

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

愛別産のもち米を活用した焼きおかき製品の開発と販売事業

高品質な北海道産もち米を原料に新たな製法を用いた「焼きおかき」等の新商品を開発し、海外を中心とした市場に向けて商品展開する。

➤ 連携体

農林漁業者 (有)協和農産(法人番号 5450002002011)(農業)

もち米「風の子もち」の生産を行い、販売拡大に対応した圃場を確保・拡大する。

中小企業者 (株)北海道米菓フーズ(法人番号 7450001010005)(食料品製造業)

賞味期限を延長した「焼きおかき」「焼きもち」「濡れおかき」の開発・製造・販売を行う。

連携参加者 (地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター(法人番号 6430005006258)

本連携事業において、技術指導、開発支援を行う。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

➤ 連携の経緯

(株)北海道米菓フーズが昨年の「FOOD HOKKAIDO」に出展した際、海外バイヤーから「揚げおかき」への引き合いが多数あった。しかし、賞味期限がネックで商談が進まなかった。一方、(有)協和農産は、もちの消費量が減少する中で、安定した供給先の確保に課題を抱えていた。かねてから取引関係のあった両者が課題を共有した結果、北海道産の素材を用いたヘルシー、かつ、賞味期限の長い新商品を連携して開発することとなった。

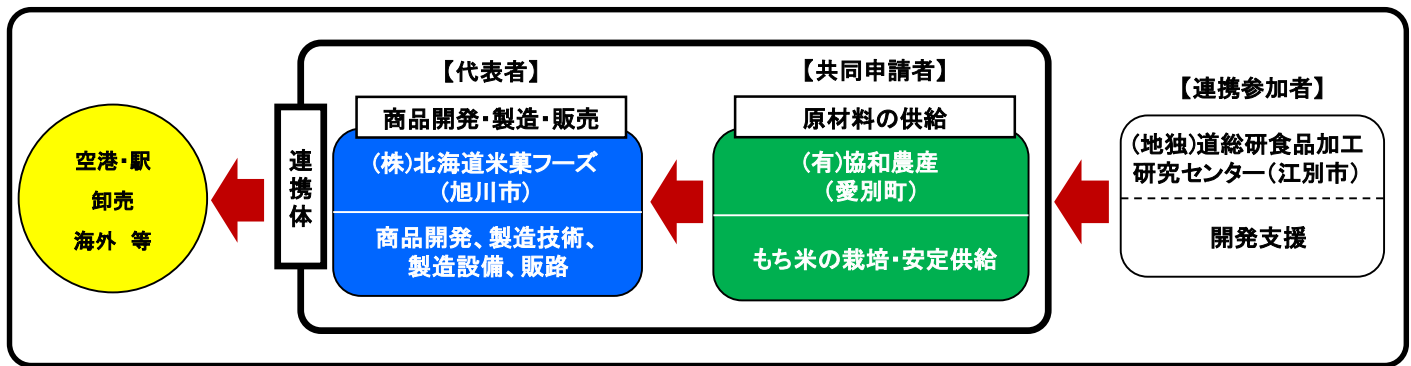
焼きおかき

焼きもち



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)北海道米菓フーズは、もち米に関する産地及び品種ごとに適したおかき生産と加工ノウハウを活かし、「焼きおかき」の形状や焼成時間などの最適条件を検討するとともに、食品加工研究センターの協力を得て、「焼きおかき」の製造工程等を確立し、競合他社との差別化を図る。一方、(有)協和農産は、もち米の安定需要によって農業生産の拡大を目指す。また、自社の直売所やインターネット販路を通じて新商品をPR・販売する他、(株)北海道米菓フーズの持つ販路を活用して自社加工品の売上拡大を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で約639万円の売上高増加。

安定した販売先を確保することによる農業経営の安定化及び原材料の知名度向上。

中小企業者 5年で約1,671万円の売上高増加。

新製法を用いた「焼きおかき」等の開発による売上増加及び海外市場への輸出拡大。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社北海道米菓フーズ
 TEL：0166-73-8118
 E-mail：info@beika-foods.co.jp

所在地：北海道旭川市流通団地2条5丁目20番地1
 FAX：0166-73-8455
 ホームページ：-