



作成日・Ver	平成 30 年 12 月 12 日・Ver2
開示可否	㊟ ・ 否

千葉さんの「食の黄金文化・奥州提案モデル事業」

6次産業化による「米めん」の加工・販売

キーワード	農業生産	食品加工	物流・販売	飲食・ホテル	その他	
提案	探しています	あります	できます	コラボしましょう	PR紹介	その他()

農業経営の概況

■主要品目と規模

- 水田 500aのうち、特別栽培米(減農薬 8 成分以下・減化学肥料)「ひとめぼれ」を 256a栽培。この他に古代米「タやけもち」及び「朝紫」を栽培しています。
- これらを原料として、6次産業化により、下記4品目の新商品を開発しました。
 - ①さくらかわ米めん「特別栽培米使用」
 - ② " " 「古代米タやけもち入」
 - ③ " " 「古代米朝紫入」
 - ④ " " 「発芽玄米使用」
- さくらかわ米めんの特徴
 - ①減農薬・減化学肥料により栽培したお米を使用した「米めん」です。
 - ②古代米入めんは、特有の「有色素米」の「米めん」です。
 - ③発芽玄米めんは、ミネラルを豊富に含み、健康志向に期待されます。

PRポイント

さくらかわ米めん

- 「特別栽培米使用」 毎年 11 月～周年販売
- 「古代米タやけもち入」 //
- 「古代米朝紫入」 //
- 「発芽玄米使用」 //

- 上記4品目の組合せにより、2点セット、3点セット、4点セットとし、非日常のギフト販売を主体とする。(お中元、お盆等の他、法事、葬儀等のお返し品とし、葬儀社等と契約販売する。)
- 産直やレストラン等の日常販売にもつながりをもち、販路拡大に努める。
- 小中学校給食にも利用されています。
- 販売についての詳細は、個別に相談に応じます。

皆さんへのご提案です

- 茹で時間が短く、いろいろな食べ方でお楽しみください。
つけ麺、かけ麺、パスタ風、お鍋の締めにも最適です。
- レストランの新メニュー等、ぜひ取り入れてみてください。



企業概要

代表者 : 千葉 政三(ちば まさみ)

事業内容: 6次産業化による「米めん」の加工・販売

郵便番号: 023-0003

住所: 奥州市水沢区佐倉河字西沖ノ目 4-15

電話番号: 0197-24-9060

FAX番号: 同上

ホームページ URL: なし

担当者名: 千葉 政三

担当者連絡先: 上記電話番号又はFAX