

精米時発生する割れ米を有効活用した「ぬれ揚げ煎」等の商品開発及び販路開拓事業

株式会社新倉(鴨川市) × 尾形喜啓(鴨川市)



鴨川の老舗米屋がお米にこだわって開発したぬれ揚げ煎は「さっくり」なのに「しっとり」した不思議な新食感。

■事業の概要

日本人の米食離れが進んでおり、精米・卸を営む新倉では、付加価値の高い加工品分野に進出する必要があった。そこで、精米時に年間10トンも発生し市場価値がなく廃棄していた割れ米に着目し、ぬれ揚げ煎をはじめとした「米屋発」の加工品シリーズのブランド立ち上げを目指した。

■事業の成果

平成29年度はぬれ揚げ煎及び米粉クッキーの開発に取り組み、それぞれ複数のフレーバーの試作品を完成させた。スーパーマーケット・トレードショー2018 及び FOODEX JAPAN 2018 に出展し、いずれも評判は上々であった。

平成30年度及び令和元年度は専門家派遣を受け、ぬれ揚げ煎の包装形態の検討や、「米屋新蔵」ブランドの新商品「純米ぼうむ」の開発を行い、ブランドを軌道に乗せることができた。

■現状と今後の展望

長狭米コシヒカリを自社製粉した「純米ぼうむ」は、「食のちばの逸品を発掘2020」コンテストにおいて直売所部門金賞を受賞し、量産できない1本焼き機での製造ながら、月間1,000個以上の販売を行っている。

「ぬれ揚げ煎」においても、令和3年1月にはパッケージを

一新し、地域資源のかつお節を使用した「和風チーズカレー味」を新発売し、今後は米加工品として全国に向けてさらなるPRを行っていく。

■支援の感想

初の米の加工品の商品開発を支援いただきました。パッケージデザイン、販路開拓の協力(商談会紹介や直接紹介)など、初めてのことで気が回らない、余裕がない部分を補填していただき、また支援のおかげもあり、続く弊社の第2の加工品としての米粉バウムクーヘンでは、コンテストで受賞、そしてさらなるステップへと進めています。

(株式会社新倉 代表取締役 斎藤英之さん)

株式会社新倉	
代表者	代表取締役 斎藤英之
住所	鴨川市東町 999-11
電話	04-7094-5588
創業年	明治 39 年(会社設立 昭和 58 年)
従業員数	13 名
資本金	1000 万円
事業内容	米穀卸・小売業
HP	https://komeyashingura.jp/
尾形喜啓	
住所	鴨川市