




就労継続支援 A 型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	就労継続支援事業所ナギノテ
住所	長野県上田市長瀬3176-4
電話番号	0268-71-5303

事業所番号	
管理者名	永山 亜矢
対象年度	令和7年度

地域連携活動の概要

<p><活動内容></p> <p>活動場所 長野県上田市中丸子1430-2 ㈱ウォームブランケットレトルト製造所 実施日程 2025年4月～現在（継続中） 実施した生産活動・施設外就労の概要 ㈱ウォームブランケットとメルシャン㈱（シャトー・メルシャン椀子ワイナリー）が協働で開発した付加価値の高い地域特産品「鹿肉の赤ワイン煮込み」のレトルト商品製造工程に、業務委託として参加。 上田市真田産の鹿肉と椀子産シラー（赤ワイン）を用いた高級ジビエレトルトの製造過程において、調理・充填・パッキング・ラベル貼り等の作業に従事した。 この取り組みは、地元未活用資源（ジビエ）の有効活用と地域ワイナリーとの連携による新商品開発・地域活性化を目的としたものである。 利用者数等 利用者5名（1回あたり平均2名程度、変動あり）</p>	<p><活動の様子></p> <p>ウォームブランケットレトルト製造所にて、利用者5名が「鹿肉の赤ワイン煮込み」の製造工程（調理・充填・パッキング・ラベル貼り）に従事。 衛生管理を徹底し、チームで協力しながら作業を進めています。 活動の様子の写真</p>    <p>活動内容の追加コメント メルシャンとの協働による地域資源を活かした商品開発プロジェクト。利用者は製造に参加し、スキル向上と達成感を得ています。</p>
<p><目的></p> <p>地域連携活動のねらい メルシャン㈱との協働により、上田市産鹿肉と地元産赤ワインを活用した「鹿肉の赤ワイン煮込み」のレトルト商品を開発・製造し、地域資源の有効活用と地域活性化を図ること。 地域にとってのメリット 地元産ジビエとワインの商品化により、地域ブランドの向上、観光振興、経済効果が期待できる。 対象者（利用者）にとってのメリット 企業連携による実際の生産活動を通じて、作業スキル向上と働くことへの達成感・社会参加の実感を得ることができる。</p>	
<p><成果></p> <p>実施した結果 2025年4月から現在まで、ウォームブランケットレトルト製造所において、メルシャン協働の「鹿肉の赤ワイン煮込み」レトルト商品の製造工程（調理・充填・パッキング・ラベル貼り等）に、利用者5名が業務委託として継続参加している。 得られた成果 地元産ジビエとワインを活用した新商品が完成し、販売が開始された。 利用者の作業スキル向上と職業意識の高まりが見られた。 地域企業との連携が強化された。 課題点 参加利用者数の拡大に向けた体制整備。</p>	

連携先の企業等の意見または評価

<p>連携した結果に対する意見または評価 利用者の皆様の丁寧な作業により、品質の高い「鹿肉の赤ワイン煮込み」が完成しました。店頭やふるさと納税で好評をいただいております。特に農福連携で関わりのある障がい者が製造過程に携わった商品というストーリーもお客様の共感をいただいております。</p> <p>今後の連携強化に向けた課題 製造スケジュールの安定化と参加人数の拡大により、生産体制の強化を図りたいと思います。今後も継続的な連携をお願いします。（株式会社ウォームブランケット 代表 小林博之）</p>	連携先企業名	メルシャン株式会社（シャトー・メルシャン椀子ワイナリー）	担当者名	岡村 敦 様
---	--------	------------------------------	------	--------