

米農家を作る、原材料にこだわった100%グルテンフリーの米粉パンのお店「EWA L U (エワル)」を2025年にオープン 有限会社鍋八農産(弥富市)

事業者概要

- 所在地：愛知県弥富市鯛浦町車東 23-2
- 代表者：八木 輝治
- 設立年：1998年1月(1991年就農)
- 雇用者数：常時雇用12名、臨時雇用8名



取組概要

- 【生産(1次)】水稲、小麦、デントコーン
- 【加工(2次)】米粉パン、焼き菓子、おにぎり、弁当、餅等。お米の石けん、化粧品等
- 【販売(3次)】自社店舗、ホテル、地元スーパー、飲食店、企業や病院等、産直、ECサイトで販売

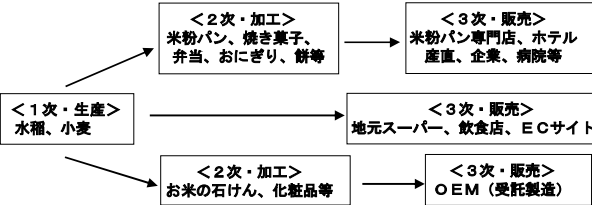
取組までの経緯

年々減少する米の消費量、昨今の不安定な米価、食のスタイルも変化し、パンも主食の一つとなっている。そこで、「主食としての米の可能性を広げる」という発想から、米を米飯のご飯だけではなく、現在の日本人に合った、『お米を粉にした原料のパン食』として米の消費拡大を図る。

取組の特徴、強み

米粉パンはミズホチカラを使用。自主栽培を始め、ゆくゆくは全量自社製品に使用する。最初は自社のくず米、割れ米を粉砕機で粉砕して米粉パンを作ったが、なかなかうまくいかなかった。小麦の代用ではなく、米粉100%で作りたい、他のものを入れれば膨らみややすいが人工的なものにしたくない、無添加にもこだわりたい、というコンセプトを守り、米粉パンの研修に参加したり、同業者に教えてもらったりしていたところでミズホチカラに出会った。ミズホチカラはアミロース含量が低く、アミロペクチンが多いため、米粉の粘りが強く、グルテンなしでも生地がまとまりやすいことが大きな特徴。その米の特徴を生かした粉砕業者を探し、何度も研究と改良、試作を重ねて3年ぐらいかけて完成した。ミズホチカラの米粉パンはくちどけが良く、やさしい甘みがある。しっとり、もちもちした食感を味わえ、腹持ちが良い。栄養価も高い。ロコミの声を生かし、季節の限定メニューや新製品など、商品に生かしている。ベーグル、食パン、惣菜パンなど、100%グルテンフリーでアレルギーの人たちが安心して食べられるものを提供している。中に入れる食材も極力自家製で、素材にこだわっている。

ビジネスモデル・連携図



取組の課題

- ・平日と週末の来店者の差が大きい。
- ・販売予測がつかず、開店当初は欠品が多かった。
- ・客層のターゲットを調査していく。
- ・地元とのかかわりが少ない。



米粉食パン

米粉ベーグル

課題解決の方法

- ・平日の集客につなげるため、ランチを告知し始めた。
- ・平日に集客するための日持ちするメニューを充実させる。
- ・焼き菓子の贈答用を考える。夏メニューの開発、スムージーなどの飲みやすいものを考える。
- ・食材の仕入れなどで近隣の農家を巻き込んでいくなど、地元を積極的に呼び込む方法を考える。
- ・ECサイトの充実を図る。現在は、Instagramのプロフィール欄にURLを記載して利用している。元々楽天にサイトがあるので、6月頃から展開していく。

取組の効果

- ・ロコミの効果で、固定客がついてきた。滋賀や長野など他府県からの来店も増えている。
- ・マルシェに出店したところ、非常に好評で手ごたえを感じた。今後も出店を続ける。
- ・ポップアップストアを展開していく計画もある。

活用した支援策

国費事業：

- ・農山漁村発イノベーションサポート事業(2022年度)
- ・農山漁村発イノベーション整備事業(2023年度)

今後の展望

- 【短期】
 - ・ワークショップやイベントを開催する。
 - ・SNS発信に今以上に力を入れる。
- 【長期】
 - ・実店舗の営業日数を減らし(週4日)、休業日はECサイト用の米粉パンを作る。売上げ全体の1/3にしたい。



エワル内観



テラス席

取組者のコメント

10年前に、「おにぎり商店きはち」を始めたときは、十分に市場調査をせず始めてしまったため、開店してから売上を立てるのに苦労した。6次産業化の取組には、いろいろな知識が必要だと痛感した。基本的な知識は勉強しなくてはならない。資金も時間もかかるので、きちんと準備をしてから始めることが大事。積極的に人と人の繋がりを自分達から作っていくようにした。今も続けている。自分達がやりたいことだけではなく、「求められているものは何か？」を考える。お客様からの意見を反映させ、「喜んでもらえるためにはどうすればいいか？」を常に考え、行動し続ける。自分達でできないことはプロの力を借りる。より高みを目指す人には、ぜひ取り組んでほしい。