

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

愛媛県南予地方のイチゴと海産物を活用したグリッシーニの開発・製造・販売

イチゴ及び海産物を活用したグリッシーニ(棒状乾パン、イタリアのパン)の開発、製造、販売を行う。

連携体

農林漁業者 赤松 権一(農業)

果肉も赤いレッドパール品種を完熟かつ小粒で収穫し、色味・甘みの強いイチゴの安定供給を行う。

農林漁業者 愛南漁業協同組合(漁業)

ひおうぎ貝、あこや貝、あおさ等の安定供給と一次加工を行う

中小企業者 えいら株式会社(パン製造業)

パン・ラスクの製造技術等を活用したグリッシーニの開発・製造・販売を行う。

連携参加者 愛媛県産業技術研究所

イチゴの粉末化と海産物エキスの抽出や成分分析等の技術支援を行う。

サポート機関等 (独)中小企業基盤整備機構四国本部

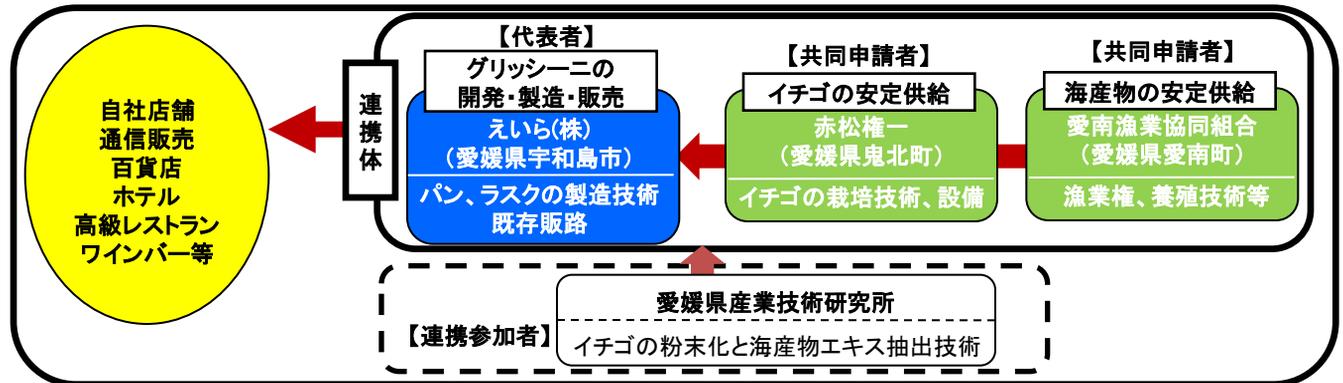
連携の経緯

売上高の増加に向けた新商品の開発を検討していたえいら(株)、休耕田を借り受け、より一層の規模拡大と販売チャネルの増加が課題となっている赤松権一、希少資源を活用した商品化による販売増強の取り組みが課題となっている愛南漁業協同組合が、愛媛県が主催する勉強会や取引先の紹介を経て出会い、それぞれの課題を共有し、これらを解決するために本事業を実施することとなり、今回の連携に至った。



連携に当たっての課題や工夫等

赤松権一は果肉も赤いレッドパール品種を完熟かつ小粒で収穫し、色味・甘みの強いイチゴの安定供給を行う。愛南漁業協同組合は、ひおうぎ貝、あこや貝、あおさ等の安定供給と一次加工を行う。えいら(株)はより赤みの強いイチゴを活用し、粉末化して生地に練り込むなど、製造工程に新たな工夫を加えることで焼き上がり後もイチゴの赤色を保つことが可能となる。また、今回初めて取り組む海産物についてはエキスを練り込んでから焼くことで、風味を閉じ込めることになり、豊かな風味を保つことが可能となる。



連携による効果

農林漁業者 5年で180万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定

原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

中小企業者 5年で3,570万円の売上高増加、収益性の改善

グリッシーニの開発・製造・販売により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 : えいら株式会社
TEL : 0895-49-4037
E-mail : info@rusk-leila.com

所在地 : 愛媛県宇和島市和霊町1227-3
FAX : 0895-24-7555
ホームページ : <http://www.rusk-leila.com/>