

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 北海道岩見沢産のしょうがを使った加工食品の開発、製造及び販売

岩見沢産の生姜と、北海道産のはちみつ、ビート等を使った加工食品(シロップ、生姜茶、はちみつ漬け等)を開発・販売する。

### ➤ 連携体

農林漁業者

豊里農業経営活性化協議会(農業)

農地、労働力、栽培技術を活かして、岩見沢市で生姜を生産する。

中小企業者

(株)白亜ダイシン(食料品製造業)

加工設備、加工技術、商品開発のノウハウを活かして、デザイン性の高い生姜の加工食品を開発・生産する。また、首都圏の有名百貨店等の販路を活かして、商品を販売する。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部

### ➤ 連携の経緯

(株)白亜ダイシンは、調理器具の卸・小売業を営んでいたが、平成15年に農産加工品の製造・販売業へ業態転換し、「North Farm Stock(ノースファームストック)」の名称で、北海道産の農産物を活用した商品づくりをすすめてきた。10年目を機に、地元の岩見沢市を強く意識した商品づくりに取り組みたいと考え、名物となり得る作物を探していた。

一方、岩見沢市豊里地区の農家が平成10年に設立した豊里農業経営活性化協議会は、新規作物の導入を中長期の課題としており、メンバーが試験栽培に成功した生姜について、本格生産に踏み出したいという希望をもっていた。しかし、協議会では加工や販売のノウハウがなく、また、販売先が未確定の中で生姜の生産を拡大するのはリスクが大きいため、近隣で生姜を活用してくれる会社等を探していた。

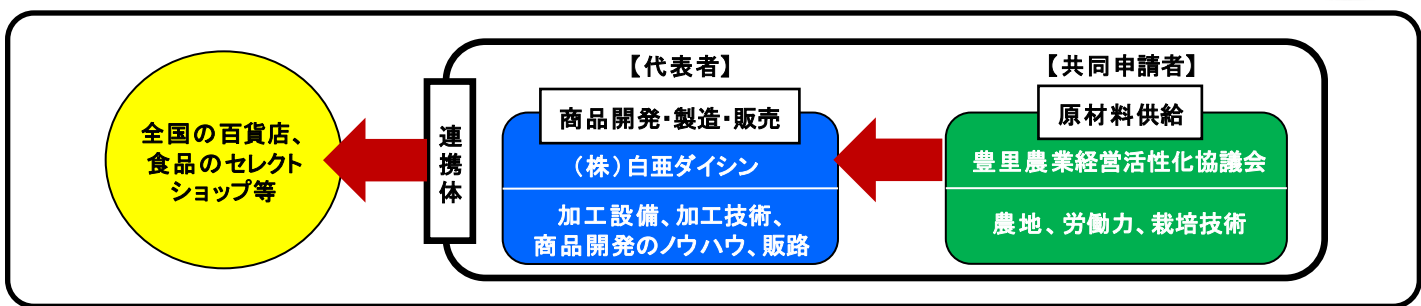
(株)白亜ダイシンの社長と豊里農業経営活性化協議会の顧問が以前から顔見知りであり、お互いの状況を知ったことをきっかけとして、両者の強みを活かしながら経営課題を解決すべく、連携して岩見沢産の生姜を使った加工食品の開発、製造及び販売に取り組むこととなった。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

豊里農業経営活性化協議会が生産する生姜の全量を(株)白亜ダイシンが買い取り、生姜の加工食品(シロップ、生姜茶、はちみつ漬け等)を開発・製造・販売する。生姜以外の原料(はちみつ、ビート等)も北海道産の素材を使い「オール北海道」の製品として販売する。

(株)白亜ダイシンは、ファッションに敏感な女性をターゲットとして、デザイン性の高い約100種類の農産加工品を、首都圏の有名百貨店、高級スーパー、高級ホテル等を通じて販売しており、本事業の新商品も既存販路を活用し、単品だけでなく詰め合わせギフトとしても販売する。

新商品の生産に対応するためには生産能力を拡大する必要があるため、新工場を建設するとともに、新工場に併設する直営店でも販売する。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約420万円の売上高増加、新規作物の導入

生姜の生産拡大により売上が増加し、新規作物の導入による経営の安定化が期待される。

中小企業者

5年で1,800万円の売上高増加、岩見沢の新たな特産品の開発

岩見沢産の生姜を使った加工食品を開発・販売することで、売上増加が期待されるほか、岩見沢の新たな特産品として地域のブランド化が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：(株)白亜ダイシン  
 TEL：0126-22-6540  
 E-mail：info@hakua-d.co.jp

所在地：北海道岩見沢市5条東3丁目2番地  
 FAX：0126-22-5009  
 ホームページ：http://www.hakua-d.co.jp