



mono ho file

ニセコフードコミッション企業組合

事業計画名

ニセコ産の農産品や食材を使った、和ローフード製品の開発と和ローフードスタイルの普及



ニセコ産の食材を生かしたグルテン・ミルクフリー商品が店頭でズラリと並び

ニセコと札幌で「ニセコ発ローフード和食スタイル」教室を開催 ニセコ産食材の品質の良さをPR

文豪有島武郎の有島農場が示した農地解放の精神「相互扶助」が基本理念。

ニセコフードコミッション企業組合はニセコの土と風と水が造り出す
高品質の農産物のブランド化をはじめ

食の安心・安全と持続的循環型農業の確立を推進している。

その活動の一つとしてニセコ産食材を使った和ローフード教室を開催。

「ニセコ発ローフード和食スタイル」が広がり始めた。



「味楽屋（ミラクル）ゆきや」の人気メニュー「ねばねばローフード（発芽玄米そば）山菜・山芋・もずく」900円



組合事務所、グルテン・ミルクフリー工房がある「味楽屋（ミラクル）ゆきや」

開発動機

同企業組合の事業目的はニセコエリアで生産される有島米・米粉をはじめ農産物・水産物及びその加工品の販売を行い、この事業活動を通じて消費者と連携。「作る人」と「食べる人」のつながりの根底にある「安心・安全」の絆を結ぶことを到達点とし、未来に生きる子供たちへ胸を張って引き継ぐことができる新たな地域スタイルをニセコエリアから形成することである。そんな同企業組合の活動の一つとしてニセコエリアの野菜・果物を使ったローフード教室を良質なニセコ産食材の普及・紹介を目的に企画した。

実施内容

本事業でローフードメニューの開発と加工のため低温乾燥機や調理設備を導入。ニセコブランド向上と販路拡大、ローフード普及を目指し、ローフードマイスターによる「ローフード教室」をニセコと札幌（円山）で実施し、ニセコの野菜を活用したスムージーをはじめ、「和」を基本としたローフードを手軽に作れるメニューから少し手の込んだメニューまで19品を季節に合わせて作成し紹介した。素材の味を生かし、体に良い効果などについても講習会で説明。スムージーは特に手軽に作れることもあり、季節の農産物を使ったさまざまなバリエーションが可能。ローフードの効能の素材を組み合わせることで手軽にアンチエイジングを取り入れることができる。

事業成果

「ニセコ発ローフード和食スタイル」を札幌のカフェでニセコ産季節の野菜を使ったスムージーなど新メニューとして徐々に導入。また、野菜等に含まれる酵素が加熱に弱いため、スライスの厚さや形状、乾燥度合い（フル・セミドライ）を食材毎に何度もテストをし、最終製品として使える形態になったニセコ産野菜の低温乾燥商品のテスト販売をスタート。スライスしたタイプを小分けにしてパック販売した後、粉末タイプの商品化も進めた。商品の動向を見て量産を検討する。



グルテン・ミルクフリーのカレーライス（発芽三味ごはん）800円

Vision



グルテンフリー、ローフードなどニセコ産食材にこだわり普及活動を

理事長 齋藤 行哉 氏

テレビのドキュメンタリー番組で知ったのがきっかけで地域おこし協力隊のニセコ町の募集に応募。農政課に配属され、農家をかけずり回りながらニセコ産にこだわった米粉をつくりました。その米粉を使ったシフォンケーキを販売しながら消費者の声を聞き、子供に安心して食べさせられるケーキが待ち望まれていることを知りました。退職後に地元農業者と当企業組合を設立。シフォンケーキも季節により用意できるものは異なりますが、地酒の蔵人衆の酒粕を入れたものや、地元の大豆と味噌を使ったものなどニセコの素材にこだわったシフォンケーキを32種類用意しています。小麦に含まれるアレルギーの原因になるグルテンを使わないグルテンフリー・添加物不使用そして本事業でも試作と普及を試みたローフードなど、ニセコの食材にこだわりながら体に良いものを広げていきたいと思っています。

Company Data

ニセコフードコミッション企業組合

TEL.0136-44-1400 FAX.0505-846-8072
https://nisekofood.jp

住 所 ● 虻田郡ニセコ町字中央通113番地

代表者名 ● 理事長 齋藤 行哉

資 本 金 ● 111万円

従業員数 ● 3人（構成員数16人2社）

設 立 ● 平成24年11月

事業内容 ● グルテン・ミルクフリー専門工房 他