

～地元の農産物に新たな魅力を～

6次化商品に磨きをかける「橋谷田商店」



喜多方市にある橋谷田商店は、地元農産物を使った6次化商品など食品加工、商品開発に取り組んでいます。代表の橋谷田周平さんをはじめスタッフ3名は皆、喜多方市出身。それぞれ異なる職業を経験したのち帰郷し、地元を盛り



橋谷田商店スタッフのみなさん
(左: 目黒営業部長 中央: 橋谷田代表 右: 井上シェフ)

上げたい思いで意気投合、食品加工の事業を立ち上げました。食品加工事業に取り組むきっかけは、会津地方には食品加工場が少ないことや小ロット加工の希望に応えたい思いからでした。



商品開発での試作

橋谷田商店の強みは、食材の一次加工、飲食店のメニュー作成、加工食品の企画生産など幅広い要望に対応できるところや、専属シェフによる味の微調整などきめ細かな支援ができることです。また、「食品加工の素材にはできるだけ地元の農産物を使いたい」という信念のもと、積極的に6次化商品の開発に取り組んでいます。

また、「食品加工の素材にはできるだけ地元の農産物を使いたい」という信念のもと、積極的に6次化商品の開発に取り組んでいます。

地域産業 6 次化について橋谷田代表は、「農産物の生産、食品の加工、商品の販売を分業した連携型6次化が望ましく、横のつながりができることで新たな展開も期待できる。」と話していました。これまでに手掛けた6次化商品としては、会津産落花生を使ったピーナッツパイや喜多方市熱塩加納町産キクイモを使ったキクイモ餃子、北塩原村産高原野菜を使用したドレッシング、喜多方産オタネニンジンを使用したクラフトコーラシロップなどがあります。

「今後は、これまで以上に、珍しい野菜など新たな素材を持つ農家や様々な業種の人とコラボしたり、新しい自社商品の開発を強化したりしていきたい」と話していました。



これまで加工に携わった6次化商品の例
(左上：ピーナッツパイ、右上：キクイモ餃子、左下：高原野菜のドレッシング、右下：クラフトコーラシロップ)

【橋谷田商店】

所在地：福島県喜多方市字諏訪 1 6 0 - 9

TEL：0 2 4 1 - 2 2 - 1 3 0 3

HP：<https://hashiyada-shoten.jp/>

問合せ：<https://hashiyada-shoten.jp/contact>

応募方法

①あいつ“まるごと”ネット Twitter に、それぞれのキャンペーン期間内で2回、6次化事業者を紹介する記事を投稿します。

②あいつ“まるごと”ネット Twitter アカウント

(@aizumarugotonet)をフォローしてください。



③投稿した**2回の対象ツイートに対し、2回ともリツイート**すれば応募完了です。

※「#あいつまるごとキャンペーン 2022」が付いている投稿が対象ツイートです。

注意事項

公開アカウントでの投稿のみ有効とします。当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。当選者へはダイレクトメッセージでご連絡します。ダイレクトメッセージに記載の期限内に返信いただけない場合、当選を無効とさせていただきます。当選者から頂いた個人情報は、本キャンペーンの賞品発送にのみ使用します。本キャンペーンによるいかなるトラブル・損害(直接、間接の損害別を問わず)が発生したとしても、事務局では一切の責任を負いかねます。

発行者:あいつ“まるごと”ネット事務局(福島県会津農林事務所企画部)

〒965-8501

福島県会津若松市追手町7番5号(会津若松合同庁舎2階)

☎(0242)29-5369 FAX(0242)29-5389

E-mail:kikaku.af04@pref.fukushima.lg.jp

