

地域	栃木県 足利市	認定日	平成24年2月3日	通巻番号	3 - 23 - 106
----	---------	-----	-----------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

懐石料理店のレシピと栃木産規格外二条大麦を活用した、国内初の風味豊かで機能性に優れた二条大麦味噌などの開発と販売

足利伊萬里の保有する調理技術および料理に関するレシピ等のノウハウと人的資源(料理人)、販売チャネルなどを用いて、栃木産二条大麦の規格外品を主に活用した二条大麦味噌を商品化し販売していく。

➤ 連携体

中小企業者 足利伊萬里 (飲食店)

JA足利から規格外二条大麦の安定供給を受け、二条大麦味噌の開発・販売を行う。

農業者 JA足利(協同組合)

規格外となった二条大麦を味噌用として選別する。この作業を正確に行い、味噌用としての大麦を安定的に供給する。

連携参加者 (株)大豆工房おらが、(株)勅使川原精麦(以上、食料品製造業)

二条大麦の精麦及び味噌の製造管理で協力する。

サポート機関等 (財)栃木県産業振興センター、足利商工会議所、(独)中小企業基盤整備機構関東支部

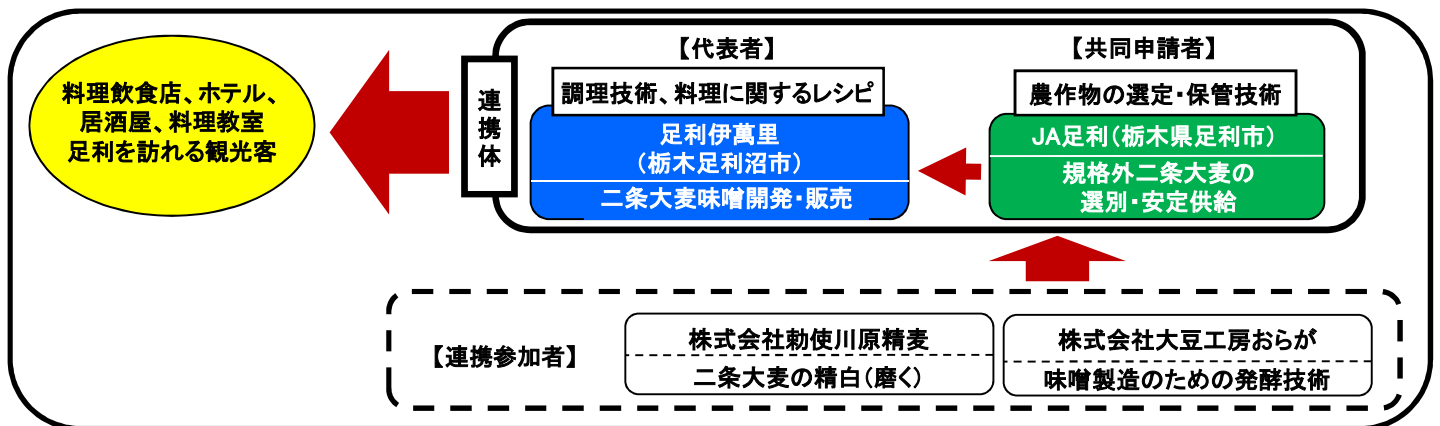
➤ 連携の経緯

足利伊萬里は、地元で唯一の懐石料理店を営んでおり、店内では地元特産品の紹介や販売にも力を入れている。収益率向上と地域振興において、かねてから地元の特産品開発の必要性を感じていた。5年前から、栃木産二条大麦を活用した味噌開発の研究を続けており、その開発にめどを立てることができた。

また、JA足利において規格外品を含めた二条大麦の高付加価値用途開発を検討している動きを知り、本事業を実施するために連携することとなった。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

足利伊萬里がJAよりビール規格外の二条大麦を買い取る価格は、焼酎原料向け、飼料向けに出荷されているものに大幅なプレミアムを付与するものである。また大麦は、イチゴ、なす、米などとは異なり、直接消費者に販売できない性格の農産品であるが、味噌という原材料が見えやすい製品に加工されることで、大麦農家にとって消費者との距離感が縮まり、直接販売に近い感覚が醸成される。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で1,000万円の売上高増加、規格外二条大麦の解消

直接消費者に販売できない農産品を味噌という原材料が見えやすい製品に加工することで、大麦農家にとって消費者との距離感が縮まり、直接販売に近い感覚が醸成される。

中小企業者 5年で8,000万円の売上高増加、収益性の改善

味噌のシリーズ化によって、売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：足利伊萬里
TEL：0284-41-5949
E-mail：

所在地：栃木県足利市八栢町318-2
FAX：0284-44-0058
ホームページ：http://www.ashikaga-imari.com/