

3類型	農林水産物	通巻番号	5-28-011
地域資源名	ふくこむぎ	認定日	平成29年2月3日
地域	福井県坂井市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：福井県産小麦(県大3号 通称：ふくこむぎ)の特長を生かした菓子・パン製品の商品開発及び販売

会社名：株式会社オーカワパン(3210001007508) 所在地：福井県坂井市丸岡町猪爪2-501
 連絡先：TEL：0776-66-0237 H P：http://www.okawapan.co.jp/
 FAX：0776-67-2370

事業概要(地域産業資源の活用)

(1)たんぱく含有量が少なく、(2)損傷でんぷんが少なく、(3)糊化しやすいという地域産業資源「ふくこむぎ」の特徴を生かし、添加剤を使用せず、賞味期限を延ばした商品の試作開発、販路開拓に取り組む。また、原料調合から包装の工程についての設備投資を行い、生産体制を構築の上、近畿圏、中部圏、首都圏等への市場の拡大と売上高の増大を目指す。

福井県で生まれたふくこむぎの特長を生かした菓子、パンの新商品開発及び販売を行うことによって、地域の他の小麦原料食品製造メーカーや生産者農家への波及効果が期待される。

新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

生活スタイルやニーズの変化などを背景として、2010年以降は「パン>お米」の状態が続いており、今後もパンの需要が高まる見通しである。また、自宅で消費する有機・無農薬・無添加等の日常食材の利用率は57.5%に至っており、今後も食に対する安全安心のニーズが高まる傾向から、添加剤を使わない本事業の商品へのニーズの高まりが予想される。



【分割・成形工程の機器】

◆需要の開拓の方針

店頭において宣伝販売、POP、チラシ等を活用して訴求力を高める。さらに商品パッケージ戦略として、QRコード化からホームページへの誘導、商品情報の掲載、SNSの活用等、積極的な情報発信を行い、当社商品に対する理解を得て、新規顧客を獲得する。

◆商品の特性

ふくこむぎを活用したパンは、焼き色が付きにくく、サクサクとした食感と硬めの食感が特長である。また、焦げにくいことで、長時間焼成に耐えうるため、水分含有量が減り賞味期限の延長が可能となることから、本事業の製品は、他の競合品、類似品と比べて競争力を有する。



【パン屋のグリッシーニ】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地域産業資源「ふくこむぎ」の開発者の観点から、公立大学法人福井県立大学との連携体制を構築する。また、温度管理や発酵方法の研究協力機関である福井県食品加工研究所及びマッチング、ブランディングの協力機関である公益財団法人ふくい産業支援センターに支援を仰ぎつつ、地域を挙げたのブランド化に取り組んでいく。