

焙煎そば粉を使用した商品 ご存知！アルクマそば



連携者

- 1次 齊藤農園
- 2次 (有)あづみ野食品
- 3次 JR東日本長野支社

産学官連携

長野県農政部

松本大学

安曇野市商工会

平成25年11月発売 累計約45万食販売 焙煎そば粉出荷量15t以上
その他:クッキー、バウムクーヘン、蕎麦饅頭等

フードアクションニッポン 食品産業部門入賞

フード・アクション・ニッポン アワード 2015

第7回

フード・アクション・ニッポン アワード 2015

入賞プロジェクトのご紹介



おいしい日本の未来を育てるモノ、コト、技術。
全158入賞プロジェクト。

フード・アクション・ニッポン アワード2015実行委員会

「キントチップス」と「れんこん漬物」

株式会社徳源
徳源食品株式会社 徳源食品株式会社 7300000
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@tokuken.co.jp

「ありそうでなかった」をコンセプトに産地県産品と金時を使用したお手軽サイズのチップス「キントチップス」(プレーン味・ソルト味)と西日本で生産量第1位を誇るレンコンを使用した「れんこん漬物」(しば漬け・はいはい漬け・ちいさいはいはい漬け)を商品化。新しい阿波産品の名産品として、地元野菜の消費拡大に貢献する。

「みちのく塩辛」

株式会社八重瀬
株式会社八重瀬食品株式会社 22-1
〒980-0801 宮城県仙台市青葉区中央 2-1
TEL: 022-254-0200 FAX: 022-254-0201
E-MAIL: info@hachise.co.jp

東北沿岸で水揚げされた新鮮なイカに、気仙沼岩井崎産の手造りの塩と、青森県産のほだよい甘味と酸味のリンゴ果汁粉末、秋田県産の旨みが凝縮されたハタハタで造る特産のしよつろを使用した、新スイーツ塩辛。子どもや若い女性をターゲットに、新しい風味と、イカの形をした特徴のあるパッケージで塩辛市場の拡大をめざす。

「セロリdeベロリ」と「セロリdeホロリ」

Have some fun!
株式会社セロリdeベロリ 21-20
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@serodeberori.co.jp

筑後地域15市町村の雇用創出を目的としたプロジェクト「九州ちくご元気計画」の中で開発した、福岡県みやま市特産のセロリを使ったアイスキャンデー、「セロリdeベロリ」はセロリの繊維は残しつつリンゴやグレープフルーツジュースを加え、食べやすい味に、缶詰品「セロリdeホロリ」はイチヂクキュールを加え、より大人な仕上がりにした。

鹿児島特産物を使った伝統料理の継続プロジェクト

株式会社真庭ダイニング
株式会社真庭ダイニング 1-14-13
〒960-0001 鹿児島県鹿児島市中央 1-14-13
TEL: 099-254-0200 FAX: 099-254-0201
E-MAIL: info@mayama-dining.com

最高品質の鹿児島産白黒豚、産地県産品、鹿児島産新鮮魚を地元生産者から仕入れ、地鶏刺身、鶏飯、黒豚とんこつ、さつま揚げ、きびなご刺身など、鹿児島産の郷土料理を東京の店舗で提供する。さらに六白黒豚を使った「黒豚と野菜のオイルしゃぶ」を開発し、新たな食べ方を提案。国内外に向けて幅広く鹿児島産料理を普及する。

果汁「草食健康美」

ひまわり乳業株式会社
株式会社ひまわり乳業 1-1
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@himawari.co.jp

限界自治体として知られた大町市の使わなくなった畑で育てたケールと9種類の野菜をブレンドして青汁に商品化。90リットルの瓶入りのチルド商品として、農業メーカーにOEM供給することで九州、中部地方まで販路を広げる。最初は5年間の契約農家が現在は70軒近くになり、中山間集落を元気に維持していく一助となっている。

高知産食材を使用したピザを通販で全国へ

フェデリコフーズ株式会社
株式会社フェデリコフーズ 1-1
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@federicofoods.co.jp

ナス、大葉、ミョウガ、トマト、シシトウなど、高知県が誇る特産物を使用した「かつおびず」、「宇佐のめいわしのピザ」などを展開。生地は高知の水、瀬戸の海洋深層水の塩を使い、高知県産の蕎麦をべた石窯で焼く。県内の特産物をアピールして食材に興味を持ってもらうことで消費拡大に寄与し、地元雇用促進にも貢献する。

「昔ながらのきしめん」

株式会社徳源
株式会社徳源食品株式会社 7300000
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@tokuken.co.jp

