

6	株式会社 新倉
事業テーマ	
事業類型	小規模型
対象類型	革新的サービス



・本事業への取組みの経緯・目的

当社は明治39年創業、米穀を生業にして114年。もう、美味しい、食べやすいという切り口だけでは、差別化ができないお米。米離れも進み、消費も減る中で、当社では、長年、精米時に発生する米ぬか・割れ米を有効活用した、米屋の強みを生かした米加工菓子の開発を課題としていました。そこで、補助事業を活用し、味・見た目に加え、以下の条件を満たす、新商品を開発することとしました。

ア、メインの原材料は当社の米とする。 イ、自社での大量生産が可能。 ウ、保存性が高く廃棄ロスが少ない。 エ、経験・技術が浅くても他社商品と差別化がしやすい。 オ、設備投資額が過大でない。

具体的新商品として、米粉加工菓子の中でも、鴨川市で製造しているところが無く、冷凍保存で食感が良くなるバウムクーヘンが最適だという結論に達し、取り組みを開始しました。

・実施内容

新商品開発のため、製造設備を導入しました。導入に当たっては、製造ノウハウ・商品開発に関して、サポートがしっかりしているメーカーを選定しました。試作を繰り返し、精米時に発生する米ぬか・割れ米を再活用し、地域資源である「長狭米」や「さつまいも」、千葉県産にこだわった卵や他の素材を使った商品を開発しました。もともとバウムクーヘンは、製造に専門のオープンが必要であるため、他の焼き菓자에比べて販売しているお店が少ないのですが、当店はその中でも大変珍しいとされている「手焼一本焼きオープン」を使ったバウムクーヘンを開発しました。この手焼きオープンは、バウムクーヘンの製造に高い技術が必要であることや、大量生産ができない（一度に一本しか焼くことができない）等の理由から、日本国内でこのタイプのオープン（ガスタイプのオープン）を使用してバウムクーヘンを焼いている洋菓子店はごくわずかとなっています。



事業実施の成果

製造設備導入から初めは試作を繰り返し、多くの展示会や商談会でバイヤー様や観光施設など専門家の意見を聞きながら、商品のコンセプトである地域の素材を使用して商品を作りました。最初は、PRもできていなかったので販売数は伸びませんでしたが、お店のリニューアルと共に商品のPRを進め、千葉県主催の食品コンテスト「ちばの逸品を発掘」にて直売所部門金賞を受賞し、販売数も現在はひと月に1000個以上に伸びています。



今後の展望

今後は開発したバウムクーヘンの販路を更に拡大し、多くの消費者に本商品を知ってもらうことで、減少傾向にあるコメの新規需要を拡大したいと思います。又、千葉県産にこだわった様々な素材を使うことで、地域の活性化にも貢献していきたいと考えています。



平成29年度補正ものづくり・商業・サービス
経営力向上支援補助金

社長の一言



農家さんも高齢化し、食も多様化し、お米の消費量は減少している昨今で、昔ながらの玄米を農家さんから仕入れて、精米して販売するだけでは、米屋の未来はないと思っています。お米の消費は逆境ですが、お米は日本の、地域のコミュニケーションだと実感しています。そんなお米を加工品に変えて、多くのお客様に知っていただき、新時代の米屋として、お米のPRに繋げていきたいです。



企業データ	
主な事業・業種	製造業
得意分野	米・米加工品
所在地	本社・事業実施場所 〒296-0041千葉県鴨川市東町999-11
TEL	04-7094-5588
FAX	04-7094-5589
設立	1906年
代表者	斎藤英之
従業員数	14人
資本金	1000万円
売上高	2億5千万円
URL	https://komeyashingura.jp/
Email	info@shingura.co.jp