

『つくる』を『食べる』のもっと近くに



報道関係各位

プレスリリース

地場産原料を使用したプレミックス粉製造施設の建設へ

当社の新規事業として、音更町 IC 団地内にホットケーキミックスやパンミックスなどのプレミックス粉（混合粉）製造施設の建設・整備に着手します。今年 2018 年中に施設を完成させる予定で、製造規模は年間に 800 トン～900 トン。完成後は小売用から業務用まで幅広く製造、販売展開をする予定。

小麦粉の原料である小麦（玄麦）は、事業協同組合チホク会の生産者が生産したもの。これを当社の製粉工場「十勝☆夢 mill」で小麦粉にしたものを主原料として使用。その他の副原料として地場産の砂糖や乳製品、また当社が取り扱っている豆類や雑穀類などを粉末化したものを使用するなど、主として地場産原料のみを使用する予定をしており、農商工連携の 6 次産業化のモデルになる事業と考えております。

この施設が出来ることにより、「生産者の顔が見える小麦粉由来の商品群」を、より家庭で使いやすい形で流通することが出来ます。加えて、当社が取り扱っている豆類や穀物類の粉末を商品に入れることができ、低糖質・高タンパクのプレミックス粉を地場原料のみで作ることができるというメリットがあります。

特に業務用商品は事前に必要な材料を混合しておくことにより、商品製造時の材料と時間の無駄を省くことができ、またアルバイト社員などでも地場産原料を使用した焼き菓子製造などが容易に作れるようになり、人手不足の解消や効率化の一助にもなると考えています。

当事業の推進により、美味しい・安心・安全は当然で、かつ農業振興や加工度の向上、また利用者の手間や時間、コストの削減を進めることができます。生産者と一緒に取り組むことができる稀有なプレミックス粉工場となり、「つくるを食べるのもっと近くに」をスローガンとする当社として、また生産者 & 生産地の夢を大きく一歩進めることが出来る施設になることは間違いありません。

※補助金について※

当計画は、平成 29 年 2 月に北海道農政事務所と北海道経済産業局から認定された農商工連携事業計画『北海道（十勝）産小麦粉及び、地場産生産物と副産物を原料としたミックス粉の開発・製造・販売事業』に基づく、当社と事業協同組合チホク会との「農商工連携による 6 次産業化事業モデル」として認定を受けている。

平成 30 年に農水省の食料産業・6 次産業化交付金に係る事業実施計画が承認され、現在は交付申請中。

2018 年 6 月吉日

株式会社山本忠信商店（ヤマチュウ）

経営企画室 池内・荻原（おぎわら）

電話：0155-31-1168 FAX：0155-31-5901

メール：info@yamachu-tokachi.co.jp