

食料産業クラスター協議会による新製品開発の状況

食料産業クラスター協議会設立済み

(平成20年6月末現在:49カ所)

新商品開発クラスターによる17年度を取組は「○」、18年度を取組は「☆」、19年度を取組は「●」で記載している。

【鳥取】
☆20世紀梨使用のジュース「二十世紀梨ドリンク」
☆20世紀梨使用のワイン・スパークリングワイン
●県産トリコ豚とおから等使用のトリコロッケ
●県産トリコ豚と米粉等使用のトリコ豚饅

【島根】
☆牡丹花使用の牡丹酒、牡丹リキュール「ピボワン」

【山口】
☆県産農水産物を使用したオリジナルパン
●県オリジナル野菜「はなっこり」、特産かぼちゃ「くりまさる」使用の銘菓いろいろ

【福岡】
○県産穀物使用の薬膳パン・弁当、新博多ラーメン
☆県産大豆使用の豆乳発酵チーズ・高齢者用スープ
☆県産小麦使用の手延素麺
☆県産農産物使用の学校給食用食品
●県産富有柿使用の蜂蜜加工富有柿とその饅頭「ふゆ」
●県産大豆、柿の葉等使用の健康味噌

【熊本】
☆県産小麦使用のヘルシーパン・蒸し饅頭
☆県産大豆使用の子供専用納豆、九州初黒大豆納豆、「ミソダイズ」使用の復刻納豆
☆県産さつまいも等を使用した「いきなり団子」
●県産米使用の二次加工性に優れた米粉
●球磨焼酎原酒と県産紫蘇使用の紫蘇リキュール
●県産青紫蘇使用の健康飲料「青紫蘇黒酢」

【鹿児島】
○県産さつまいも使用の学校給食用食品
☆「九州143号」使用の冷凍焼き芋、芋菓子
☆「すいおう」の機能性を活かした高級スープ
●「すいおう」の機能性・色を活かしたペーストを使用した洋菓子

【石川】
○県産米、加賀野菜等使用の「ごぼん」
○鰯、加賀野菜等使用の鰯身ハンバーグ
○能登のふくらぎ、海草使用の煮魚、惣菜
○加賀丸いもを使用した丸いも入り食パン
○加賀野菜使用のプリン・スープ・クッキー
○煮物用冷凍大根、冷凍耐性輪切り源助大根
☆白山産有機米・大豆等使用のこだわり味噌
☆高齢者・介護食にかぼちゃスープ、焼きかぼちゃ、イカ・サバ南蛮漬
☆県産果汁のダイエットこんにやくゼリー
●県産米、加賀野菜、海草等使用の災害非常食・高齢者介護用食品(フリーズドライの雑炊)
●県産オーガニック玄米使用のノンアルコールあまざけ

【兵庫】
○上郡産シロガネ小麦とぶどう使用のパン
○えび、たこ類使用の惣菜
○宝塚産農産物使用の米粉パン、コロッケ等
○丹波黒大豆使用の奈良漬等
☆県産バジル使用のバジルペースト
☆県産シロガネ小麦使用の地粉うどん
☆朝来市産エリンギ使用の味噌漬
☆上郡産もち米とモロヘイヤ使用のかき餅
●神鍋高原産柿葉、桑葉等使用の健康茶
●神鍋産農産物使用の混ぜご飯の素
●減農薬米「ワノハナ」と米粉使用の饅頭、甘酒、ケーキ等

【滋賀】
☆県産小麦の近江うどん「三方よし」
●県産うるち米の米粉、もち米使用の米麺

【大阪】
☆泉ダコの蒸しダコ、タコ飯の素
●大阪産ぶどう使用のジャンパン風ジュース

【愛媛】
☆県産裸麦使用の栄養バランス菓子、揚衣用調味料
☆県産裸麦使用の洋菓子

【香川】 ○燕の浅漬け

【徳島】
☆県産やまももを使用したケーキ・どら焼き
☆藍園特産安2人参を使用した人参パウダー

【宮崎】
○日向夏、マンゴーを使用したプリン、ゼリー
☆空飛ぶ玉ねぎ入りこんにやく、玉ねぎ酢、スープ
☆サダ干し大根、サダ干し大根ドレッシング、無添加たくあん、浅漬けピーマン
●県産農産物と牛乳使用の野菜ヨーグルト、マンゴーバター、焼き芋プリン、県産アマラサキの紅酢と牛乳使用のチーズ