愛知県産小麦「きねあかり」を100%使用したきしめん。幅が広く、つるつるもちもちとしたコシがあり、さらに小さい鍋でも茹でやすく、食べる時のつゆハネ防止のために、麺を短めにしている。地元産小麦で地元の特産品を作ることで地産地消を促すと同時に、ふるさとを愛する「きねあかり」の宣伝にもなっている。

6次産業化の取組みで開発した焼酎そば粉を使用したインスタン麺「佐州アルクマそば」

株式会社佐州アルクマ
株式会社佐州アルクマ 1-1
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@azuma.co.jp

長野県産の産官字が選られ、玄米を製粉する際に出る、未利用の甘皮部分を精製・焙煎してパウダー状にした「粉」焙煎そば粉「RX」を開発。これをフライ麺として商品化した。消費者が手に取りやすいように、パッケージデザインには長野県観光PRキャラクター「アルクマ」を採用。JR長野支管内のエキナカ店舗、道の駅などで販売中。

九州産果実を使用したフルーツゼリーの製造

株式会社マルニフサンヨー
株式会社マルニフサンヨー 1-1
〒100-0001 東京都千代田区千代田 1-1
TEL: 03-5561-1111 FAX: 03-5561-1112
E-MAIL: info@marunifusanyo.co.jp

「九州旬果」ブランドを立ち上げ、熊本産の甘夏、新高梨、メロン、トマト、福岡県産のブルーベリー、九州産タンニンなど、品種と産地にこだわった、果実をそのまま食べているような果実たっぷりのゼリーを商品化。加工品が青果とともに流通することで、品種の知名度やブランド力が高まり、農家の生産意欲向上につながっている。

開発した食品素材 わさび葉ペースト



年間約1トンのペースで製造販売

商品特長

1. ワサビ葉の有効活用
(従来は廃棄)
2. 天然着色料として使用
3. 色と風味、辛みを付与
4. 商標登録済(2013年
松本大学、安曇野市商工
会の連携事業)
5. 6次産業化
1次、2次
信州安曇野勸農合同会社

わさび葉ペーストを使用した商品



2014年12月23日発売
販売数: 36万1510個 (2017.2)

2014年11月15日発売
販売数: 9万4533個 (2017.2)

ドイツ農業協会主催国際品質競技会 において最高位の金賞受賞



チロルの森との共同開発

Ham and sausage - Ham & Sausage Japan 2016

FARM CO., LTD. (Shiojiri Tiro)
Aiyoshi 5050, Kikano, Shiojiri-shi
Nagano 399-0651
Japan

DLG company number **746760-000**
Please quote when making enquiries

Sheet 1 of 2

Date 01.01.2017

Sample number **39**

Tested and appraised by DLG experts

Product no. 13191 - small sausage

Trade Name 200027 - Wasabi Sausage

Supplementary data

special raw material Poultry

additional designations pork

stability fresh product

Partial test: sensory evaluation

Test feature	Result	Weighting factor	Overall assessment
1 External appearance	5,00	1	5,00
2 Appearance, colour, composition	5,00	3	15,00
3 Consistency	5,00	2	10,00
4 odour	5,00	1	5,00
5 taste	5,00	3	15,00
Total		10	50,00
Total overall appraisal	50,00		
Total weighting factors	10		
= Quality number 5,00			

Award: DLG Award in Gold

Congratulations on an excellent product.

Our panel of experts was thoroughly convinced by its quality.

The DLG award may be used for a period of 24 months, starting from the date of conferral (date of test result).



DLG
Produktionsprüfung
Forschungsinstitut
Friedrich-Loeb-Str. 115
D-70599 Stuttgart
www.dlg.de

DLG
Produktionsprüfung
Forschungsinstitut
Friedrich-Loeb-Str. 115
D-70599 Stuttgart
www.dlg.de



P R Ü F B E F U N D

松本大学地域活性化モデル構築

松本大学地域活性化モデル——6次産業推進を軸としたプロジェクト推進モデル

蕎麦プロジェクト・わさびプロジェクト・規格外農産物プロジェクト・観光ブランドプロジェクト(2014年より)

【平成23年から26年までの4年間、農林水産省6次産業推進事業に採択】



我々が目指す地域貢献

～松本大学の特性を生かし、食を通じた地域貢献～

- ①地域の食材を利用した素材開発
- ②地元企業との連携（商品開発）
- ③管理栄養士の資格を生かした、
地域で活躍できる学生の育成
- ④雇用の創出（子育て支援、障害
者福祉）
- ⑤観光誘客
- ⑥最後まで関わる

ご清聴ありがとうございました。

今後とも松本大学
および長野県中信地区6次産業推進
協議会への
ご理解ご支援賜りますよう、
心よりお願い申し上げます。

代表

松本大学人間健康学部

健康栄養学科

専任講師 矢内和博