



グルテン・ミルクフリーに特化。 需要増に応えた施策を打ち出す

課題

欧米人の問い合わせ増加 品質の安定化がカギ

ニセコフードコミッション企業組合は、ニセコ町の地域おこし協力隊第1期生である代表者が、2012年に立ち上げた工房だ。ニセコ産米のブランド化をはじめ、米・米粉をベースに、グルテンフリー、ミルクフリーに特化したモノづくりを行っている。米粉シフォンケーキ32種、米粉クッキー類6種、ラスク、米麺、米パスタのほか、合鴨ゆめびりかを発芽させた玄米・発芽大豆など、オリジナル商品は数多い。

訪日外国人の増加にともない、食に対するニーズが多様化している環境は同事業所にとって追い風だ。小麦アレルギーが多いといわれる欧米人から同組合の米麺・米パスタに対する問い合わせが急増し、自社工房で製造している完全なグルテン・ミルクフリー商品を求めるホテルや飲食店、バイヤーからも取引依頼が増えている。

問題は、グルテンフリーの加工食品は均一の商品を製造するのが難しいこと。訪れる外国人観光客から直に拾い上げた好みやテイストを踏まえて開発しているグルテン・ミルクフリーの加工ノウハウや、原材料から加工製品までの一貫生産体制は同事業所の強みといえるが、商談会で多ロットの取引を持ちかけられても、均一な品質の商品を一定期間内に納品することへの不安が大きいため、大口の取引には積極的に対応できない。品質の安定化は最優先課題だった。

支援

機械導入で品質アップ 大手ホテルとの取引も

グルテンフリー食品は、今後さらなる需要の増加が期待できることから、課題解決を図るために、創業から同社を支援してきたニセコ町商工会のサポートのもと小規模事業者持続化補助金を活用して、「既存商品の品質向上」と「新商品の開発」による「販路開拓」に取り組んだ。

原材料である米や大豆のアルファー化を調整し、グルテンフリー食品の品質を安定させるために必要な設備を導入し、品質の大幅なアップに成功。さらにこの取り組みから得たノウハウを活かし、「ニセコお米の食パン」「ニセコ Soy 生パスタ」の商品化にも踏み切っている。

また、札幌や台湾の商談会に参加するなど、積極的な販路開拓にも乗り出し、すでに中華日式料理発展協会との具体的



新開発した「ニセコお米の食パン」

な商談が進行中だ。また、品質の向上が認知された結果、札幌の人気イタリアンレストランへの米パスタの納品をはじめ、大手ホテルとの取引も増えてきた。

今後の課題は、全国各地の一般消費者、とくにグルテンフリーや菜食主義者グループからの問い合わせを明確に管理する体制づくりにある。

まずはホームページのリニューアルを図り、BtoCについてはCSA会員制度（消費者が生産者をサポートする制度）を導入して顧客の一元管理を実施する計画だ。さらに会員制度の導入で購入履歴などのデータベースを充実させ、効率的なBtoBの販路拡大を図っていく。

支援の経過

期間	支援内容
2012年	創業支援（ニセコ町の補助金活用）
2014年	中小企業組合等活路開拓事業補助金活用、ものづくり補助金の申請支援
2018年	持続化補助金の申請・実行支援
2019年	持続化補助金の申請・実行支援

会社概要

会社名：ニセコフードコミッション企業組合
住所：北海道虻田郡ニセコ町字中央通113
電話番号：0136-44-1400
URL：<https://nisekofood.jp>
代表者名：齋藤行哉
創業年：2012年
従業員数：3名
商工会名・担当者名：ニセコ町商工会・市橋貴之