

陸別・シカ肉 ■ 池田・パパラギ牛乳

「ランチパック」に登場

山崎製パン

【陸別・池田】国内製パン大手の山崎製パン（本社名古屋）は12月1日、人気商品「ランチパック」シリーズで、陸別町内で加工されたエゾシカ肉と池田町のパパラギ牛乳入りのミルククリームを使った新製品をそれぞれ道内限定で販売する。シカ肉を供給する陸別町振興公社（金子信行社長）は「陸別をPRする格好の機会」、パパラギ（池田町昭栄、鈴木敏一代表）も「知名度の向上に期待できる」と話している。

知名度アップに期待



ランチパックはパンの耳を除いた食パンにさまざまな具材を挟んだ商品。自治体や企業、大学などの連携もあり、地域限定商品も含め毎月20〜25種類が開発・販売されている。

シカ肉を使った新商品は「エゾ鹿肉入りカレー」。同公社が陸別町内のシカ肉加工会社「北日本ドウリームハント」からシカ肉のモム（十勝産小豆のつぶあん&ミルククリーム）（池田町産パパラギ牛乳入りクリーム）、「エゾ鹿肉入りカレー」

モ肉を仕入れ、陸別町農畜産物加工研修センターで粗びき加工した。パッケージ表面には町のマスコットキャラクター「しばれくん・つららちゃん」が、裏面には銀河の森天文台の写真とPR文も掲載される。

パパラギ牛乳は「十勝産小豆のつぶあん&ミルククリーム（池田町産パパラギ牛乳入りクリーム）」の商品で、クリームの原材料として使われる。いずれも食を基軸とした十勝の成長戦略「フードバレーとかち」のロゴマークをあしらっている。

価格は1パック（2個人

6次産業化で講演「売れる物」開発を人材育成セミナー

「北海道6次産業化人材育成セミナー」が19日、十勝総合振興局で開かれた。香川県NPO法人「農幸生活」の亀山初美代表理事を講師に迎え、商品開発についての講演とワークショップを行った。

り）で「エゾ鹿肉入りカレー」が145円、「ミルククリーム」が130円（いずれも税抜き）。道内一円で販売される他、都内の池袋と秋葉原のランチパックショップでの展開も検討されている。販売数量は各3万個。

「ランチパック」シリーズで、十勝産の食材が商品化されるのは、昨年9月に道内限定で販売された「十勝産チーズ入りクリーム&十勝産小豆のつぶあん」以来。

今年5月には2カ月間限定で「十勝産小豆のつぶあん&ホイップ」が全国販売されている。（鈴木裕之）

人が参加した。

講演で、亀山氏は①農産物の商品設計②原価計算③競合品との差異化④消費者ニーズを知る情報収集⑤顧客との関係構築⑥の必要性を強調。「6次化に失敗して追い込まれた人もいる。少し加工すれば売れるという軽い気持ちではだめ。本



ゆめちから100% PB食パン販売

イオングループ

【東京】イオングループは、高価格帯のプライベーツブランド（PB）シリーズ「トップバリュセレクト」で、道産小麦のゆめちからを100%使用した食パン「極BREAD（ブレッド）」を販売している。写真。超強力粉の特性を生かした独

当に売れる物を作らなければ」と力説した。

ワークショップは7班に分かれ、チーズ工房を作るなどのテーマを決め、問題点や強みを挙げながら解決法を導いた。

参加した小畑拓さん（36）は「自然農法が自社の強み。製品化して冬も提供できるようにしたい」と話した。（星茉莉枝）



人材育成セミナーで農畜産物の商品開発について説く