造できる。これにより熱加工しないでそのまま練り固めることが可能となり、焙煎米粉が持つ香ばしい風味と舌ざわりが滑らかな食感を引き出すことにより、差別化を図る。

◆市場性

- ・ 従来の類似商品を好む顧客が求める食感に加え、焙煎した米粉の風味が従来商品にない訴求力を有している。
- ・ また、米粉製品に関する消費者の認知度、関心度、購入意向は高くなっている。

◆販路

- ・ 既存取引先である菓子問屋を通じて、全国のスーパーを中心にコンビニ等への販路開拓を目指す。
- ・ 全国の展示会に出展し、道産米100%の焙煎米粉を主原料とする半生和菓子としてPRすることにより、新たな販路開拓を行う。



【既存商品の製造風景】



【既存商品】



【開発する製品の試作状況】

地域資源における関係事業者との連携

- ・ 原料の米については石狩支庁管内の農協、焙煎米粉への加工については加工メーカーと連携していくとともに、販売については既存取引先の菓子問屋とこれまで以上に連携を強化していく。