

長野県

長野県 農政部 農業政策課 農産物マーケティング室
地域事務局：株式会社産直新聞社

CASE STUDY

事例



食べよう!つくろう! 信州こむぎ大行動!!

LFP
パートナー数
141
社・団体
2024.1現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶プラットフォームには、JA全農長野、信州おやき協議会、柄木田製粉(株)、県内の農産物直売所5店、学校給食関係者、食品メーカー[(株)セブン-イレブン・ジャパン、(株)大福食品工業、(株)マツザワ]等が参画。
- ▶今年度は、県産小麦に着目し、消費者の認知不足、生産面における収益性や品質確保の難しさによる生産量の伸び悩みなどの課題解決を図ることとしました。
- ▶「信州こむぎ大行動」と題し、県内26団体・個人がそれぞれ県産小麦を活用した商品を開発し、販売会や試食会を通して消費者へ向けたPRを展開するとともに、需要側の反応などを生産者へフィードバックし、生産拡大の気運醸成を図る取り組みを進めています。



左：共同記者会見で発表された新商品。おやき・パン・アップルパイ・肉まんなど、計21品目が開発されました。

右：長野県庁ロビーにて行われた試食会の様子。開発者自身が会場に立って商品の特色を説明したり、開発エピソードを話すこともありました。



STORY

プロジェクトの進行過程

持続的・創発的な
仕組み作りに
力をいれています。



長野県 農政部農産物マーケティング室 田原 裕一さん
株式会社産直新聞社(地域事務局)
毛賀澤 明宏さん 平川 萌々子さん 大杉 奏さん



2023年11月
共同記者会見

「食べよう!つくろう!信州こむぎ大行動!」のキックオフとなる共同記者会見を実施しました。製粉会社や食品メーカー、JA全農長野、農産物直売所、セブン-イレブン・ジャパンなどから11名が参加。メンバーの気持ちが1つに!

1

2023年11月
試食会の実施

「信州こむぎ大行動」の一環として県内2カ所で試食会を開催。11月23日に開催したJR長野駅での試食会には、多くの方にご試食いただき、用意した700食の試食品は1時間で無くなりました。

2



2023年11月
県産小麦100%の
学校給食

山形小学校で県産小麦を使用したコッペパン、約560食を提供。学校給食会や製粉会社などとの連携によって実現し、児童は「ふわふわで美味しい!」とパンの味や食感を楽しみました。

3

今後の展望

1月には「信州こむぎ研修会」を開催し、生産者に対して販売会や試食会を通じた消費者の声を共有し、小麦の生産拡大を呼びかけました。今後も生産量の伸び悩みなどの課題解決を目指して取り組みを継続していきます。

4



VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社セブン-イレブン・ジャパン
商品本部地区MD統括部
甲信越・北陸地区 マーチャンダイザー
大和田 駿さん

LFPで叶える 地元食材の普及と ビジネスチャンス

地元の製粉メーカー、土産店や飲食店、農家、業態も規模も異なる多種多様なメンバーがプロジェクトに集まりました。まずはLFPへの理解や県内農業の現状などの研修会を行い、足並みを揃えるところからスタート。信州産小麦を使って26団体・個人が各々で商品開発を進め、一般の方にご参加いただいた試食会やメンバー間での報告会などを実施し、意見の交換を行いました。足並みを揃えて始まったことで、「信州産小麦」という一つの課題に向き合った、またとない良い機会にできたのではないかと思います。LFPの活動では、普段の事業では知りえなかった地元事業者様も多く、刺激や知見を得られました。今後の企画や営業に繋がる可能性も大きく、ビジネスマッチングという意味でも有意義ですし、今後も大きな可能性を持ったプロジェクトだと感じています。

