

④新規用途開発による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

## 炊込みご飯用米とお米のパフ商品の開発・製造・販売事業

地域に根ざした企業及び農業者の双方のブランドを活かし、「手軽に調理できる米商品」や「お米のパフを用いた商品」を開発し、収益性の向上とともに、新商品の共同ブランド化により相乗効果を図る。

### ➤ 連携体

農林漁業者

帰山 和敏(農業)

特別栽培米の安定供給を行うとともに、既存販路を用いた商品の販売。

中小企業者

(有)澤田米穀店(法人番号 3440002001965)(飲食料品小売業)

特別栽培米を用いた炊込みご飯米、お米のパフ(ドン菓子のようなもの)加工品の開発・製造、販売・販路開拓。

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。

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

両者は、平成23年に地元の食のイベント出展をきっかけに、米を直接仕入れる中で信頼関係を構築してきた。(有)澤田米穀店では、今後の米の消費減少に対応するためのアイテムとして、米の加工品開発を進めることとしていたが、安心・安全とトレーサビリティの明示できる米農家との連携が必須であると考えていた。このような中、帰山農園では特別栽培の次のステップとして、JGAP認証取得を進めていたことから、両者が新たな共同ブランドによる商品開発はメリットが大きいと判断し、連携して本事業に取り組むに至った。



自社ブランドのお米  
(帰山農園)

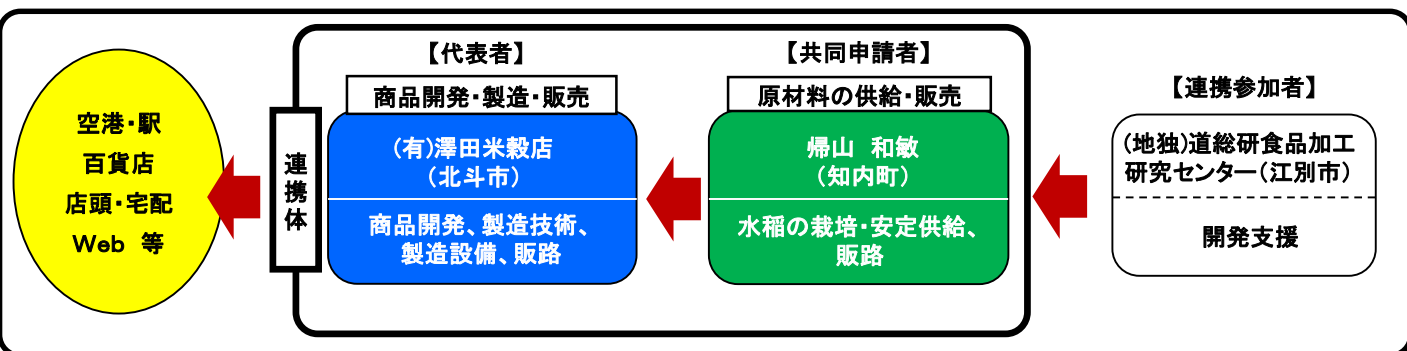
### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

商品開発においては、道総研食品加工研究センターの支援や、地域企業等の協力のもと、ドライ加工・添加物不使用の製造技術、パフへの加工適正の高い品種の選定、食感を維持した加工技術の確立を目指す。

また、段階的に委託製造から自社製造へと自社工場を整備し、製造コストの削減を目指すとともに、「農家と米穀店」の共同ブランドイメージを構築し、商品の付加価値を高め販売・販路開拓を行う。



サラダにかけるお米パフ(イメージ)



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約570万円の売上高増加。

安定した販売先確保、JGAP認証取得によって新たな食品加工事業者との連携等、農業経営の安定。

中小企業者

5年で約620万円の売上高増加。

トレーサビリティ可能な米を使用した新商品開発による新たな販路の拡大と売上の増加。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社澤田米穀店

T E L : 0138-73-2210

E - m a i l : hokuto@sawada-gohan.com

所在地：北海道北斗市中央2丁目3番1号

F A X : 0138-73-2210

ホームページ：https://www.sawada-gohan.com/