

うきは産小麦で新商品の開発
生産↓商品↓販売を基本とした

6次化産業スキーム

「うきはん小麦」で商標登録

うきはん
小麦

小麦生産も軌道にのり、うきは産小麦をもっと多くの方に知ってもらうためにどうしたらよいかを考えました。その結果、商品化して広く販売することが重要だと判断しました。2023年7月に

国の補助事業（麦・大豆

利用拡大事業に係る新

商品開発等事業）に採

択されたことが大きな

弾みになり、10社40商

品以上が完成し、道の

駅やイベントなどで販

売を行いました。

2024年6月には、うきは産100%の小麦

粉を使った商品を「うきはん小麦」と命名し、商標

登録し、「ブランド小麦」に向け1歩踏み出しまし

た。現在、「うきはん小麦」は洋菓子店やパン屋、

飲食店など、多くのお店でご利用いただしていま

す。プロジェクトのメンバーである「カフェ&レスト

ランラ・セーズ」のオーナー江口恵子さんは、うき

はん小麦の生パンケーキ、お好み焼きなど、様々な



協議会による新商品



3



4



1



2

1.プロジェクトメンバーの一人で「カフェ&レストラン ラ・セーズ」のオーナー 江口恵子氏／2.店舗外観／3.うきはん小麦の生パンケーキ／4.うきはん小麦を使った3Dお好み焼き

メニューを考案されています。

年間を通して沢山の「うきはん小麦」を利用さ

れている飲食業者に、佐世保バーガーミュージアム

（有限会社佐世保バーガー）さんがあります。うき

は産100%の小麦粉を使ったバンズは、ふつくら

して香りが豊かです。ぜひ佐世保にお越しの際は

立ち寄っていただき、その香り高いバンズとジュー

シーなパテをご堪能ください。



7



5



6

5.店舗の目の前に九十九島の絶景が広がる／6.バーガーのバンズにうきはん小麦を使用／7.松尾代表が長崎県佐世保市の「佐世保バーガーミュージアム」を訪問した際の記念写真