静岡県

静岡県 経済産業部 産業革新局 マーケティング課
地域事務局：株式会社共立アイコム

CASE STUDY

事例



未利用資源を活用して 持続可能な 消費・生産サイクルづくり

LFP
パートナー数
68
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶地域の未利用資源の活用により、持続可能な消費・生産サイクルを形成する為に、農業協同組合、道の駅、飲食店、観光牧場、食肉加工、旅行会社等の業種が集まりプラットフォームを形成しています。
- ▶形が不揃いなどの理由で出荷できない農産物や放置竹林、獣害等の課題について議論を重ねて、規格外野菜と特産の牛乳のコラボ商品「丹那牛乳ミルクポターージュ」やメンマとジビエのレトルト食品など、地域の魅力を発信できる商品の開発を進めています。



左：メンマとジビエのレトルト食品
地元の和食・イタリアン・中華の若手シェフと検討を重ね、3種類のレシピを開発。「獣害」の原因のイノシシと「竹害」の原因の竹（メンマ）を、美味しく食べやすいレトルト商品に加工。

右：丹那牛乳ミルクポターージュ
同じだけ手をかけているのに、サイズ等の問題で「B品」扱いで出荷されてこなかった多くの野菜。農協等と協力し、未活用の野菜（サツマイモ）と地元の「丹那牛乳」を使ったミルクポターージュを開発しました。



STORY

プロジェクトの進行過程



多様な経営資源を結集させ、地域一体となった取り組みをしています。

静岡県 経済産業部 産業革新局
マーケティング課 食の魅力創造班 神保 春奈さん



2023年8月
研修会・戦略会議

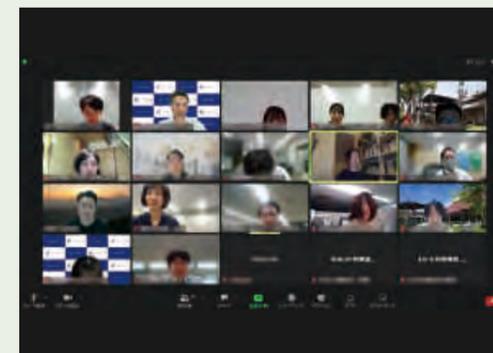
未利用資源の活用と放置竹林、獣害対策を目的に、酪農王国（株）と自然塾がビジネスアイデアを出し、「教育」の要素を取り入れたコンセプト提案や旅行業者による体験型旅行との連携など、ビジネス創出に向けてワークショップを開催しました。

2023年9月

プロジェクトの
ブラッシュアップ

2

ビジネスアイデアのブラッシュアップのため、小売業、飲食業、旅行業、広告業、機器メーカーなどが参加。2つのビジネスアイデアに対して、それぞれの経験や技術をもとにアドバイスやコラボ提案など様々な話が飛び交いました。



2023年12月

商品開発の工程

3

竹害と獣害の課題解決に向けて、藤枝市の若手シェフ3名がレシピを監修しメンマとジビエを利用した和洋中の料理を試作、また竹林でのガストロノミーツアーの体験等を行いました。丹那牛乳ミルクポターージュの開発では、昔から地元で親しまれている「丹那牛乳」と、JAふじ伊豆管内で生産される「箱根西麓三島野菜」の2ブランドが連携して取り組みました。



2024年1月

試食会の実施

4

開発した商品の試食を実施。「販売に際して消費者へ商品ストーリーを伝えるための工夫が必要」「アレンジレシピをパッケージに載せたらどうか」など具体的な意見が出され、さらなる改善のヒントが得られました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



酪農王国株式会社 代表取締役社長
西村 悟さん

地元農家の「規格外農産物」と自社の牛乳を使ったスープ開発を進行中。特産品の組み合わせだけでなく、2つのJAにまたがるプロジェクトになったので、自社だけでは叶わなかった挑戦です。開発・加工・販売など異業種の方と一緒できて、毎日学ぶことが多いですね。地産地消が叫ばれて久しいですが、LFPのような連携ができれば地域産業はもっと発展するのではないかと感じています。



