

加工・直売

## 6次産業化のきっかけは 奥様が趣味で始めたパンづくり

仁原 憲和(富良野市)

### <取組の概要>

- 自家産の青えんどう、白金時豆を使い、自ら加工場で「あんパン」の開発・製造を行い卸売を行うとともに、受注生産方式による宅配事業を展開
- 平成25年12月から、市役所売店、ふらのマルシェ等にて販売開始

### 【取り組むに至った経緯】

- 系統出荷のみでは価格変動の影響が大きいため、農産物に付加価値を付け販売することで、経営の安定化を図りたかった。
- 10年程前に奥様の啓子さんが趣味でパン作りを始め、近隣住民から「おいしい」と評判になった。

### 【取り組む際に生じた課題】

- 餡の日持ちや製造方法

### 【生じた課題への対応方法】

- プロの製餡業者から、製造技術についてアドバイスをもらい、豆の風味を活かす製造方法に改善したところ品質向上に繋がり販路拡大が図られた。

### 【活用した支援施策】

- 総合化事業計画認定(H25)

### 【取組の効果】

- 売上げ個数  
95個(H25) → 8,553個(H26)
- 売上高  
1.5万円(H25) → 136万円(H26)

### 【今後の展望】

- 農園ロゴマークを作り、農園のブランド化を図ることで、あんパンの販路拡大を図る。

#### 仁原憲和（にはら農園）

##### <生産部門>

- ・青エンドウ豆
- ・白金時豆

##### <加工部門(奥様担当)>

- ・あんパン(青エンドウ豆)
- ・あんパン(白金時豆パン)

##### 販売

- ・市役所売店
- ・ふらのマルシェ
- ・地元住民(宅配)
- ・パークゴルフ場



手作りあんパン



手作りあんパン



「ふらのマルシェ」での販売風景

## あんパン（仁原憲和 富良野市）

### ■ 商品写真



### ■ 商品名・商品の特徴

#### 【あんパン（青えんどう餡）】

自然の色を活かした添加物を使用しない自家産餡の手作り「あんパン」

#### 【あんパン（白金時豆餡）】

白金時豆の餡を使った手作り「あんパン」は道内では珍しい商品

### ■ 販売開始時期、主な販売先、販売単価（容量）、売上個数・売上高

- ・平成25年12月から近隣住民に販売を開始。その後、市役所売店、ふらのマルシェ、東山パークゴルフ場にて販路開拓
- ・あんパン（青えんどう餡）小売価格 165円/個
- ・あんパン（白金時豆餡）小売価格 155円/個
- ・売上げ個数:8,553個、136万円（H26）

### ■ その他特徴的な事項

- ・自家産の豆を使った甘さ控えめのこだわりの餡が入った「あんパン」にはリピーターが多く、宅配も行っていることから地域住民からの注文が多い。  
（注文生産方式）

#### 【問い合わせ】

仁原 憲和（TEL:0167-28-2233）