

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

愛媛県西予市産「城川栗」を活用した栗菓子の開発・製造・販売

「城川栗」を活用した栗菓子(粒栗のチョコレートがけ、粒栗のパウンドケーキ、栗大福、栗サブレ、栗きんとん羊羹がけ)の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 (株)城川ファクトリー(法人番号 5500001008012)(各種食料品小売業)
 栗栽培・熟成・保存技術、設備を活用し、収穫後低温熟成させ糖度を高めた栗と栗ペーストの安定供給、既存販路での商品の販売を行う。

中小企業者 (株)あまげん(法人番号 2500001014525)(パン・菓子製造業)
 菓子の開発・製造ノウハウ・設備・販路を活用し、砂糖の使用量を抑えた栗菓子の開発・製造・販売を行う。

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

(株)あまげんは、創業以来、砂糖をふんだんに使った栗まんじゅうなどの菓子を製造・販売してきた。しかし、近年は、甘さ控え目の菓子が好まれるような消費者の嗜好の変化への対応が遅れ業績は低迷しており、業績回復のためには現在取り込めていない30代～40代の女性購買層を開拓するため新商品開発が課題となっていた。また、(株)城川ファクトリーは、第3セクター(株)城川開発公社として設立され、道の駅などの運営、食品製造などの事業を展開しており、農産物加工品については、地元で栽培される栗を活用し、栗ペースト、栗の甘露煮、栗まんじゅうなどを製造・販売している。しかし、近年は生産者の高齢化などにより栗の安定調達に難しくなっており、その課題を解決するため、平成27年末より自ら栗の栽培に着手したが、西予市産「城川栗」の認知度向上を図ることが課題となっていた。そこで、これらの課題を有する各者が、それぞれの経営資源を持ち寄って連携し、本事業に取り組みむこととなった。



粒栗のチョコレートがけ

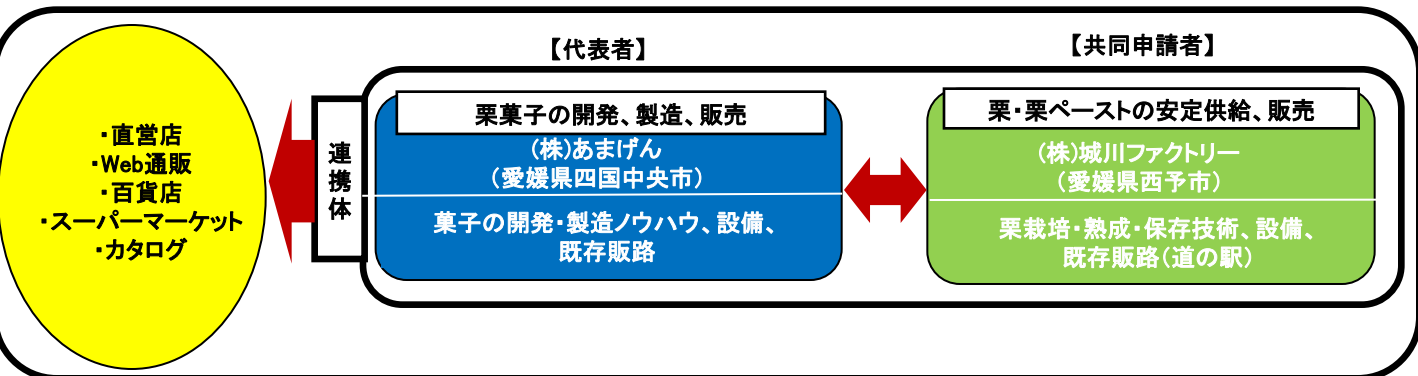
➤ 連携に当たっての課題や工夫等

商品開発において、(株)あまげんは砂糖の使用量を減らすことにより、糖度を下げつつ栗の味・風味を極力残すような工夫を行い、(株)城川ファクトリーは、栗の糖度を高める工夫を行うことで、既存商品との差別化を図る。具体的には、(株)あまげんは糖度を数度ずつ変えて加工した栗や餡などの原材料を用いて複数の試作品を製造し、これら試作品について甘さと栗の味・風味を官能検査し、統計的な分析にて最適な原材料組み合わせを設計する。(株)城川ファクトリーは、収穫後栗を低温熟成させることにより糖度を収穫直後の13度前後から25度前後まで高める。なお、栗園と加工場が近接しており、収穫した栗をすぐに加工できるため品質劣化が少ない。



栗大福

本事業で開発する商品は、30代～40代の女性顧客層をターゲットとし、西予市産「城川栗」をふんだんに使用し、砂糖の使用量を抑え、栗本来の味を強調することで、類似商品との差別化を図る。また、商品化にあたっては、使用する栗が愛媛県で有数の産地である「城川産」であることや創業以来栗菓みにこだわってきた(株)あまげんの歴史を消費者に訴求し、販路開拓していく。



➤ 連携による効果

農林漁業者 3年で280万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定
 栗と栗ペーストの安定供給により、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2,270万円の売上高増加、収益性の改善
 新たな栗菓子の開発・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 : 株式会社あまげん 所在地 : 愛媛県四国中央市川之江町1651-20
 TEL : 0896-56-2058 FAX : 0896-56-2053
 E-mail : amagen@oasis.ocn.ne.jp ホームページ : http://www.amagen.co.jp