

2023年2月28日

株式会社ローソンファーム千葉

株式会社マルコー

## ローソンファーム千葉と丘の上のシェリーが共同で商品開発

### 香取市のさつまいもを使用した焼き芋カヌレ「imolé（イモレ）」を全国へ販売

#### 食品ロス削減の推進と、地元生産品の魅力発信

千葉県香取市でローソン他への青果販売を行う農業生産法人 株式会社ローソンファーム千葉（本社：千葉県香取市、代表取締役社長：篠塚 利彦、以下「ローソンファーム千葉」）とベーカリーカフェ「ブーランジェリー丘の上のシェリー」を運営する、株式会社マルコー（本社：千葉県香取市、代表取締役：新井 政幸、以下「丘の上のシェリー」）は共同で、規格外品となった香取市産さつまいもを使用した商品企画・開発を行います。第1弾として、焼き芋カヌレ「imolé（イモレ）」（※1）を3月3日から3日間、横浜赤レンガ倉庫にて開催されるパンのフェス2023春にて販売します。



▲焼き芋カヌレ「imolé（イモレ）」

今回のコラボレーションは、ローソンファーム千葉で、規格外品となり販売できないさつまいもを、焼菓子やパンなどの副材料として応用ができないか模索し、丘の上のシェリーへ相談したことがきっかけで、廃棄される農作物の有効利用促進と、地産地消を適えつつ、全国へ香取市の生産品の魅力を発信していくことを目的とし、商品企画や販売促進を共同で行います。

使用するさつまいもは、ローソンファーム千葉で生産された「紅はるか」が主で、ねっとりした口当たりと、貯蔵熟成によって生まれる濃い甘さが特徴です。このさつまいもを低温で熟成させ、焼き芋に加工した「TADANE」（※2）のうち、形やサイズが合わず出荷できないものをペースト状にし、カヌレの原料として使用しています。

※1：両社が連名で商標登録申請中（2023年2月28日時点）

※2：株式会社ローソンファーム千葉の登録商標

商品企画においては、丘の上のシェリーの商品の中でも人気の高いフランスの焼菓子「カヌレ」を選びました。同店のカヌレは、2021年4月のグランドオープン以降、約2万個以上の販売実績（2023年2月12日現在）があり、自家消費だけでなく、ギフト需要も高く、パンと比較して日持ちが長いこと、冷凍保存が可能で廃棄ロスの懸念が少ないことが選定理由です。

「TADANE」（焼き芋）のペーストを使用することで、特有の香りと食感を演出。外はカリッと、中はねっとりとした本場フランスのカヌレを彷彿とさせつつ、日本人が食べ慣れた焼き芋の優しい甘味と旨味が詰まったカヌレを目指しました。

#### ■特徴

- ・規格外品として販売できない「TADANE」（焼き芋）を使用し、食品ロスを削減
- ・香取市産のさつまいもを長期間低温で熟成させ、焼成した後にペースト状にすることでより一層さつまいも特有の甘さと香ばしさを実現
- ・本場フランスのカヌレのような外はカリッと、中はねっとりとした食感を楽しめる
- ・地元産の野菜を使用することで、地産地消の推進と、生産者が分かる安心安全な食の提供が可能になる



▲ローソンファーム千葉の畑とさつまいも

丘の上のシェリーでの店舗販売が好評だったことから、3月3日～5日に横浜赤レンガ倉庫にて開催される日本最大級のパンの祭典「パンのフェス 2023 春」での販売が決定しました。今後は店舗や自動販売機での販売をはじめ、オンライン販売、ポップアップイベントでの販売も予定しています。

今後も生産から加工、そして販売までを一気通貫して共同することで、農業と飲食業という異業種が生み出すシナジー効果を、企業の課題解決や、環境配慮、地産地消の推進、地元コミュニティの活性化に繋げていきます。

## ■ ローソンファーム千葉について



千葉県香取市にて、ローソン・ローソンストア 100 向けに野菜を安定供給することを目指し 2010 年 6 月に設立された農業生産法人で、主にさつまいも、人参、大根、キャベツなどの農作物の生産から出荷を行っています。子会社の香取プロセスセンター株式会社と共に青果の加工にも注力しています。

全国 17 ヶ所のローソンファームの中で一番最初に設立され、規範となる健全な経営の維持と、先進的な制度の導入、産業化に取り組んでいます。近年では JGAP、AsiaGAP の認証を取得し、2016 年には JGAP 大賞を受賞しました。

### 【会社概要】

会社名：農業生産法人 株式会社ローソンファーム千葉

所在地：千葉県香取市福田 500 番地 10

代表取締役社長：篠塚 利彦

設立：2010 年 6 月

事業内容：農業（露地野菜の生産）（総栽培面積：約 21ha、ハウス：28 棟）

出資者：生産者 75%、(株) ローソン 15%、東京シティ青果 (株) 5%、(株) RAG 5%

## ■ 「ブーランジェリー 丘の上のシェリー」について



千葉県香取市佐原（さわら）に 2021 年 4 月にオープンしたベーカリーカフェ。天然酵母「ルヴァンリキッド」や、最高級小麦・バターなどこだわりの原材料をはじめ、地元産の野菜や果物を積極的に使用したパンや、焼菓子・ケーキ、厳選した豆を使用した本格派コーヒーを提供しています。

異業種・他企業とのコラボレーションを積極的に行い、関東近郊のパンのイベントやポップアップにも出店。パンのフェス 2022 春では、航空業界とのコラボパンが、「パンのフェスアワード」シルバー賞を受賞しました。

### 【店舗概要】

店名：ブーランジェリー 丘の上のシェリー（公式 Instagram：[https://www.instagram.com/okanoueno\\_cherie/](https://www.instagram.com/okanoueno_cherie/)）

所在地：千葉県香取市佐原イ 1217-1

### 【会社概要】

会社名：株式会社マルコー（公式 HP：<https://maruko-sawara.com/>）

所在地：千葉県香取市北 1-9-3

代表取締役：新井 政幸

設立：1988 年 2 月

事業内容：飲食業、不動産売買業務、不動産仲介業務、不動産賃貸業務、不動産管理運営業務、建設業

---

### 【本リリースに関する報道関係者様のお問い合わせ先】

株式会社マルコー（ブーランジェリー 丘の上のシェリー）

広報：新井 幸笑

Email：[info@maruko-sawara.com](mailto:info@maruko-sawara.com) / TEL：0478-79-6767