

起業活動事例を紹介します・・

	<p>いのちを育む食の応援団 「お米と雑穀のおやつ」をお届けします</p> <h2 style="text-align: center;">旬彩工房</h2> <p>グループ名：旬彩工房 所在地：小国町大字大石沢373 連絡先：0238-65-2432 加工品を販売している場所： ・ショッピングセンターアスモ内「まちの駅アスモ」 ・美森マルシェ ・道の駅白い森おぐに（すべて小国町） ・電話又はネットでの注文 HP：http://syunsai-kobo.com/ 代表者名（構成人数）：山口ひとみ（4人）</p>
<p>セールスポイント（商品紹介など）</p> <ul style="list-style-type: none"> 自家栽培の米と雑穀を原料に、食の安全とおいしさにこだわったお菓子を消費者に届けたいと、せんべいの委託製造を開始。その後、菓子製造許可を取得し、国産小麦と厳選した材料を使ったパン、クッキー、パウンドケーキなどを作っています。 お勧めは、新たに開発した「つまむ穀つぶシリーズ」のグリッシーニとつぶぽん。国産小麦を使用したグリッシーニは、「第2回やまがた土産菓子コンテスト」で山形県県知事賞（最優秀賞）を受賞。プレーンタイプの「米粉」「高きび」の他、「ソルト&ペッパー」「シュガー」「味噌ごま」があり、お子様のおやつやちょっとした贈り物などにぴったりです。 パウンドケーキは、国産小麦粉と良質の卵・バターを使ったリッチなおいしさを追及しています。「プレーンリッチ」の他に「高きびオーレ」、「クルミ&レーズン」、「クルミ&みそ」、バターの代わりにマーガリンを使ったミニサイズの「プレーンベーシック」もあります。 本醸造醤油をぜいたくに使ったこだわりせんべいは、化学調味料や砂糖を使用していません。「しょうゆ」「もちきび」「あおさ」「黒ごま」「ミックス」などがあります。 	
	
<p>*自家栽培したお米のこだわりせんべい（左） *高きび粉を加えたパウンドケーキ（右） （高きびオーレ）</p>	<p>*つまむ穀つぶシリーズ つぶぽん（左）とグリッシーニ・高きび（右）</p>
<p>活動の特徴</p> <ul style="list-style-type: none"> 山形県と新潟県の県境にある小国町で、特別栽培米と農薬を使用しないで雑穀を生産しています。 このお米と雑穀を使って、食の安全とおいしさにこだわった子供たちに安心して食べさせられるおやつをお届けしたいという思いから、地域の同じ志を持ったお母さん達と「旬彩工房」を立ち上げ、菓子製造販売を始めました。 地元の子供たちに食の大切さを伝えたいと、町内の保育園で園児とその親を対象にしたきびごはんのおにぎり作りと食の話をする講座を開催するなど、食育活動も行っています。 	
<p>これからの抱負</p> <p>これからも食の安全とおいしさにこだわった商品づくりに取り組みながら、料理講座などで具体的な食材の選び方や、栄養価の高い雑穀を使った料理方法なども伝えていきたいと思っています。</p>	
<p>執筆担当： 置賜総合支庁西置賜農業技術普及課 0238-88-8212</p>	