

[公財] いわて産業振興センター広報誌

産業情報

Industry Information Iwate

いわて

Vol. 221 / 2023
2-3

★キラ輝く★
★岩手の企業★

田野畑村

パティスリーフイエルテ

素材にこだわった洋菓子で
田野畑の魅力を伝えたい

各部事業紹介…6・7

令和5年度いわて希望応援ファンド(農商工連携型)

地域活性化支援事業のご案内…8

関係機関のご紹介…9



キラリ輝く
岩手の企業



素材にこだわった洋菓子で 田野畑の魅力を伝えたい

田野畑村唯一の洋菓子店として、今年1月にオープンした「パティスリーフィエルテ」。オーナーパティシエの高橋奈々美さんと夫の菜奈央さんは、素材や風土、そして人の魅力も伝える店にしたいと、さまざまなアイデアと工夫で場作りに取り組んでいる。

田野畑村 パティスリーフィエルテ

多くの声援と期待を糧に 故郷で洋菓子店を開く

北山崎をはじめ、様々な景勝地を有する田野畑村。海と山がせめぎ合うダイナミックな風景は見るものを魅了し、乳製品や海産品などの特産品も豊かである。「そんな村の魅力を発信したい」と今年1

月、国道45号沿いに洋菓子店「パティスリーフィエルテ」をオープンさせたのが、田野畑村生まれの高橋奈々美さん。ご主人の菜奈央さんと二人三脚で、この新しいミッションに意欲を燃やしている。

「いいものもたくさんあるし、何より人が温かい。大好きな地元を、もっと盛り上げたい」と思い続



けてきたんです。幼い時にテレビで見た洋菓子職人に憧れ、新潟県の製菓学校へ進学した高橋さん。卒業後は都内のキッチンスタジオや有名ホテルなどでキャリアを積むが故郷への思いは変わらず、3年前に帰郷。「道の駅たのはた」に勤務し、パン製造を手がけるかたわらケーキ作りや夜

- 1 写真右より時計回りに、「おつまみ生タルト」「小さくクッキーシュークリーム」「自家製干し柿ラム酒漬けパウンド」「山地酪農牛乳のシフォンケーキ」「山地酪農プリン」「ヨーグルトショートケーキ」。素材の持ち味を生かした、優しい味わいが揃う
- 2 厨房は約7坪の広さ。一部を壁で仕切ることによって惣菜用のレンタルキッチンも設けている
- 3 地元産をはじめ県産食材をふんだんに使用。本格オープンに先駆けて実施した試験販売も大好評で、売り切れる商品が続出したという
- 4 カウンター内のショーケースには常時10種類程度の商品が並び、カウンターの上にはスコーンやフィナンシェなどの焼き菓子がラインナップ



カフェも行った。菜奈央さんも、同じ道の駅で経理の仕事をしながら経営のノウハウを学んだ。「その時にできた多くの知人から『お店はいつオープンするの?』って言われてきました」笑顔で話す高橋さん。夢を語ることで得られた村民の声援や期待も、二人の後押しとなった。

レンタルキッチンも完備 誰もがチャレンジできる場に

パティスリーフィエルテのコンセプトは「田野畑の魅力を届ける洋菓子店」。田野畑を代表するブ

ランド・山地酪農牛乳の製品ははじめ県産食材を存分に活用、故郷や風土を感じられる菓子作りをモットーとする。そのラインナップには地元産ワカメや松茸などを組み合わせた「おつまみ生タルト」なるユニークな商品も。これは幼い頃から父と山に入って松茸や山菜採りに親しんだ、高橋さんの原体験をベースに開発したという。

元々あったタクシー車庫を改装した店内は、白を基調にしたシンプルな空間。注目はガラス越しに見える厨房で、菓子製造とは別区画で惣菜用のレンタルキッチン

が設けられている。高橋さんは「自分の腕を試したい人が気軽に挑戦できる環境を提供したかった」と話す。さらに今後は、店舗2階を簡易宿泊所として改装し、レンタルキッチンの利用者がじっくりと製造に取り組めるようにもする。「食の技術者を増やし、美味しいものが集まる村にしたい」。