自然塾 代表
松澤 圭子さん

竹の可能性に魅せられて、放置竹林の整備をボランティアで長年行ってきましたが、LFPに参加して相談先ができたのは大きいです。活動への共感や応援の声もいただき、これまでの活動に自信が持てました。今後もこの縁を広げ、地域課題を解決する活動を続けたいですね。現在開発しているメンマとジビエのレトルト食品は、一般の方向けに開催している竹林でのイベントでお土産品にしてもらえるようになればと考えています。

富山県

富山県 農林水産部 農村振興課
地域事務局：株式会社ジェック経営コンサルタント

CASE STUDY

事例



地域の希少農産物を 活用した商品で 持続可能なビジネスの構築

LFP
パートナー数
42
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶ 稲作中心である富山県において、園芸作物の生産拡大の為、産地化を目指す「富山ブラック枝豆」と少量生産で希少性の高い「灘浦みかん」に着目し、その付加価値を高めることで、持続可能な生産と消費の仕組みづくりに取り組んでいます。
- ▶ 地域の事業者支援を行っている事務局のネットワークを生かして、県内の老舗スイーツ専門店、小ロット製造対応可能な老舗の農産物加工製造販売会社、メディカル給食の提供会社、土産卸商社、流通、農業協同組合等がプラットフォームに参画しています。



左：期間限定で販売予定の「氷見灘浦みかん プレミアム甘金丹」。原料も富山県産にこだわり、甘いカスタードクリームと、酸味の効いた灘浦みかんソースが程よいアクセントとなった新感覚の和菓子です。

右：「富山ブラック枝豆」の規格外品をむき身と粗みじんペーストにし、一次加工品の開発・製造を実施。事業者が効率的に商品開発をしやすくなり、当該生産物の認知度拡大と生産者の所得向上、生産拡大を見込んでいます。



STORY

プロジェクトの進行過程

地域の想いや
ニーズを大切に
プロジェクトを推進して
いきます



株式会社ジェック経営コンサルタント
(地域事務局)

黒川 美恵さん



2023年9～10月

研修会・戦略会議

地域で、特色のある農産物を余さず有効活用するためのサプライチェーン構築を目指し、新たな商品・サービスのアイデアを出し合い、その実現の課題となっている点を洗い出しました。様々な事業者が関わることで、それらを解決し、事業化を目指しました。

1

2023年9月

プロジェクトの
誕生

2

農産物の生産、原料調達から一次加工品の製造までのサプライチェーンを、スイーツ専門店、農産物加工業、製造販売業などが中心となって構築しました。



2023年9月

商品開発の工程

3

老舗スイーツ専門店の銘菓「甘金丹」に灘浦みかんを使用した期間限定商品を開発。国産原料にこだわり、小ロット製造対応可能なトナミ醤油(株)がみかんの一次加工を請け負い、皮なども活用。卸売商社数社が協力して、新たな販売網の構築。また、メディカル給食を提供する(株)葉っぱ～Farmの技術を生かし枝豆のペースト化を行っています。



2024年2月

試食会の実施

4

「富山ブラック枝豆」の新商品であるドレッシング、味噌、ずんだ餡のどら焼きやおはぎ、ポタージュの5アイテム、「灘浦みかん」を活用した和菓子の1アイテムの試食会を2月1日開催。冷凍やレトルト商品化など、新たな商品展開を期待する声もあがりました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社ボン・リブラン 代表取締役社長
松井 敏幸さん

富山ならではの素材に 着目したお菓子づくり 新たな試みに挑戦

地元の農産物でお菓子をつくるという、富山ではこれまであまり例のない試みに挑戦しました。「灘浦みかん」は市場に広く出回ることがなく、地元の人もほとんど知らないマイナーな果物。私も今回初めて知りました。酸味が強いという点がお菓子に向いていると思います。「富山ブラック枝豆」は冷凍したむき身を「ずんだ」にして大福や団子にしようと考えています。ブラック枝豆の配合割合と価格設定が今後の課題です。商品開発にあたって、当社は開発・製造・販売を担当できる。そこに原料を一次加工していただく事業者が加わることで商品化の流れができる。その仕組みを構築できたことがプロジェクトに参加して良かった点です。地元の様々な業者が集まり、力を合わせることで、オール富山の商品ができる。今回のプロジェクトで生産者とのつながりも生まれました。これからも富山ならではの素材を使ったお菓子づくりに取り組んでいきたいと思っています。

