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 斉藤農園

2次 예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

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

「キントチップス」と



所在地: 祖島衛衛門 お曜門町二>石字開節会 7300億 曜 数: 009-607-0622

「ありそうでなかった」をコンセプトに徳島思 産なる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 | (プレーン腺・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・ はいばい漬け・ちょい辛はいはい漬け)を 商品化、新しい同波被鳥の夕音品として 地元野草の消





「みちのく塩辛」



株式会社八葉水産

東北沿岸で水揚げされた新鮮なイカに、気 仙沼男井藤彦の手造りの包と 青春思彦 のほどよい甘味と酸味のリンゴ果汁粉末。 秋田県産の旨みが疑縮されたハタハタで 造る特産のしょっつるを使用した。新スイート 毎辛 子どもや若い女性 をターゲットに、新しい風





[セロリdeベロリ]と 「セロリdeホロリ」

Have some fun!

気検地域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。「七ロリdeペロリ はセロリの繊維は残しつつリンゴやグレーブ に、姉妹品「セロリde

ホロリーはライチリキュ 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 伝統料理の雑級プロジェクト



所在地: 東京都 紫帝区 柳河 第1-14-12 第 第: 03-5414-2221

最高品質の應見島六白黒豚、薩摩若 軍職、錦江湾鮮魚を地元生産者から仕入 れ、独和劇身、和飯、黒豚とんこつ さつき 揚げ、3びなご刺身など、鹿兄島の郷土料 理を東京の内盤で提供する。さらに六白馬 豚を使った「黒豚と野菜の 🎅 オイルしゃぶしゃぶ」を開発 1. 新たな食べ方を提案。 国内外に向けて幅広く鹿 兄島料理を普及する。





った収約真実

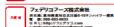




限界自治体として知られ こ豊町の使わなく なった棚田で育てたケー と9種類の野菜を プレンドして青汁に商品 90ミリリットルの瓶 入りのチルド商品として「1業メーカーに OEM供給することで九州 5中部地方まで

販路を広げる。最初は5軒 が現在は70軒近くと なり、中山間事落を 元気に維持していく 一助となっている。





ナス、大葉、ミョウガ、トマト、シシトウなど、高 知思が誇る特産物を使用した「かつおど ザ」、「字佐うるめいわしのビザ」などを展 開。生地は高知の水、室戸の海洋深層水 の塩を使い、高知県産の薪をくべた石窯で 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

元の雇用促進にも貢献



「昔ながらのきしめん」





受知思確小表「3ねあかり」を100%使用 したきし麺。幅が広くて、つるつるもっちりとし たコシがあり さらに小さい鍋でも前でやす 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 作ることで地産地池を促せ上間

時にいいがでやけられ - 進める「3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 焙煎そば粉を使用した インスタント麺「信州アルクマそば」



長野県の産官学が連携し、玄ソバを製粉す A際に用る 未利用の甘皮部分を精製・倍 煎してパウダー状にしたソバ粉「焙煎をば粉 EX」を開発。これをフライ種として商品化し た。消費者が手に取りやすいように、バッケー

ジデザインには長野県観 光PRキャラクター「アルク マ」を起用。JR長野支社 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 マルーツゼリーの製造・



「九州旬食館 | プランドを立ち上げ、能本産 の甘夏、新高梨、メロン、トマト、福岡県産の ブルーペリー、九州 産タンカンなど、品種と産 地にこだわった。果実をそのまま食べているよ うな果肉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

らに高まり、農家の 生産産欲向上に 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 信州安曇野勧農合同会社

わさび葉ペーストを使用した商品





2014年12月23日発売

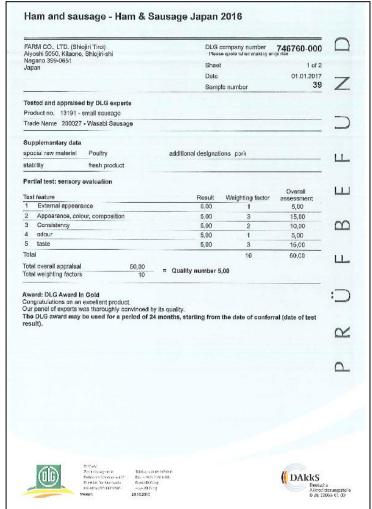
販売数:36万1510個(2017.2)

2014年11月15日発売

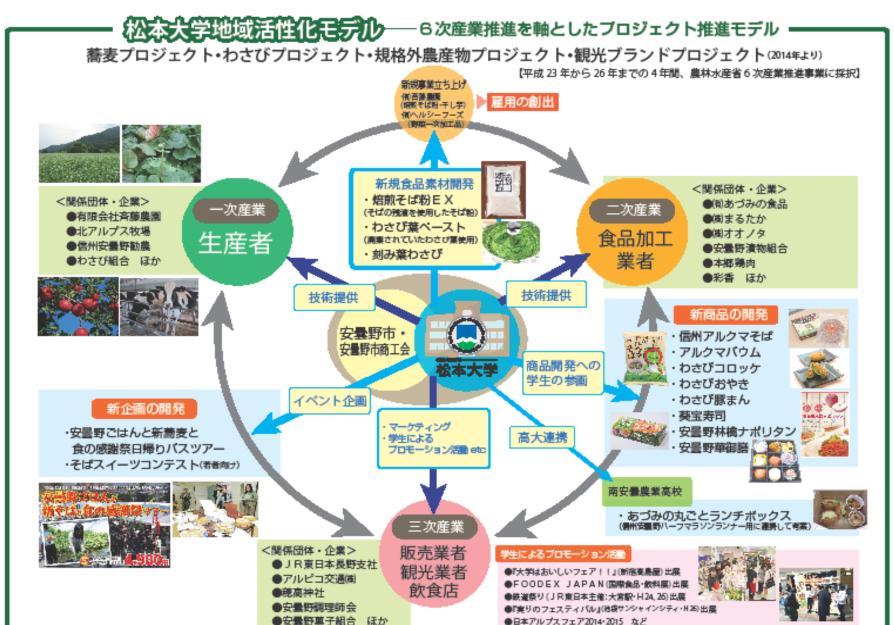
販売数:9万4533個(2017.2)

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





松本大学地域活性化モデル構築



プロモーション活動



アグリフードEXPO東京2016(東京ビックサイド)出展



6次産業としての取り組み

1次:農産物生産

2次:素材開発、商品開発

3次:販売プロモーション



我々が目指す地域貢献

- ~松本大学の特性を生かし、食を通した地域貢献~
 - 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