

# はだか麦スイーツ拡大プロジェクト ～西条特産はだか麦パウンドケーキ開発事業～



# 事業の動機・取組

## ・動機

西条市は四国最大の耕地面積を誇り、農業が盛んな土地柄であり、高品質な農作物の需要は高い。

主原料の西条市産「はだか麦」「野菜」等について、せっかく農業従事者が額に汗水して必死に作った作物が規格外という理由で、商品とならず破棄される現状がある。これに付加価値を生み出し、消費者、生産者ともに喜んでもらえる橋渡しがしたい。

また、小麦を使わず安心して口に出来る商品を、アレルギー等に悩む多くの方に届けたい。

## ・取組

以前から西条市（販売支援）・愛媛大学（成分分析）と連携開発を行った「はだか麦パウンドケーキ（Saita!）」を軸に、西条産野菜・果物を原材料としてラインナップを充実させる。

# 今年度の成果目標

---

今年度事業の会計期間中、下記3つの成果目標を目指し、事業を実施しました

- ①5種類のパウンドケーキ及びパッケージを開発する
- ②県外も入れ10店舗の委託販売先と契約に向けた交渉を行い、そのリストを提出する
- ③他都市でのイベントや商談会に参加し、開発商品の反響を報告する

# 今年度の成果目標 取組状況①

## ①5種類のパウンドケーキ及びパッケージを開発する

新ラインナップ (5種)  
・新パッケージ

▼新しいSaita!、店頭にも置いています！

(写真は愛媛大学内ショップ)



▼新リーフレット

Sajo premium sweets  
**Saita!**  
西条の果糖が  
いっぱい“抜いた”  
プレミアムなスイーツです。

※2種) 5つの味が楽しめるスイーツ登場!  
全産県産はだか麦粉100%使用!  
愛媛県が生産日本一を誇る「はだか麦」は、果糖類や  
豊富なビタミンEが豊富の良質な食糧に加工されています。  
栄養価も高いはだか麦を、スイーツとしてより気軽に  
美味しく食べてもらいたい。そんな思いから生まれました。

食物繊維は白米の10倍以上!  
(砂糖は糖化でパンを消化しやすめ)  
「はだか麦」は消化から  
栄養価も豊富で、食から  
感じやすい「ゴスチン」繊維  
も豊富に含まれています。

しっとりとした食感です!  
餅や栗やあんこやトク  
イブーなどにはがき  
餅に比べて、しっとり  
とした食感があります。

西条産の野菜、果物の美味しさを  
たっぷり楽しめます!  
ブルーベリー  
みかん  
のたまご  
卵

●この商品は愛媛大学・西条市 つじあいの共同研究により開発されました ●  
●はだか麦の栄養価の調査  
●商品のための支援  
●商品化に向けた支援  
●商品化/パッケージ  
などの製作  
●愛媛大学  
●西条市  
●西条市観光交流センター

Cafe Dining Tsure tel.0897-58-4141 <http://tjdesign.jp>  
西条市観光交流センター tel.0897-47-3575 <http://www.city.saijo.ehime.jp>



# 今年度の成果目標 取組状況②

②県外も入れ10店舗の委託販売先と契約に向けた交渉を行い、そのリストを提出する

⇒別紙リストのとおり  
地元産直市・高速道路サービスエリア・近隣市町・大阪等…



# 今年度の成果目標 取組状況③

③他都市でのイベントや商談会に参加し、開発商品の反響を報告する

▼H30.10.3 東京での応援大使就任イベントでの「Saita!」お披露目の様子



(反響の一部から)

- ・オーガニック、グルテンフリー（小麦不使用）であることが高い評価
- ・味は好評
- ・価格は割高であるが、グルテンフリー商品を求めている層からは「相応の価格」との意見

⇒ターゲット像は小さなお子さんのいるお母さん世代、あるいは保育系、介護系

⇒販売の路線を絞っていく必要性あり

# 今後目指す展開

---

- ・ 本商品の普及拡大に向け、ふるさと納税返礼品としての登録を市と協議中。
- ・ 人財の確保及び本商品の普及により、現在の居酒屋とカフェの業態から「製造」と「物販」の業態も確立したい。
- ・ 地域とともに成長する企業として事業所の法人化を予定。  
(本年12月頃を予定)
- ・ 地域での雇用の増加を目指す。