

| | | | | | |
|----|----------|-----|------------|------|--------------|
| 地域 | 富山県 小矢部市 | 認定日 | 平成24年10月1日 | 通巻番号 | 4 - 24 - 099 |
|----|----------|-----|------------|------|--------------|

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

湘南特産シラスを練りこんだ乾麺の製造・販売事業

乾麺に湘南特産シラスを練り込むことによって、シラス独特の風味を味わうことができるうどん等を開発・製造・販売する。

➤ 連携体

農林漁業者 北村 征一(漁業)

湘南特産のシラスを漁獲し、乾燥工程を工夫して鮮度と風味を保った乾燥シラスを提供する。

中小企業者 沼田製粉(株)(製粉業)

シラスを練り込んだ乾麺の土産品や贈答品を商品開発し、首都圏のサービスエリア、道の駅、百貨店等を中心に販路開拓を実施する。

サポート機関等 小矢部市商工会津沢支所、(独)中小企業基盤整備機構北陸本部

➤ 連携の経緯

シラス漁は漁獲量の変動に伴い日々の取引価格が変化するため、神奈川県でシラス漁を営む北村征一は、シラスの新たな用途を模索していた。ホームページで沼田製粉(株)の製粉・製麺に関する技術力・企画力を知り相談したところ、シラスを練り込んだうどんの企画提案を受けた。シラスをうどんに練り込み乾麺にすることで保存性と付加価値の向上を両立させる企画は、経営の安定化に取り組む北村征一と、新商品により自社ブランド力を高めようとしていた沼田製粉(株)の思いを一致させ、連携事業を開始するに至った。



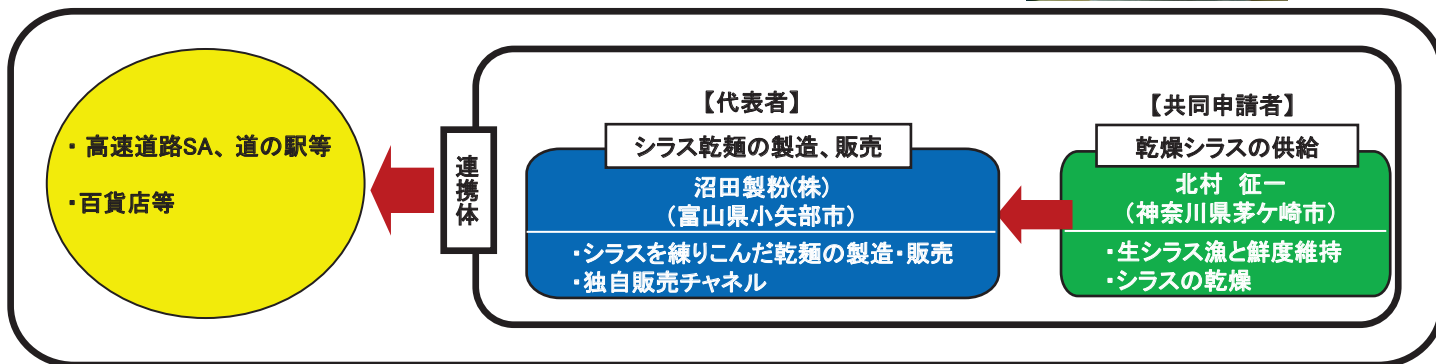
【生シラス】



【シラスうどん】

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

漁業者である北村征一は、シラスの鮮度と風味を保つため通常品より乾燥度を高くする乾燥工程を考案し、乾燥シラスを沼田製粉(株)へ供給する。沼田製粉(株)は、シラスを麺に練り込む際の技術課題を洗い出すとともに、製粉事業で培った小麦の配合技術等を活かしてシラスうどん等を商品化し、土産・贈答向けの販売チャネルを活用して販売促進に取り組む。



➤ 連携による効果

農林漁業者 4年で約240万円の売上高増加、経営の安定化

シラスの安定供給体制を構築し、収益力向上が図られる。

中小企業者 4年で約2,800万円の売上高増加、自社ブランドの構築

乾麺に新たな風味と魅力を付加することで他社との差別化が図られ、自社ブランドの構築が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：沼田製粉株式会社
TEL：0766-61-2025
E-mail：numa2025@giga.ocn.ne.jp

所在地：富山県小矢部市津沢372番地
FAX：0766-61-3746
ホームページ：http://www.numada-seifun.com/company/index.html