コンセプトや経営ノウハウ 支援を通し多くを学ぶ

起業にあたっては、当センターの「いわて希望応援ファンド地域

詳細は5ページ **この事業を活用しました**

「活性化支援事業」と「食品関連産業活性化支援事業に係る専門家派遣事業」を利用した。

「申請書の書き方はもちろん経営の視点など、自分たちに足りなかったものをゼロから教えてもらいました。最初の頃はアイデアの提案にもじっくりつき合ってもらって。専門家からは時に厳しいことも言われたんですが、そこから現実に向き合えた気がします」

そう話す、ご主人の菜奈央さん。コンセプトの考え方、情報発信、利益計画の出し方など多くの学びがあったと振り返る。

店名のフィエルテは、フランス語で「誇り」を意味する。ふるさと田野畑への誇り、そしてケーキ作りへの情熱を胸に、二人は今走り出したばかりだ。



5



6



5 コンクリートの床に白い壁。ゆったりとした空間にソファを配して、のんびりと洋菓子やドリンクが楽しめる。「ここを人が集まる場所にしたい」と高橋さん
6 ご主人の高橋菜奈央さんは事務を担当するかたわら、昨年4月にコーヒースペシャリストの資格を取得



「田野畑の魅力を届ける洋菓子店」というコンセプトに基づき、山地酪農牛をはじめ田野畑産わかめ、県産ユキハルカや宮古産イチゴなど素材を厳選。甘さを控えめにし、子供から大人まで楽しめる味わいを目指している。店内にはキッズルームも完備するなど、ケーキ作りにとどまらない場作りにも取り組んでいる。通常、レンタルキッチンが1時間あたり1000円ほどの使用料がかかるが、同店では売上げの20%を頂戴する仕組みとし、利用者のハードルを低くしたのもポイント。



7

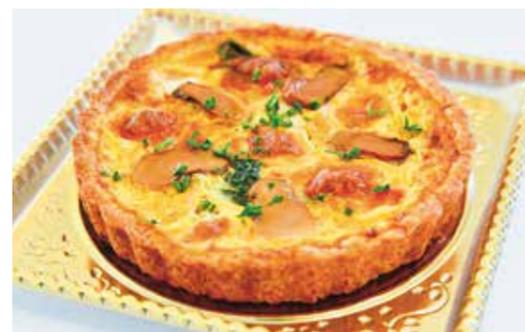
7 店舗の奥には子育て中の方が気軽に立ち寄って利用できるようなキッズスペースを用意
8 惣菜用レンタルキッチン。シンクや冷蔵庫、調理器具など一通りが揃う。すでにレンタル使用の申し込みも入りは始めている



8

この事業を活用しました

いわて希望応援ファンド地域活性化支援事業



国の機関や県、金融機関からの出捐により、「いわて希望応援ファンド」を造成し、その運用収入を主な財源として、県内企業が行う新商品の開発や販路開拓などの新たな取り組みに助成金を交付します。令和4年度は22事業者に交付決定となりました。令和5年度の公募開始は4月頃を予定しております。ご検討される方はお気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ 地域産業担当 019-631-3823

食品関連産業活性化支援事業に係る専門家派遣事業

県内の食品製造業が抱える自社商品の開発及び販路開拓に関する課題を解決するため、専門家を派遣しての助言・指導を行っております。今年度は7事業者様に活用いただいております。レシピ開発や商品のコンセプトづくり、販売戦略に関する助言・指導を行いました。商品パッケージに関する助言やブラッシュアップ指導、商談会でのバイヤーへの訴求方法やEC販売導入への助言等も可能です。関心のある事業者様はお気軽にご相談ください。相談内容に合った専門家と一緒に訪問いたします。



お問い合わせ 地域産業担当 019-631-3823

代表メッセージ 代表 **高橋 奈々美氏**

田野畑村でしかできない土産品にと開発した「おつまみ生タルト」は、自分自身が父と山へ行って松茸や山菜を収穫した体験から商品化したもの。山地酪農牛乳やモッツアレラチーズを贅沢に使い、甘いものが苦手な男性にも食べてもらえるようにしました。これからもお客様が幸せを感じることができるよう、上質なケーキ作りを心がけていきます。

