

平成１７年度食料産業クラスター推進事業 地域ブランド食品開発等支援

注)事業実績報告に基づき、開発製品を掲載。

農政局等	都道府県	間接補助事業者 下段は開発のコア企業・団体である。	開発製品	実施内容等
本省	北海道	(社)北海道食品産業協議会 (株)グリーンス北見	北見産玉葱使用の機能性レトルトカレー「たまねぎカレー」、オニオンスープ、濃縮ソテー	北見産玉葱のエキスを搾汁残さを有効利用し、玉葱の機能性を活かした健康志向型レトルトカレー、スープ、ソテーを開発。
	〃	〃 (株)中央食鶏	鶏肉臓肉を有効利用した調味料「鶏醤」	鶏肉解体時に9割近く処理する鶏肉臓肉を有効利用し、麴発酵によるアミノ酸調味液を開発。
	〃	〃 (株)日生バイオ	①特殊鶏卵使用のこだわりプリン、シュークリーム	①高機能鶏卵(メシマコ卵等)の開発と、その加工食品としてプリン、シュークリームなどを開発。
	〃	〃	②鶏冠由来のヒアルロン酸製品等	②廃鶏を有効利用し、鶏冠からヒアルロン酸成分の抽出した健康食品を開発。
	〃	〃 (有)山下館	冷凍フレーバープリン・プリンスフレ	道産牛乳、卵、砂糖を使用した冷凍プリンを開発し、カスタードプリンをベースに風味をバリエーション化。また冷凍プリンをベースにシフォンケーキを乗せたプリンスフレも開発。
	〃	〃 (有)植物育種研究所	道産高機能玉葱使用の機能性食品等	高機能玉葱「さらさらレッド」の規格外を有効利用しペースト・パウダー化へ開発しクッキー・ケーキ等の菓子に利用、ピクルス、コロック等も開発。
東北	青森	(社)青森県ふるさと食品振興協会 三沢市漁業協同組合	ホッキ貝のむき身液浸パック詰め	ホッキ貝を貝からほぐしたむき身について、雑菌・砂等を洗浄するとともに、紫外線殺菌装置による殺菌後、液浸パック詰めしたもの。
	岩手	岩手県食品産業協議会 岩手県産(株)	地場産牛乳と野菜のミルクジャム	湯田・和賀地区の牛乳と枝豆、かぼちゃを使用し、カルシウム吸収機能の高いミルクジャムに、枝豆や野菜を混合した新しいタイプのジャム。
	山形	おきたま食品振興事業協同組合 (株)本田食品	米沢牛使用のハンバーグ・メンチカツ・コロック	ブランドである米沢牛をベースとして、新たな加工技術を用いた食感と、おいしさと価格とのバランスをとれたハンバーグ・メンチカツ・コロックを開発。
	〃	協同組合やまがた食品振興会 (株)花角味噌醸造	鯉のことこと煮辛みそ風味	地域の伝統食材米沢鯉を使用し、骨や匂いが気にならない鯉を原料とした総菜加工品。
	〃	〃	インスタントみそ汁	県産大豆、米、発芽玄米を使用した味噌と、県産大豆の豆腐、油揚げ、米沢産なめこ、ねぎ、伝統野菜の小野川温泉豆もやし、香紫露菊など地元素材を使用したインスタントみそ汁。
関東	栃木	(社)栃木県食品産業協会 笠原産業(株)	国産小麦使用の中華麺	栃木産醤油用小麦「タマイズミ」の高タンパク性を利用した中華麺「タマイズミラーメン」。
	〃	〃 (有)麺ズファクトリー聖	米粉100%麺	小麦アレルギーに悩む子供も麺を食べられるよう、栃木産コシヒカリを100%使用した麺を開発。
	〃	〃 (株)白相酒造	特産いちご「とちひめ」の日本酒	栃木特産いちご「とちひめ」の花酵母と県産酒米を使った新しいタイプの日本酒「とちあかね」。
	群馬	群馬県食品産業協議会 (株)深町食品、マルカツ食品	マコモタケの浅漬け	事業初年度のため水田農業活性化部会、消費者ニーズ対応部会を設置し、転作として導入した「マコモタケ」の浅漬けを開発することにより両部会の活動を促進し、農業生産と加工業の連携強化を行った。
	神奈川	神奈川県食品産業協議会 (社)神奈川県洋菓子協会、 神奈川県菓子工業組合	足柄茶使用の和菓子・洋菓子	県産足柄茶を使用した和菓子・洋菓子を開発。
	山梨	山梨県食品産業協議会 見延町商工会	「曙大豆」使用の塩ゆで枝豆、きな粉、煎り豆、しいたけ味噌	見延町産「曙大豆」を使用した塩ゆで枝豆、きな粉、煎り豆、しいたけ味噌を開発し、主に地元観光施設の土産物として販売。
	長野	長野県農産加工品開発推進協議会 新進漬物(株)、デリーフーズ	県産きのこ漬物、きのこ果実の味噌等	消費低迷する夏のきのこを利用し、原料の風味・食感を生かしたきのこ(エリンギ等)の漬物や、信州産味噌にきのこ果実を使用した味噌等を開発。
	〃	〃 長野興農(株)、寿高原	きのこ山菜の炊き込みご飯の素、県産果実・野菜・米使用の天然飲料、新食感なめ茸、県産ブルーの高品質果汁エキス	県産きのこ使用の炊き込みご飯の素を開発。県産りんごなどの果汁、にんじんなどの野菜搾汁液、県産米の米糖化液を使用し、無添加などにした高品質の天然飲料を開発。県産きのこを使用した新食感なめ茸を開発。県産ブルーを使用し、果皮の色・風味を活かした高品質果汁エキスを開発。

