

起業活動事例を紹介します・・

	<p>～ 自家産の米や野菜を使った 手作り加工品を地域の食卓へ～</p> <p>もえぎ工房</p> <p>所在地：鶴岡市砂塚 代表者名：武田 三喜子 加工品を販売している場所 Aコープふじしま、ふじしま市場たわらや、 長沼温泉ぽっぽの湯農産物直売所</p>
<p>セールスポイント（商品紹介など）</p> <p>主力商品は、庄内地域の伝統米菓子「おこし」です。期間限定の「お米のしふおん」や「生いもさしみこんにゃく」も人気商品。</p> <p>「おこし」は、「つや姫のおこし（プレーン）」、「つや姫のおこし（いちご）」、「雪若丸の玄米おこし」の3種類があり、バリエーションを増やしてお客様が飽きないよう工夫しています。</p> <p>「お米のしふおん」はつや姫100%の米粉を使用した、ふわふわしっとり食感のシフォンケーキで、こちらも「いちご」や「チョコ」など数種類の商品があります。</p>	
 <p>「つや姫のおこし」と 「雪若丸の玄米おこし」</p>	 <p>「お米のしふおん」 「生いもさしみこんにゃく」</p>
<p>活動内容と特徴</p> <p>(1) 平成 18 年から自宅隣の加工施設で、農産加工品製造を始め、10 年経過した平成 28 年に、山形県の補助事業を活用して施設を拡張、リニューアルしました。</p> <p>(2) 主な営農品目は、水稻・花き・大豆で、家族 3 人（夫、三喜子さん、息子さん）で経営しています。加工品は基本的に、三喜子さん 1 人で製造していますが、息子さんが出荷等を手伝っています。</p> <p>(3) 主な販路は地元スーパーと農産物直売所です。また、「つや姫のおこし」は鶴岡市内の幼稚園や学校給食にも提供しています。</p>	
<p>これからの抱負</p> <p>自家産にこだわった原料で手作りの加工品を製造、販売することを今後も継続していきたいと思っています。また、地域のお客様の声に耳を傾け、イベントなどでの交流にも参加し、楽しんでいきたいです。</p>	
<p>執筆担当：庄内総合支庁産業経済部農業技術普及課 農村資源活用担当 0235-64-2103</p>	