代表 Profile 1993年田野畑村生まれ。田野畑高校を卒業後、新潟県長岡市の北陸食育フードカレッジで製菓と製パンを学ぶ。卒業後は都内有名ホテルやクッキングスタジオ、人気洋菓子店などで修行を積み、「道の駅たのはた」勤務を経て、2023年1月、パティスリーフィエルテ開店。

企業データ

会社名 パティスリーフィエルテ
本社 岩手県下閉伊郡田野畑村菅窪40-3
電話 080-1845-1673
代表者 代表 高橋奈々美
従業員 2名
業種 菓子小売業(製造小売)
URL https://www.instagram.com/patisserie_fierte/

主なメニュー

「おつまみ生タルト」
甘いものが苦手な男性にもおすすめ。程よい甘辛味はお酒のおつまみにもぴったり。

「さくさくクッキーシュークリーム」
サクサクのクッキー生地の中に、甘さ控えめなクリームをたっぷり詰め込みました。

「自家製干し柿ラム酒漬けパウンド」
高橋シェフのお父さんが作った干し柿をたっぷりのラム酒に漬け込んでじっくりと焼き上げた、大人のスイーツ。

「山地酪農牛乳のシフォンケーキ」
山地酪農牛乳の優しい味わいを生かしたシフォンケーキは、ふわふわしゅわしゅわ、しっとりの上食感。

「山地酪農プリン」
山地酪農牛乳と生クリームを使用。カラメル之苦味と濃厚な味わいのプリンが絶妙のハーモニーを奏でます。

「ヨーグルトショートケーキ」
ふわふわのスポンジ生地とイチゴを、ヨーグルトクリームでまとめた一品。あっさりとした食べ応えのない甘さ。

「TOLICカンファレンス」の開催

東北ライフサイエンス機器クラスター(TOLIC)と連携し実施している医工地域連携拠点事業により、最新の治療技術や県内企業の医療機器開発取組事例を紹介する「TOLICカンファレンス」を1月6日に開催しました。
ニーズ・シーズのマッチングから事業化まで医療機器開発の取組を一体的にサポートしておりますので、関心のある企業様はお気軽にお問い合わせください。



■お問い合わせ

取引支援・産業集積担当 TEL:019-631-3822

「電動化に伴うカーメーカーの戦略と展望」の開催

令和4年度「カーボンニュートラルに向けた自動車部品サプライヤー事業転換支援事業(経済産業省)」の一貫として、2月10日に実地研修「電動化に伴うカーメーカーの戦略と展望」を開催し、電動化への対応を進めている国内外カーメーカーの取組み等について、三菱自動車工業株式会社 開発フェロー 澤瀬薫氏と株式会社フォーイン 取締役 東尚史氏をお招きし、ご講演をいただきました。県内外の自動車産業に関心のある21社(30名)に対し、自動車メーカーの戦略や開発秘話など普段聞くことのできない内容を詳しくお話いただきました。



■お問い合わせ 産学連携室 TEL:019-631-3825

「とうほく・北海道自動車関連技術展示商談会」の開催

2月2日～3日の2日間、トヨタグループをはじめとする東海地方の自動車関連企業に向けて最新技術を提案する「とうほく・北海道自動車関連技術展示商談会」が愛知県で開催されました。
北海道・東北・新潟県の63企業・団体(うち岩手から9社・団体)が出展し、新規取引拡大に向けて次世代モビリティ、カーボンニュートラル等に関する独自技術のPRを図りました。本会における商談をフォローアップするとともに、今後も受発注の取引支援を継続してまいります。