福井県

福井県 農林水産部 中山間農業・畜産課
地域事務局：一般社団法人福井県まちづくりセンター

CASE STUDY

事例



ふくい米粉ブランドを目指して 新たなビジネスの創出

プロジェクト創出に至るまで

- ▶「米どころ福井」の県産米は価格低下や消費量減少などの課題に直面しています。プラットフォームでは、その課題解決を図るため、「ふくい米粉ブランド」を立ち上げ、消費者の目にとまる県産米粉商品のデザインなどを統一した形で販売するビジネスについて話し合いを重ねました。
- ▶一過性の米の消費アップに終わらせるのではなく、持続的な取り組みとするため、地域事業者の利益につながるビジネス化に向けて、クラウドファンディングなどの取り組みを進め、自走化を目指します。
- ▶事務局「(一社)福井県まちづくりセンター」の持つネットワークを生かし、製造、販売、流通、学生、菓子工業組合、食品加工研究所などのパートナーが集まり米粉共創プラットフォームを形成。一つの目標に向かい、米どころ福井ならではの課題解決に取り組んでいます。

LFP
パートナー数
41
社・団体
2023.12現在

左：戦略会議の中で、異なる米粉で作ったカップケーキの膨らみや食感の違いを体感し、米粉の特性を学ぶワークショップを実施しました。

右：(株)大津屋が県内の県産米粉商品を統一して販売するために、LFPパートナーが開発した米粉商品の包装パッケージを作成しました。



STORY

プロジェクトの進行過程

長期的な視点で、
地域が活性化する
取り組みを目指して
いきます。



福井県 農林水産部
中山間農業・畜産課 6次産業化G 主事 松浦 知諒さん



2023年8~10月

研修会・戦略会議

県内での米粉活用推進のため、農業者や食品加工業、県内展開のコンビニ店、老舗の菓子店、料理研究家、地元高校生が参加。ワークショップでは、地域固有の食文化の話を通して、米粉ビジネスの可能性について話し合いました。

2023年10月

プロジェクトの
誕生

県内にコンビニ店を展開する(株)大津屋を中心として、米農家や地元高校生、料理研究家などが連携し、米粉ブランドを活用する新たなビジネス創出に着手しました。



2023年12月

商品開発の工程

(株)大津屋は手軽に食べられる自社のコンビニで販売する米粉商品の開発に着手。あわせて、地元高校生、料理研究家と協働で米粉ピタパンの試作や調理工程等の検討を重ね、販売にあたってはコンビニの惣菜等を挟むアイデアも出しました。



2024年2月

試食会の実施&
テストマーケティング

今回開発した米を連想させるデザインコンセプトのパッケージや、ピタパンについては、プラットフォームメンバーの意見やアドバイスをもちに、ブラッシュアップを重ねました。



VOICE

プロジェクトメンバーの声



株式会社大津屋 ふるさと支援事業部
中尾 勝利さん

多世代型プロジェクト 生の声を生かした 商品化など新たな展望

米と米粉の消費拡大につなげていくため、生産農家と菓子製造業、地元の子育てグループ、デザイナーなどが中心になり、さらに「探求の時間」で米粉を研究している高校生も参加し、多世代多業種でプロジェクトに取り組んでいます。いろんなジャンルに分かれている米粉の商品を统一的にブランディングするため、パッケージなどのイメージ戦略も含め、意見交換とブラッシュアップを重ねています。商品自体については、県産米粉を使ったシフォンケーキ・フィナンシェ・クッキーなど洋菓子系にシフトし、パッケージと一体となった商品化を視野に入れています。LFPに参加して気づいた課題は、多業種それぞれの思いをどのようにまとめ、どうお客さまに届けるのかということ。一方、さまざまな生の声を聞けることは多業種参加のメリットだと思います。生産者さんの声を生かした商品化や売り方を考えるなど、新しい展望が開けています。