農政局等	都道府県	間接補助事業者 下段は開発のコア企業・団体である。	開発製品	実施内容等
北陸	新潟	(社)新潟県食品産業協議会 新潟県蒲鉾組合	とろけるお魚・イカ、サケ(介護用水産食品)	地魚のイカ・サケのペーストを用いた乳化すり身入りの介護用食品
	富山	(社)富山県食品産業協会 富山県パン組合、洋菓子組合、菓子工業組合、製麺組合等	県産キウイモ使用の機能性パン、菓子、麺類	南砺産キウイモを粉末化し、特有の機能成分(イヌリン)を生かしたパン、菓子、麺類
	石川	(社)石川県食品協会 (株)オハラ	おやき風ごぼん	小麦粉にお粥を炊いて練り込んだごぼん(ごはん+パン)を開発。中具には、能登大納言や金沢五郎島金時を使用した商品。
		" (株)銭福屋	鱈ハンバーグ	日本海のDHA豊富な鱈、加賀野菜の丸いも、県産豚肉等を練り合わせ、無添加で安全・安心な新食感ハンバーグを開発
		" イケウチ(株)	①ふくらぎ煮付け ②能登産ギザサ等の海藻、加賀野菜を活用したさつま揚げ	①能登の特産いしる(魚醤油)でふくらぎを煮付け、加熱蒸気袋を使用し手軽に食べられる煮魚加工食品 ②能登産海藻「ぎばざ」、加賀野菜(金時草等)を使用したさつま揚げ
		" (株)ローランド金沢	丸いも入り食パン	根上産加賀丸いもの出荷規格外を有効利用し、丸いも特有の粘着性と独特の旨味を生かしたもちもち感のある滋養食パンを開発
		" 佃食品(株)	加賀野菜スープ、プリン、クッキー	加賀野菜や中島菜、輪島産野フキを冷凍乾燥、微粉末状にして野菜の食べやすさと機能性を両立させた機能性食品、栄養補助食品、介護食等として加賀野菜使用のプリン、クッキー、スープを開発。
		" (株)スギヨ	冷凍耐性輪切り源助大根、冷凍耐性中島菜等	県内産農水産物(源助大根、中島菜、金時草プリ等)を素材の繊維質などを壊さず、長期保存可能な冷凍耐性の煮物用具材を開発。また、冷凍耐性輪切り源助大根、能登大納言ぜんざい、白玉ぜんざいの冷凍パック、中島菜・金時草使用のしんじょうも開発。
近畿	兵庫	兵庫県食品産業協議会 楽房円心パン加工グループ	ぶどうパン	上郡産シロガネ小麦の全粒粉を使用し、中に抗酸化作用のあるポリフェノールを含む上郡産ベリーAのジャムとバタークリームが入ったパン。
	"	" JF兵庫県漁連水産加工センター	えび類、たこ類の惣菜	県内で漁獲されるえび類、たこ類を主原料として販売拡大を見込める惣菜加工品を開発。
	"	" 宝塚地域特産品開発研究会	米粉パン、コロッケ、漬物	宝塚西谷産農産物を利用し、季節感をアピールした加工食品を作り、地域の直売所で販売することにより地域と女性生産者活動の活性化を図った。
	"	" 黒田食品(株)、(有)神戸精養軒、(株)松井食品	丹波黒大豆冷凍食品、黒大豆入り金山寺風奈良漬、黒大豆と地鶏シチュー・ポタージュ、水煮丹波黒の茶碗蒸し	特産の丹波黒大豆を使用した新製品開発により、大規模農家との契約取引等の連携を深める。
中四国	香川	香川県食品産業協議会 蕪クラスター(マルカ食品(株))	蕪の浅漬け	3つの地域(北海道網走、青森、徳島県)で蕪の生産を行い、年間を通じて販売できる季節感のある3種類の蕪の浅漬けを開発。
九州	福岡	福岡県食品産業協議会 中村学園大学、福岡県生麺協同組合連合会	県産穀物使用の菓膳パン、弁当、新博多ラーメン	県産穀物(米、麦、大豆等)を原料に健康増進に役立つ高付加価値食品を開発。
	宮崎	宮崎県食品産業協議会 (株)響	日向夏、マンゴー使用のカッププリン・ゼリー	特産日向夏とマンゴーの規格外を有効利用し、それぞれカップ型プリンとゼリーを開発
	鹿児島	鹿児島県農産物加工推進懇話会 ジービーフーズ	学校給食用さつまいも食品	県産さつまいもを活用した新たな給食タイプの製品を開発。