



☆やまがた6次ネット通信（第29号）☆

平成25年4月24日

東北農政局山形地域センター編集

☆認定事業者紹介

事業者名	株式会社 白鷹農産加工研究会 代表取締役社長 鈴木 雄一 白鷹町大字横田尻 3560 : 0238-85-1210 「だんごCafe」店舗 : 023-664-1855 山形市緑町 4-3-5	認定年月	平成 25 年 2 月 28 日 (平成 24 年度第 3 回目)
		代表的な商品	玄米もち、焼きだんご、 生餅、おにぎり、甘酒 パンケーキ
事業名	置賜産の農産物を原材料とした生産・加工・直販店舗の一体化事業		
事業概要	新たに直販店舗を設置して加工品等の販売と飲食事業を行う。また、多品目・小ロット生産による収益性の過小化の課題を解決するため、大豆の付加価値商品として新たにソイバター（大豆バター）の開発・販売を行い経営基盤の強化を図る。		
現在の状況	株式会社白鷹農産加工研究会が、平成 25 年 4 月 2 日に山形市緑町に「だんごCafeしらかたか団子」をオープンしました。		



桜の開花宣言が発表となり、山形市内でも各所が色付き始めた4月中旬に訪問してきました。

白鷹農産加工研究会は、昭和 56 年に荒砥高校の定時制で生産していた漬物製造を有志 OB が引き継ぎ立ち上げました。生協との契約販売を機に法人化、有機雑穀（アレルギー対応）商品など品質・安全性にこだわった商品を提供してきました。



<白鷹名物：棒状の焼きだんご>
まずは山形市内への出店としました。

この度、山形市に直営店を開店されましたが、そのねらいは？
消費者に直接販売することで、商品に対する評価やニーズを把握し、その情報をすぐに商品開発にフィードバックしようと考えたからです。

契約販売では消費者の反応が見えにくく、価格設定が取引先主導になることから、経営を安定させるためにもアンテナショップとなる直営店が必要と考えてのことです。当初、都心や仙台市内への出店も考えましたが、地元白鷹町の方々からの応援もあり、

これからの事業の展開方向についてお聞かせ下さい。

有機穀物の使用など商品にはこだわりはあるが、それを前面に出して敷居を高くはしたくない。近所の方が気軽に来ていただける店にしたい。焼きだんごなどの商品は、柔らかさにこだわり、当日販売するのみ加工するため数量が限られるので、当面はロコミなどで少しずつお客様を増やしていきたい。今後は、「ソイバター」や夏場へ向けた新商品の開発、お客様からの反応の早い加工要素の高いスイーツ系の穀物加工品に力を入れていきたい。また、6次化認定業者や6次に取り組もうとしているみなさんとの交流会等にも参加し、情報交換していきたいと思っている。



店舗は、奥にはゆったりした喫茶コーナーと白鷹直産の野菜コーナーも併設されています。取材当日も、リピーターとなったお客様が絶え間なく来店されました。一度、白鷹名物の焼きだんごを食べに来店してはいかがでしょうか。
(取材日：平成 25 年 4 月)

<代表の鈴木さん（右端）とスタッフの皆さん>