三重県

三重県 農林水産部 フードイノベーション課
地域事務局：株式会社三十三総研

CASE STUDY

事例



「県産食材」×「発酵技術」で 三重の食材と人を満喫！！

LFP
パートナー数
338
社・団体
2023.12現在

プロジェクト創出に至るまで

- ▶三重の食材で特産品を創りたいという想いで、県内の酒蔵である伊藤酒造(株)を中心に、米・小麦・柑橘類・ゴマ等の生産・流通・加工・販売などの事業者がプラットフォームに参画して、地域事業者の所得向上を目指した取り組みを行っています。
- ▶将来的な輸出を目指し、地元の農園で作った「レモン」、木桶で作られた地元産の「お酢」や手作業中心に作られた「ごま」、三重県産の新種きのこの粉末等と酒造会社の発酵技術を掛け合わせた「オール三重県産」のスイーツの開発を進めています。

左：生産から販売までを自社で行う県内のみかん農園。プラットフォームには初年度から参画し、このプロジェクトでは農園でとれたレモン果汁をスイーツへ活用します。

右：サンドイッチ会社と養鶏会社、料理代行会社が連携し、地元食材を利用したサンドイッチとサービスを組み合わせたプロジェクトも進行しています。



STORY

プロジェクトの進行過程

LFPを通じた
県産食材の魅力
再発見



三重県 農林水産部
フードイノベーション課 イノベーション促進班 奥村 康太さん



2023年7月

研修会

酒造会社、果物農園、小麦生産者、農業生産法人、地域食品製造会社、パッケージデザイン会社、食品分析センター、観光協会、観光施設運営会社等が参画し、「地域の所得向上」をテーマに新たなビジネスのアイデアを出し合いました。

1

2023年8月

戦略会議

新たなビジネスの方向性を「県産食材」×「発酵技術」とし、酒造会社を中心となり地域産品を扱うプロジェクトメンバー（レモン、酢、ごま、きのこ、あおさ等の各種事業者）と一緒に県産食材と発酵技術を組み合わせた試作品作りに着手。関係者で発酵に合う食材について話し合いを行いました。

2



2023年9月

プロジェクトの誕生

オール三重県産というブランドを打ち出し、罪悪感なく食べられるスイーツを目指しプロジェクトが誕生しました。伊藤酒造(株)の持つ発酵技術と小麦、柑橘類、ごまといった県内産品を掛け合わせた三重県を感じることでできるスイーツを開発。商品の販路を拡大することで、地域事業者の所得向上の実現を図ります。

3



2024年1月

試食会の実施

大規模な見本市や海外バイヤーが参加する展示会、地域のインバウンド層が訪れる観光施設等、複数の場所で試食会を実施。商品の味付けやターゲット設定、表示方法等に関する意見を商品開発へ活かしました。

4



VOICE

プロジェクトメンバーの声



伊藤酒造株式会社
伊藤 里華さん

ビジネスの価値を高め サステナブルな 事業展開めざして

三重県にはアイコンになる特産品が少ないと感じており、地域の事業者が一体になって取り組める事業を創出できればと想い参加しました。自社で冷凍パンなどの開発も進めていたノウハウを活かし活動しています。

LFPで地元の生産者の方とのお付き合いが広がり、改めて三重県の多様性を実感しています。柑橘、肉、茶、水産物など幅広く、加えて安全性や機能性、持続性などの観点で深いこだわりを持ち、工夫を凝らしている生産者の方が多いと感じています。そんな各分野の専門家へのヒアリングやディスカッションは勉強になりました。

今回の活動で開発した商品の販売はもちろんですが、PJを通じて三重の食材やこだわりにスポットが当たり、中長期的に大きな変容がある現代社会で、こだわりぬいた商品の付加価値が認められるサステナブルな事業展開に繋げていきたいと考えています。