

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 新品種大豆を利用した生てんぺ(特定乳酸菌を含む)の開発とテンペ加工品の開発・販売

テンペ菌と乳酸菌とのダブル醗酵により生てんぺ(大豆の発酵食品)の食味を改良し、付加価値の高い商品(乳酸菌生てんぺ、生てんぺを使用した加工品)の提供を行う。

### 連携体

農林漁業者

佐藤農園 (農業)

テンペに適した大豆の品種を播種し、併せて土壌改良を行うことにより、収穫時に莢が裂ける収穫ロスの改善と、病害抵抗性の向上による農薬の使用量低減化を図る。顧客ニーズを取り入れた開発による安定経営を実現させる。

中小企業者

(株)登喜和食品 (食料品製造業)

ダブル醗酵技術による新たな生てんぺの開発とテンペクッキーバー、テンペスムージーなど加工食品の製造、販売を行う。

連携参加者

(株)ポランオーガニックフーズデリバリ(無店舗小売業)

農産加工品に対する商品管理技術や消費者に対する宅配ネットワークのノウハウを提供する。

サポート機関等

多摩信用金庫、地域活性化支援事務局

### 連携の経緯

(株)登喜和食品が理想の納豆原料となる大豆を探していた際に、畑作生産によって高品質大豆を提供する佐藤農園と出会った。今回の乳酸菌生てんぺの開発においても、新品種への取組みや土壌改良など協働するに当たり、理想の大豆供給者である佐藤農園と継続して連携するに至った。

### 連携に当たっての課題や工夫等

課題は最終製品のテンペクッキーバー、テンペスムージーの市場ニーズに応じた大豆生産量をどれだけ確保できるかにある。

(株)登喜和食品は、付加価値のある新たな大豆テンペ商品の開発に取り組み、乳酸菌生てんぺ、大豆テンペバー等の新商品の開発・販売を目指す。佐藤農園は、勉強会や説明会等により近隣農家への生産技術の水平的な普及を行い生産量を確保することにより、事業拡大を図る。



- ①サラリーマンやOL層  
(朝食・残業食)
- ②生協の会員層
- ③トレーサビリティを重視  
するこだわりの消費者層

【代表者】

企画開発・製造・販売

(株)登喜和食品

商品製造、加工品販売

【共同申請者】

原料提供

佐藤農園

大豆提供、大豆情報

【連携参加者】

(株)ポランオーガニックフーズデリバリ

消費者の声、情報提供 販売チャネル開拓

### 連携による効果

農林漁業者

3年で300万円の売上高増加、新品種による収穫ロスの低減

新品種の大豆による生産効率の向上、土壌改良による有機循環型農業モデルの構築に貢献することが期待される。

中小企業者

3年で3,000万円の売上高増加、菓子市場開拓による顧客層の拡大

新商品開発による新たな市場の開拓や技術開発により、企業の新たな事業活動の分野の確立が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社登喜和食品

TEL：042-361-3171

E-mail：710@tokiwa-syokuhin.co.jp

所在地：東京都府中市白糸台1-66-1

FAX：042-361-3481

ホームページ：http://www.tokiwa-syokuhin.co.jp