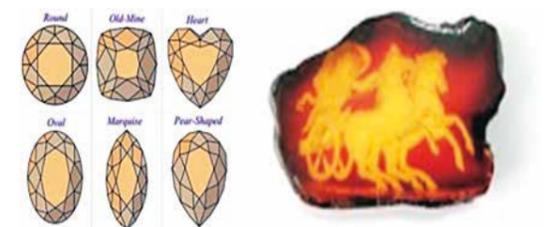


■お問い合わせ

取引支援・産業集積担当 TEL:019-631-3822

研究開発支援のご案内

産学連携室では、県内企業の技術開発等を促進することを目的に、大学等研究機関の研究シーズを活用した、産学共同研究のマッチング、競争的研究開発資金獲得、研究開発事業の管理・運営、事業化などの各種支援業務を行っています。
国や県等では、例年2月頃より競争的研究開発事業の公募を開始します。事業申請をご検討されている企業様はお早めにご相談、お問い合わせください。



※令和4年度 成長型中小企業等研究開発支援事業 採択事業「SDGs型リファインドジュエリーの革新的加飾技術及び量産技術の研究開発」

■お問い合わせ 産学連携室 TEL:019-631-3825

「IWATE FOOD&CRAFT AWARD2022」入賞商品 首都圏店頭販売イベントの開催

今年度の「IWATE FOOD&CRAFT AWARD 2022」審査会において選出された入賞商品について、販路開拓・拡大を支援するため、2月3日～6日の4日間、いわて銀河プラザ(東京都中央区)において販売イベントを開催しました。
会期中は、イベントの周知と集客を図るとともに、これまでの入賞商品を含めた商品のPRのため、先着120名を対象に抽選会を実施し、会場内は大いに賑わいました。
販売イベントに参加した事業者からは、首都圏のお客様に商品をPRする場として有効であり、実際に手に取ってもらうことで販売につながったとの声もありました。
今後も、県内事業者の販路開拓・拡大をサポートするための事業を進めてまいります。



■お問い合わせ

地域産業担当 TEL:019-631-3823

「中堅管理者(後継者養成講座基礎)」のご案内

企業が繁栄・存続していくためには、トップを支える「人財」の養成が不可欠です。本講座では、「人財」に要求される以下テーマを、実習と体験学習を主体に体系的に習得いただきます。奮ってお申込み下さい。
①経営理念・戦略
②経営計数の理解
③リーダーシップと部下育成
■受講生の声
◇事例をふまえた実践により、取り組みやすかった。
◇部下の指導に役立てたい。
◇人を活かす立場にいる方々と、普段の悩み・苦労について話し合う機会があり、参考になった。
■日程:第1講:5/29-30、第2講:6/26-27、第3講:7/10-11
■会場:あえりあ遠野(遠野市)
詳細は詳細は下記URLをご確認ください。
<https://www.joho-iwate.or.jp/kenshu>

■お問い合わせ

産業人材育成担当 TEL:019-631-3824

「展示会における商談力向上セミナー」の開催

県内の食品加工産業の販路拡大の一助として、「スーパーマーケット・トレードショー2023」へ岩手県ブースを設けるにあたり、出展者のレベルアップを目的とし「展示会における商談力向上セミナー」を11月29日に開催しました。
商談の事前準備や当日のポイント、海外バイヤーとの商談に係る注意・確認事項等を、岩手県よろず支援拠点のコーディネータも務める株式会社ロコラボ 代表取締役 小清水 貴子氏に講演いただきました。
参加者からは、輸出のメリット・デメリットについての理解が深まったほか、輸出を行っている企業の成功事例の紹介から、今後輸出を検討したいとの声もありました。2月の商談会に向けて引き続き支援を行ってまいります。



■お問い合わせ

地域産業担当 TEL:019-631-3823

「プロフェッショナル人材戦略拠点」のご案内 ～プロフェッショナル人材(管理職以上、資格者)の採用を支援します!～

当センターから一度に45の人材紹介会社に情報を提供できるので、より多くの求職者にアピールできます。
何度面接しても、納得いく人材を決定するまで、経費は発生いたしませんので、ご安心ください。
決定した人材を採用する際には、費用が発生いたしますので、ご留意願います。
これ以外に、人材を雇用するのではなく、一定時間、業務を委託できる「副業・兼業」人材も対応していますので、お気軽にお問い合わせください。
ご利用に際し、条件はありますが補助金を活用できます。詳細は下記URLをご確認ください。
<https://www.joho-iwate.or.jp/prof>

●正社員

- ・取締役・工場長
- ・PM,PL,管理者
- ・資格保有者(国)
- ・基幹システムのDX

●副業人材(コスト低減!)

