

三州製菓 株式会社

認定テーマ名：埼玉県産米「彩のかがやき」を使用した米粉食品の開発販売

1. 認定事業の現況

三州製菓株式会社は、創業以来、米菓の菓子の製造・販売に取り組んできた。代表的な商品として、菓子専門店向けの高級米菓（せんべい、あられ）および高級洋菓子（揚げパスタ、バウムクーヘン等）などがある。取引先は全国の地域有力菓子専門店、百貨店、有名テーマパークなどがあり、自社商品並びに OEM 供給においても独自性のある魅力的な商品を提供している。

同社が取り組んできた認定事業は、米菓の製造で培ってきたノウハウを活かしながら埼玉県全域の地域資源である「彩のかがやき」を 100%使用した米粉食品の開発・販売である。認定事業から誕生した「米の匠しっとりバウムクーヘン」は、長年米を扱い米の性質を知り尽くした老舗煎餅屋である同社が、その技術と経験を活かして作ったバウムクーヘンである。焼成温度を下げて焼き目を薄くし、幾重にも重なるその一層一層を丹念に焼き重ね、米粉ならではのしっとりとしたやさしい味に仕上げている。商品のラインナップとして、「プレーンタイプ」と同社の代表的な煎餅である「揚大丸」の醤油ダレをそのまま使用し、香ばしい風味を引き出したコクのある「醤油味」がある。

なお認定事業の派生商品である、彩のかがやきと川越芋を使用した「おいものバウム」は、県内企業のお土産品として採用されているほか、JR 大宮駅のお土産品ランキング第 5 位（埼玉県内のお土産品としては第 1 位）になるなど、県内のお土産品としての地位を確立しつつある。

【左：米の匠しっとりバウムクーヘンプレーンタイプ、中：米の匠しっとりバウムクーヘン醤油味、右：おいものバウム】



2. 今後の展望（見通し）

商品開発については、引き続き「彩のかがやき」を使用した商品開発を展開していく。平成 27 年 11 月より販売開始した「泡乃実（あわのみ）」は「揚大丸」の甘辛醤油にメレンゲを加えた、泡のように軽やかな食感の米粉クッキーと、さっくりとした最中生地を合わせた菓子である。なお本商品にも埼玉県産のお米「彩のかがやき」の米粉を使用している。

また平成 26 年 7 月には埼玉県春日部市内に本社兼地産地消カフェである「S-terrace（エス・テラス）」をオープンした。S-terrace では地元野菜を中心としたヘルシーメニューの提供のほ

か、野菜直売所の併設、洋菓子・米菓の販売、イベントスペースの設置によるクラシックコンサートやワークショップ、子供大学の開催など、春日部市周辺の方々が集い、体験できる場の提供を行っている。今後は県内の農業者との連携を図りながら、S-terrasse 周辺にてブルーベリーなどの果実栽培を通じた障害者雇用による社会的自立の促進と、地産地消にも引き続き前向きに取り組んでいく方針である。

【左上：泡乃実、右上：S-terrasse 外観、右下：子供大学の様子 左下：カフェメニュー】



3. 認定を目指した経緯

同社が認定を目指した背景には、「彩のかがやきの出口戦略の創出」「食料自給率の向上」「小麦アレルギーへの対応」があげられる。

埼玉県産米「彩のかがやき」は埼玉県の独自ブランド米であり、ふっくらとして美味しく比較的安価ではあるものの、知名度はあまり高くない。農業者にとっても「彩のかがやき」は新規需要米として米粉など加工用になることから、生産を希望する農業者は多いものの、米粉の用途や商品化などといった需要側の出口が不足している状況であった。

また、我が国の食糧自給率は約 40%にとどまっており自給率の向上は国にとって大きな課題である。消費者は国産のものを重視する傾向が高まっており、食品のトレーサビリティの関心も高まっている。そのため自給率を上げるためには、米の生産量を増やすことが最適ではないかと考えていた。

さらに、近年では子供の食物アレルギーが増加しており、7 大アレルゲンの一つと言われる

小麦粉の加工品を食べられない子供も多数存在している。しかしながら、米粉加工品は本当に美味しいと思える製品でなければ長続きせず、需要の拡大も見込めない。そこで米粉を使用した美味しい製品が実現できれば、消費者の関心の高まりにこたえることができると同時に、アレルギーを持つ子供たちにも食べてもらえる食品の幅が広がり、米粉の需要を増やすことにつながると考えた。米粉食品は小麦粉製品にないモチモチ感などの食感も楽しんでいただけるといふ長所もあり、当社では、輸入している小麦粉を将来的にはすべて国産の米粉に置換できるのではないかと考え、本事業に取り組むこととなった。

4. 利用した中小機構の支援策

認定事業である米粉のバウムクーヘンを事業化し、S-terrasse オープンに向けて本格的なカフェを運営していくためには、カフェで提供するバウムクーヘン及び関連商品のメニュー開発の他、飲食店の厨房設備の構成、店内プロモーション、人材教育等、多岐にわたって支援を行う必要があるものと判断した。特にカフェなどの飲食店はメニューと厨房設備が連動することから、オープン準備の初期段階からの支援が必要となった。

そこでこれらの課題解決のために、中小機構の地域活性化支援アドバイザー派遣を積極的に活用し、オープンまでの準備期間と、オープン後のフォローアップ支援を実施した。具体的にはバウムクーヘンを活かした地産地消メニューやランチタイムのメニュー開発のほか、メニューブックの作成、厨房設備も含めた店内レイアウトとフロアマネジメント、店内・店外プロモーション方法について具体的かつ現場の状況に合わせた支援を行ってきた。その結果、ランチタイムにおける人気メニューが定着するほか、バウムクーヘンのスイーツなどが主力商品となった。現在、ランチタイムを中心に好評を得ている。

このほか、商社・小売業・ホテル棟のバイヤーとのマッチングを行った結果、商品改良に対するアドバイスのほか、認定商品をはじめ、同社の新たな販路開拓のきっかけとなり事業拡大の後押しとなっている。

5. 企業概要

事業者名	三州製菓株式会社		
本社所在地	埼玉県春日部市銚子口 979 番地		
ホームページアドレス	http://sanshu.com/		
設立年月	昭和 22 年 4 月		
資本金	86,000 千円	従業員数	250 名
売上高	全体 2,501,325 千円、認定事業の売上高 16,000 千円		

※平成 27 年 6 月 30 日現在

6. 認定事業の概要

テーマ名	埼玉県産米「彩のかがやき」を使用した米粉食品の開発販売
テーマの概要	埼玉県全域の地域産業資源である埼玉県産米「彩のかがやき」を活用し、「焼き菓子」「バウムクーヘン」等の米粉食品の開発を行う。これらの製品は、小麦粉を一切使用しないで実施していく。

	また、地元の農家と協力して、地域の子供向けに米粉普及活動の一環として、小学生が米作りの体験に参加できるようにする。子供たちは最終的にはオリジナルの加工品を作る機会を提供し、食を通じた実体験を得るための取り組みを行っていく。
認定期間	平成 22 年 11 月 1 日～平成 27 年 6 月 30 日