

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 西尾産小麦きぬあかりを活用したレンジアップ可能な冷凍麺の製造・販売事業

西三河農業協同組合独自の栽培方法により栽培した「きぬあかりPremium」を活用し、株式会社秋田製麺所が、独自の創意工夫を凝らした加工方法により製造した添加物を使用しないレンジアップ可能な冷凍麺の製造・販売に取り組む。

### 連携体

#### 農林漁業者

西三河農業協同組合(法人番号2180305007274)(農業)

栽培期間中に除草剤を使用しない西尾産小麦「きぬあかりPremium」の栽培及び安定供給に取り組む。

#### 中小企業者

(株)秋田製麺所(法人番号 7180001052215)(食料品製造業)

加工でんぷん等の食品添加物を使用せず、小麦と塩のみでレンジアップに特化した冷凍麺を開発し製造、販売する。

#### 連携参加者

(株)金トビ志賀(法人番号4180301010957)(食料品製造業)

西三河農業協同組合の栽培した「きぬあかりPremium」の製粉を行う。

#### サポート機関等

豊山町商工会

### 連携の経緯

愛知県西春日井郡豊山町で製麺業を営む(株)秋田製麺所は、経営改善に向けて付加価値の高い新商品を開発していたところ、同じ愛知県にある西三河農業協同組合で栽培期間中に除草剤を使用しない小麦の栽培に取り組んでいることを知った。

西三河農業協同組合は、きぬあかりPremiumを“安全・安心で環境に優しい小麦”としてブランド化し、差別化流通につなげたいとの強い思いがあった。

両者の思惑が一致し、きぬあかりPremiumを使用した冷凍麺を開発することとなった。



【秋田製麺所】



【小麦生産者】

### 連携に当たっての課題や工夫等

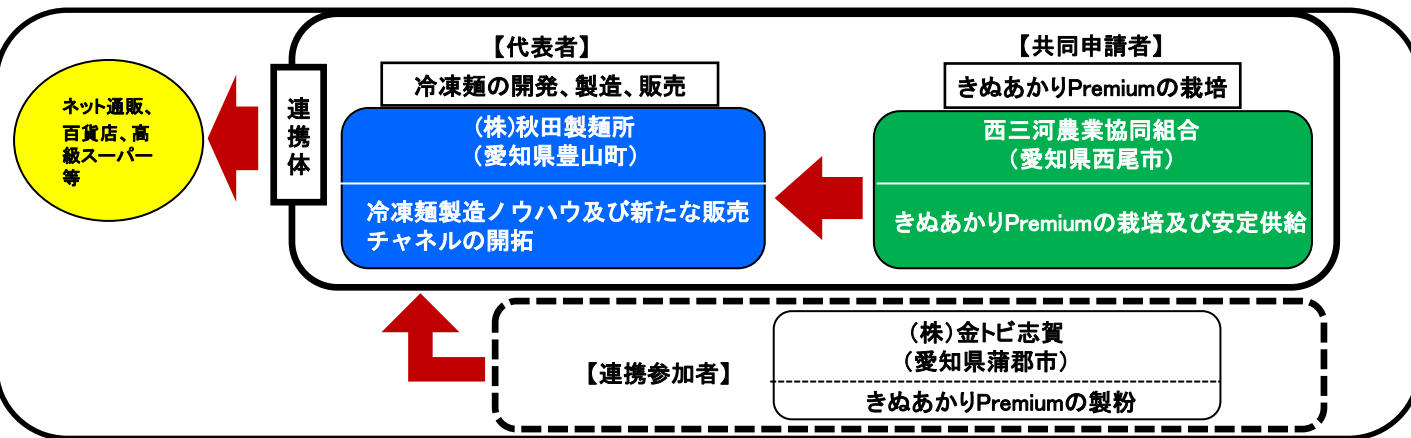
商品開発にあたっては、安全性の高い小麦を使用することから、製麺段階でも加工でんぷん等の添加物を使用せず、小麦粉と塩のみで製造することにこだわった。

さらには、消費者の生活スタイルの変容に対応するため、手軽にレンジで調理できる商品でありながらも、職人が茹でた時のような食感になるよう試行錯誤を重ねた。

初めはインパクトのある「巾広きしめん」を販売し、西尾産小麦の美味しさを宣伝する。西尾産小麦の知名度を上げる取組を進め、小麦本来の魅力在前面に出した、新たなブランディングにも取り組んでいく。



【本事業における新商品である「足軽Premium」】



### 連携による効果

#### 農林漁業者

西三河農業協同組合は5年で約2,700万円の売上増加

・愛知県産小麦として流通し、差別化がされず出荷されるのではなく、西尾産小麦きぬあかりPremiumとしてのブランド確立を目指す。

#### 中小企業者

株式会社秋田製麺所は5年で約9,000万円の売上増加

・本商品及びきぬあかりPremiumの魅力をもっとPRすることに加え、百貨店等への新規販路開拓を積極的に行い、売上増加を目指す。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社秋田製麺所

T E L : 0568-28-1844

E - m a i l : info@akitamen.com

所在地：愛知県西春日井郡豊山町大字豊場下戸41

F A X : 0568-28-3226

ホームページ：http://www.akitamen.com/