

平成24年度第1回認定事業者事例

瓜生 和徳氏

(自然食品ばんだい 代表)

福島県喜多方市熱塩加納町

加納字古屋敷甲2889-4

電話 0241-36-2675

<http://www.n-bandai.com/>



米粉で作った餃子の皮



喜多方もちり餃子

瓜生氏は、自ら生産するコシヒカリを使った新商品として、平成25年1月に「米粉で作った餃子の皮」を開発し、4月には、米粉で作った餃子の皮と餃子の餡に地域の農産物を使用した「喜多方もちり餃子」を開発、市内の飲食店やホテルへの卸販売、ネットでの販売を開始しました。

商品開発に際しては、積極的に地域の農産物を利用するとともに、安全性や品質の均一性を重点に取り組んでいるとのこと。

今後、平成26年度中に新商品として、中華まん、米粉ラーメンの製造・販売と、自社の餃子と喜多方ラーメン（他社製品）を使ったタイアップによる商品開発にも取り組む予定とのこと。

生産したお米や、餃子の皮、餃子は自然食品ばんだいのウェブページで購入することができます。



自然食品ばんだいHP



加工施設



認定事業計画の概要

- 瓜生氏は、平成16年より低農薬・無化学肥料栽培により米（コシヒカリ）を生産し、卸売販売のほか「自然食品ばんだい」の屋号でインターネット販売も行っています。
- 事業計画では、自ら栽培しているコシヒカリを原材料に米粉ラーメン、餃子の皮を開発・製造し、地元での販路開拓のほかインターネット販売を行うこととしています。