

県産麦で菓子・ウイスキー

ひらせいホームセンター

ひらせいホームセンター(新潟市)は食品やウイスキーの製造事業に参画する。食物繊維が豊富なもち麦の菓子を開発するほか、ウイスキー製造会社に資本参加する。原料は新潟県産の麦を使い、地産地消をアピールする。麦は相場よりも高い価格で仕入れて、栽培を後押しする。高まる健康需要や国産ウイスキーブームを追い風に売り上げ増につなげたい考えだ。

ひらせい「はもち麦」はもちもちした食感と甘さねうまもち」の団子を開発する。粉にしたはねうまもちを砂糖と水でこね

たもので「大福のような

もちもちした食感と甘さねうまもち」の特徴だ(清水泰成副社長)という。製造は冷凍メーカーのセイヒョーに委託する。

同社の冷凍製造技術を生かして、冷凍のまま販売

原料高く買い農家支援 地産地消アピール

し、自然解凍して食べられるようにする。価格は未定だが、1個40円で4個入りのパックでの販売を想定し、年内の自社店舗での販売を目指す。

ひらせいが食品の商品開発に乗り出すのは初めて。もち麦は健康志向の高まりでパックご飯などの引き合いが強まっているほか、スープやサラダの具材などメニューに扱う飲食店も増えている。もち麦の関連市場が広がり、需要が見込めると判断した。

はねうまちは農研機構が開発した寒冷地向けの品種で、食物繊維のβ-グルカンが豊富に含まれている。糖質の吸収を抑える効果があるとされており、機能性が認められる食品を認定する新潟市の「健康づくり応援食品」制度も活用し、健康効果の高さを訴える。ウイスキーの製造にも

ひらせいがウイスキーの原料として栽培を検討している「北陸皮54号」

携わる。印鑑販売の大谷(新潟市)が製造を手掛ける合同会社、新潟小規模蒸溜所(同市)への出資を決めた。出資比率は今後詰める。同蒸溜所は20年4月から製造を始める予定で、ひらせいはウイスキーの保管場所を提供する。国の認可を前提にひらせいの店舗内の倉庫でウイスキーを熟成させ、自社店舗で販売する。

原料には従来品種の二条大麦を使うほか、農研機構が年内の品種登録を目指している大麦「北陸皮54号」の利用も検討している。北陸皮54号は粒が柔らかく、発酵しやすいのが特長だ。ひらせいが出資する農業生産法人「ひらせいファーム」や県内の生産者に栽培を促し、同蒸溜所に供給する。

麦はコメに比べて取引価格が安く、生産が敬遠されがちだ。ひらせいは団子とウイスキーの原料を一般取引額の3倍程度の価格で買い取り、生産者の所得を支える。材料の安定調達につなげるほか、関連商品が地元産であることを訴える。

ひらせいホームセンターの創業は1972年。18年9月期の売上高は299億円だった。