- ・WEB,ECサイト,SNS支援
- ・ブランディング・マーケティング強化
- ・就業・給与規定作成

■お問い合わせ

産業人材育成担当 TEL:019-631-3824

令和5年度

農商工連携募集

いわて希望応援ファンド(農商工連携型)地域活性化支援事業

本県における創業・起業者又は県内中小企業等による新商品の開発や販路開拓などの新たな取組みに対して助成金を交付いたします。ご検討される方は、お問い合わせください。

助成事業の概要

助成率 3/4

助成額 300万

対象

県内中小企業者と県内農林漁業者との連携体
または県内NPO法人と県内農林漁業者との連携体

条件等

農商工連携により下記活動に取り組み、経営の革新に関する事業であること。
・新商品開発または
・生産・需要拡大 または
・提供・需要拡大

実施スケジュール

※令和4年度実績のため令和5年度は変更する場合があります



お問い合わせ先 産業支援部 地域産業担当 TEL 019-631-3823 URL <https://www.joho-iwate.or.jp/fund>

関係機関のご紹介

地方独立行政法人岩手県工業技術センターの業務紹介

当センターは県内のものづくりに関わる方々の技術支援を行っています。
様々な「困った…」の解決や「新たな取組み」のお手伝いをいたします。

基本サービス

●技術相談(無料)

新技術の照会、製品・原料の分析、技術開発資金に関する相談など、さまざまな問題についてお気軽におたずねください。

また、センターの研究員が直接訪問して、技術的な問題についての具体的な改善案のアドバイスや全般にわたる問題の解決を支援します。

●依頼試験・加工(有料)

各種分析・計測を行い、その結果を成績書として発行します。また、加工(デザイン加工含む)を行い、加工品をお渡しします。

●機器貸出(有料)

センターが所有する機器を貸出します。一部の機器は所外への貸出も行っています。

産業人材の育成

企業の技術者を研修生として受け入れています。技術力の向上や問題解決手法を習得していただくことができます。

その他、技術・材料などに関する講習会・研修を随時開催しています。

研究開発・支援

●共同研究・受託研究

依頼により、希望テーマに沿って企業と経費を応分に負担しながら連携して共同研究を行います。また、研究者や技術者等の人的資源が不足している企業には、受託研究で技術開発などをお引き受けいたします。

●技術シーズ創生・発展研究

県政課題や技術ニーズに対応したシーズ創生に必要な研究、センターの技術基盤の強化のための研究を行っています。

●企業の事業化支援

研究開発・技術支援の成果を早く企業の利益へ繋げるため、根拠データの収集、展示会出展・広告宣伝等のサポートを行い、研究後の事業化を促進しています。

情報発信・公開

研究報告、成果集、技術情報誌を定期的に発行するほか、ホームページ、YouTubeチャンネルで情報提供を行っています。

ホームページ



YouTube
チャンネル



お問い合わせ先

〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡二丁目4-25 URL : <https://www2.pref.iwate.jp/~kiri/>
TEL : 019-635-1115 FAX : 019-635-0311 e-mail : CD0002@pref.iwate.jp

【公財】いわて産業振興センター広報誌

産業情報 いわて

発行/公益財団法人 いわて産業振興センター

〒020-0857 盛岡市北飯岡2丁目4-26(岩手県先端科学技術研究センター 1F・2F)
[TEL]019-631-3820 [E-mail] joho@joho-iwate.or.jp
[URL] <https://www.joho-iwate.or.jp/>

発行日/2023年2月24日 ■編集印刷/川嶋印刷株式会社



この冊子は地球にやさしいベジタブルオイルインキを使用しています。