

番号	中小企業・ 農林漁業の別	事業者名	地域名	事業テーマ	事業概要
1	中小企業	株式会社 たむらのタマゴ	徳島県 (阿南市)	こだわりの「たまご」を活用した、安全・安心をコンセプトにした調味料の開発・製造・販売	<p>タムラポーター(有)は飼料を厳選し、育成環境を管理することで生産した2種類のこだわりのたまご「恋たま」と「米たまご」を、おいし工房へ供給する。</p> <p>おいし工房は調味料の開発技術を活用して、2種類のタマゴを活かした調味料(マヨネーズ、ドレッシング)を開発・製造する。</p> <p>(株)たむらのタマゴは自身の販路を活用するとともに新たな販路を開拓し、開発した調味料を販売する。</p>
	中小企業	おいし工房	徳島県 (吉野川市)		
	農林漁業	タムラポーター 有限会社	徳島県 (阿南市)		
2	中小企業	株式会社 オカベ	愛媛県 (伊予市)	愛媛県産ちりめん・煮干し等を活用した、添加物を使用しない減塩煎餅の開発・製造・販売	<p>(株)オカベは長年にわたる小魚加工に係るノウハウ、製造設備、販路を活用することで、添加物を一切使用せず、素材をそのまま活かした減塩ちりめん・煮干し煎餅を開発・製造・販売する。</p> <p>山本宇三夫は「パッチ漁」で漁獲したイワシを、全自動煮沸装置と減塩処理技術を用いて鮮度の良いうちにちりめん・煮干しに一次加工し、(株)オカベへ供給する。</p>
	農林漁業	山本宇三夫	愛媛県 (宇和島市)		
3	中小企業	株式会社 キシモト	愛媛県 (東温市)	八幡浜港で水揚げされる鮮魚を活用した魚骨の軟化技術による骨まで食べられる干物等の開発・製造・販売	<p>(有)昭和水産は、自社の冷凍・冷蔵設備を活用することで(株)キシモトが必要とする魚種、形状、サイズを選別して需要に応じた安定供給を行う。</p> <p>(株)キシモトは、塩干品等の製造設備、製造技術と「魚骨の軟化技術」を活用し、骨まで食べられる干物等の開発・製造し、介護市場、学校給食等をターゲットにした販路開拓を行う。</p>
	農林漁業	有限会社 昭和水産	愛媛県 (八幡浜市)		