

③新たな作目や品種の特徴を生かした需要拡大

## 菓子残渣を与えたオリジナル讃岐夢豚を活用した小籠包・豚まんの開発・製造・販売

菓子残渣を与えたオリジナル讃岐夢豚を活用し、小籠包・豚まんの開発・製造・販売を行う。

### ➤ 連携体

農林漁業者

増田畜産(有)(農業)

菓子残渣を与えたオリジナル讃岐夢豚の生産、安定供給を行う。

中小企業者

(有)西内花月堂(飲食料品小売業)

菓子残渣の提供と食品加工設備・技術・ノウハウを活用した商品開発・製造及び販売を行う。

連携参加者

学校法人四国学院 四国学院大学(学校教育)

食品に関する専門的知見及び食品分析に関する設備・技術・ノウハウを活用し、豚肉と商品の成分分析・評価を行う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構四国本部

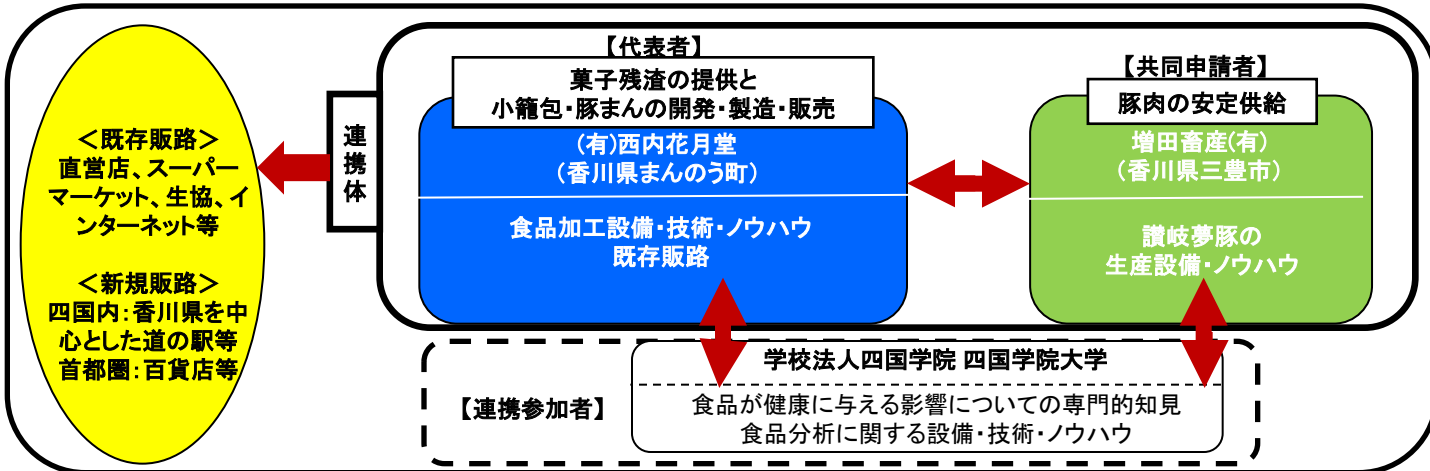
### ➤ 連携の経緯

(有)西内花月堂は、菓子を製造し自店舗等で販売しているが、競合商品との品質・価格の競争激化により、付加価値の高い新商品の開発・販売が課題であるほか、主に洋菓子やパンの製造過程で発生する月約1トンの食品残渣の有効活用も課題としてきた。増田畜産(有)は、養豚を中心とする畜産業を主に営んでいるが、世界的な穀物価格や輸送燃料の変動に伴い、家畜飼料費を中心とする売上原価は大きく変動しやすい状況にあり、営業利益率の安定に課題がある。そうしたなか、両者は互いの課題を解決すべく本事業を共同して実施することで合意した。四国学院大学は、(有)西内花月堂とは希少糖を用いた洋菓子を共同開発するなど、かねてより協力関係にあり、本事業でも連携参加者として、オリジナル讃岐夢豚と小籠包・豚まんの成分分析・評価を行うことになった。



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

増田畜産(有)は、菓子残渣を与えたオリジナル讃岐夢豚を生産し、柔らかく、甘みのある肉質を持つ豚肉を供給する。(有)西内花月堂は、自社の菓子製造過程で発生した菓子残渣を増田畜産(有)に提供するとともに、小籠包・豚まんの製造において、オリジナル讃岐夢豚の肉質を活かすレシピ開発を行うことで、類似商品との差別化を図る。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で450万円の売上高増加、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

4年で1,365万円の売上高増加、収益性の改善

小籠包・豚まんの開発・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：有限会社西内花月堂

T E L : 0877-79-3307

E - m a i l : stnbnbn3295@mb.pikara.ne.jp

所在地：香川県仲多度郡まんのう町川東908

F A X : 0877-79-3308