

地域	北海道 森町	認定日	平成31年2月8日	通巻番号	1 - 30 - 090
----	--------	-----	-----------	------	--------------

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

友好町の北海道森町と静岡県森町が連携する昆布と茶葉を用いた菓子類の製造・販売事業

静岡県森町の小澤製茶が栽培し自社加工した茶葉と北海道森町産の昆布を原料にした「ようかん」「もなか」「マドレーヌ」等の菓子をきのした菓子舗が製造し、互いの販路等を活用して双方の経営向上及び経営改善を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者	小澤製茶 小澤清市(農業・製茶業)
原料の安定供給。茶葉の栽培・一次加工・仕上げ加工。	
中小企業者	きのした菓子舗 木下信(菓子製造業)
茶葉と昆布を用いた菓子類の開発、製造、販売、販路開拓。	
連携参加者	北海道森町役場(法人番号 6000020013455)、静岡県森町役場(法人番号 2000020224618)
本連携事業において、PR活動支援及び農商工連携活動推進支援。	
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

北海道森町と静岡県森町は昭和43年に友好町の協定を結び、交流を図り、今年で友好50周年を迎えた。両町の友好を象徴するような菓子を作りたいと考えたきのした菓子舗は、昆布の使用を検討し、原料となるお茶の生産から仕上げ加工までを行っている農家を探していた。一方、小澤製茶では単価の安い荒茶ではなく、付加価値の高い自社加工の製茶の出荷割合を増やすべく取引先を探していた。そうした中で両者が知り合い、連携事業に取り組むに至った。

新商品ようかんのイメージ



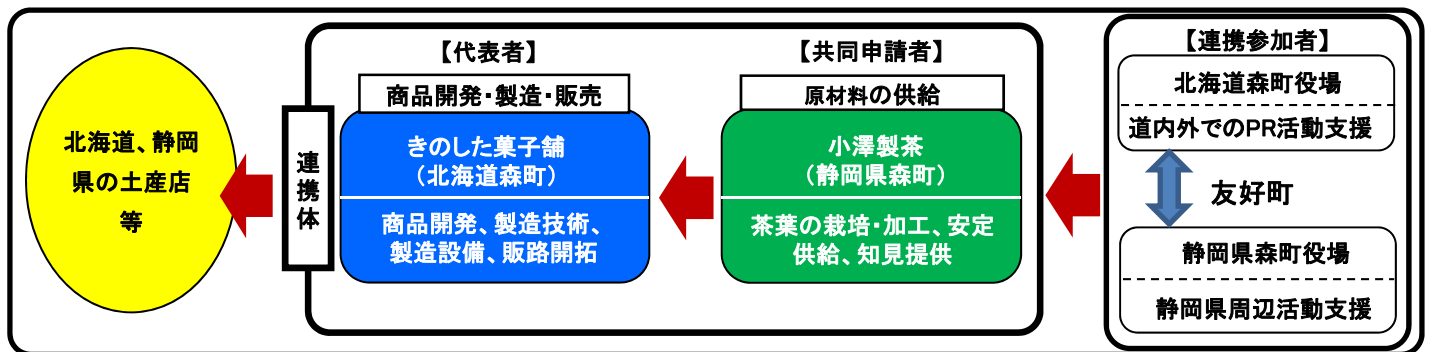
➤ 連携に当たっての課題や工夫等

小澤製茶のお茶は、マイクロドラム製法で仕上げられ、スツキリとした雑味のない味わいが特徴であり、きのした菓子舗はその特徴を活かした新商品としてようかん・もなか・マドレーヌを開発する。茶と昆布の風味を活かすために、餡や生地における茶と昆布の配合バランスや茶の粒度の選定について小澤製茶の知見を得ながら事業を進めていくとともに、添加物を極力減らしつつ、賞味期限の延長方法を検討する。

静岡県の茶園



新商品は、最近の外国人観光客の中で緑茶の人気が高まっていることを踏まえ、同観光客をターゲットに、北海道と静岡県の土産店を中心に販売を行っていく。



➤ 連携による効果

農林漁業者	5年で約350万円の売上高増加。
安定した販売先確保、地域間連携による知名度の向上にともなう受注の増加。	
中小企業者	5年で約1,200万円の売上高増加。
新商品販売による売上の増加、地域間連携による知名度向上・販路拡大。	

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: きのした菓子舗	所在地	: 北海道茅部郡森町字砂原2丁目387-1
TEL	: 01374-8-2021	FAX	: 01374-8-2021
E-mail	: kinoshita@konbumonaka.com	ホームページ	: http://konbumonaka.com/