

# 独自商品、地元製造に

## まつもと薬局 山本忠信商店が製粉

帯広市のまつもと薬局（松本健春社長）は、昨年発売した「低たんぱくパンミックス粉」の製粉を山本忠信商店（音更町、山本英明社長）に委託し、完全に「地場化」した。従来は奈良県の製粉会社に依頼していたが、委託先を地元の企業に切り替えることで「食の十勝」のブランドを前面に押し出せるようにした。

4月1日付でパッケージを刷新し、全国規模で販売拡大を目指すという。

低たんぱくミックス粉は慢性腎臓病や人工透析を受けている患者向け製品。1日1食単位でたんぱく質を管理しながら、十分なカロリー摂取に役立てる。まつもと薬局栄養部の大西玲衣



まつもと薬局と山本忠信商店がタッグを組み、低たんぱくパンミックス粉の商品力を高めた。写真は（前列左から）山本忠信商店の富田和佳菜さん、まつもと薬局の川村玲加さん（後列左から）手取さん、大西さん

さんが企画・開発した。

昨年3月に販売を開始したところ、全道から問い合わせが殺到。帯広市の5店舗と札幌市の1店舗、さらにインターネットを通じて

全国展開することになった。月間販売量も当初の1

・5倍に増え、リピーターも8割に達したという。

山本忠信商店とタッグを組むのは「健康に優しくて、

おいしいミックス粉」という商品特性を磨くため。これまででは道産小麦などの原料を使用していたが、奈良県で製粉しており、地産地消を押し出しにくい面があった。大西さんは「山本忠信商店さんの協力を得ることで、地元のを食べて健康になる『身土不二』の考え方を体現した製品を十勝の人に届けられるようになった」と語る。

消費者向けの最終製品を製粉するのは初という山本忠信商店は、受託に合わせ昨年開設した新工場に工程を設置。製粉部・プレミックス課の手取将利課長は「製品を手取る人たちに安心・安全を届けられる環境を整えた」と話している。パッケージは刷新したが、成分は従来と同じ。価格は税込みで810円。問い合わせは、まつもと薬局・フロンティア店（0155・41・9333）へ。

（奥野秀康）