

承認No. 875 株式会社グリーンネットワークとどろき
経営革新計画のテーマ

自社生産の伊佐産もち米を使った餅加工品の製造， 販売，飲食サービス業の提供

経営革新承認日：令和5年11月17日 承認期間：令和5年7月～令和9年6月

“地域と共に、伊佐米の需要拡大へ”

地域の畜産農家と耕種農家の経営安定化を目指して、平成25年5月に設立以降、ホールクロップサイレージ（*）用稲など飼料用作物の受託生産を主として、年々生産面積を増やしている。

また、自社農地で主食用水稻を生産し、精米を自社の事務所やオンラインショップで販売している。さらに、地域イベントで提供している自社生産のもち米（鹿児島県奨励品種：さつま雪もち）をついた焼き餅は、多くの地域住民から好評を得ており、伊佐米の需要拡大にも努めている。

* ホールクロップサイレージとは

作物の繊維の多い部分と栄養価の高い実の部分を一緒に収穫して調整したもので、乳用牛や肉用牛にとってバランスが取れた栄養収量の良い飼料のこと



▲店舗外観（もち工房カフェとどろき庵）



▲伊佐米を使用したおにぎり



▲焼きもち

“付加価値の高い餅加工品による新たな事業展開”

事業を安定して継続していくためには、農業以外の収入源の確立が重要である。当社は、「さつま雪もち」の特性（色が白く、きめ細やかで、冷めても硬くなりにくい）に着目し、自社ブランド名「とどろきの雪もち」を冠した餅加工品を製造・販売する新たな事業に取り組むこととした。

これまでは餅の加工の大部分を手作業で行っていたため、設備の自動化に取り組み、餅パック商品の大量生産ができる体制を整えた。

新商品「とどろきの雪もち」は、パック販売により、伊佐市や湧水町の物産館等で販売するとともに、ふるさと納税返礼品としての利用促進を図っていく。



▲とどろきの雪もち

会社概要

代表者:代表取締役 轟木 高昭

業 種:農業サービス業

創業年:平成25年

従業員数:4人(令和5年6月期)

資本金:3,000千円

URL: <https://todorokian.studio.site>

所在地:伊佐市菱刈南浦2752-1

電話番号:0995-29-4111

“奥伊佐に佇む古民家カフェ「とどろき庵」のオープン”

更なる展開として、自社倉庫を「もち工房カフェとどろき庵」に改装し、飲食サービス事業に進出。メインターゲットは、地元住民のほか、伊佐市の観光名所である曾木の滝などを訪れる観光客（マイクロツーリズム客）。店内は、古民家を活かした昭和レトロな雰囲気です。訪れた方に憩いの場を提供する。

看板商品は、新商品である「とどろきの雪もち」を使用した餅メニューで、ぜんざい、焼きもち、揚げもちのラインナップとなっている。その他、こだわりの伊佐米や地元の食材を活かした郷土料理メニューも揃えている。



▲店内の様子（もち工房カフェとどろき庵）



▲ぜんざい

“多様なチャンネルで、魅力を広く発信”

販路開拓は、多様なチャンネルを活用する。まず、地元住民に当店を知っていただくため、新聞折込の共同チラシにて広報周知を図る。

また、広範囲に当店をアピールするため、SNSを用いて、店舗、飲食スペース、餅メニューなどの写真をアップし、新規顧客の開拓を図る。

さらに、令和6年度には、県の中小企業経営革新支援事業費補助金を活用し、ホームページとECサイトを構築し、来店客や問合せ数の増加に繋げることができた。

“もち米を使った更なるバリエーションの展開”

おこわ、赤飯、よもぎ餅、季節の果実を包んだ大福（いちご、きんかん、栗、さつま芋など）、チーズ入りの餅、チョコをまぶしたスイーツ餅など、多種多様なもち米を使った商品を製造販売し、日常的に餅の味を楽しんでいただけるような取り組みを展開する。

餅といえばお正月をイメージするが、春夏秋冬、それぞれの季節ごとに年4回、餅つき大会を自社店舗で開催する。お客様はもとより地域の人々を巻き込んだイベント活動によって餅の消費量を増大させ、地域活性化に貢献したい。