【長野】
○県産エリンギの醤油漬け、きのこ果実を使用した味噌等
○県産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、県産ブルーベリー使用の高品質果汁エキス
☆県産黄金桃、ブルーベリー使用の高品質果汁エキスと黄金桃の高品質ゼリー
☆県産エノキダケのペーストの加工食品
☆県産小麦を使用したパン用粉、ラーメン用粉、弾力性のあるうどん
●県産黄金桃とブルーベリー使用の高品質低糖度ジャム
●県産きのこ「バイリング」使用の新食感漬物
●県産エノキダケ使用の高キャ含有のなめ茸
●県産バイリングのペースト使用の飲料、スープ等
●県産小麦の加工適正に優れた小麦粉、県産硬質小麦の全粒粉、県産小麦のα化発芽小麦粉とそのお粥
●北信濃産そば使用の菓子(饅頭、焼き菓子)
●県産米と発芽玄米使用の甘味食材、甘味飲料
●県産大豆の高品質高野豆腐、熟成豆腐チーズ
●県産高濃度豆乳のおからを使用したそば餅
●県産伝統野菜・山口大根を使用した漬物

【富山】
○県産キクイモ使用の機能性パン・菓子・麺類
☆県産もち米とシロエビ・スワイク・粉末使用のかき餅
●県産もち米等使用のこだわりかき餅

【新潟】
○介護用水産食品「とろけるお魚(伊・サケ)」

【山梨】
○身延町産曙大豆を使用した塩ゆで枝豆・きな粉・煎り豆味噌等

【群馬】
○マコモ竹の浅漬け
☆マコモ竹を使用した惣菜

【神奈川】
○足柄茶使用の和菓子、洋菓子
☆足柄産キャブ茶使用の和菓子・洋菓子

【静岡】
●県産茶葉の低カフェイン粉末茶を使用した茶そば、菓子、飲料水等の加工食品

【東京】
☆エゴマ鶏使用の機能性食品
●国産大豆とテンペ菌使用のテンペチョコレート

【茨城】
●県産規格外メロンを有効利用したメロンピューレ、メロン羊かん、メロン大福、メロンゼリー

【山形】
○米沢牛を使用したコロッケ等
○米沢鯉を使用した加工食品
○県産農産物使用のインスタントみそ汁
☆さくらんぼパウダー使用のゼリー
☆ラ・フランスパウダー使用の焼き菓子
☆すももを使用したワイン、シャーベット・ジャム
☆大石田産自然薯使用の乾そば
☆月山筍の冷凍焼きたけのこ、青豆と紅花の炊き込みご飯の素
☆米沢牛使用のこだわりカレー(冷凍食品)
☆ラ・フランス・りんご・クランベリー・ジャム、無臭大豆のチーズ・豆乳・豆腐
●紅大玉使用のさくら豆乳、おからドーナツ
●だだちゃ豆使用の豆乳、豆腐、プリン、パスタ
●神代豆使用のパック入り発芽大豆、お茶
●庄内メロン使用の赤白セットワイン
●県特産さくらんぼ、ラ・フランス、もものカット果実入りリキュール
●味付け米沢牛、牛骨スープ入りこんにやく
●泉田里芋使用の煮物用団子
●米沢牛、米沢一番豚、青菜漬の冷凍食品
●六沢大根の浅漬風いぶり大根
●お手軽チューブ入り「出羽燦々」味噌酒粕
●上和田米、県産農産物使用のごちそう粥

【北海道】
○北見産たまねぎ使用のカレー・スープ・ソテー
○機能性タマネギ「さらさらレッド」使用の加工食品
○鶏内臓肉を有効利用した新調味料「鶏醬」
○高機能鶏卵使用のこだわりプリン、鶏冠由来のヒアルロンサン食品等
○冷凍フレーバープリン、プリンスフル
☆道産亜麻種子油とサブリメント、亜麻の実入りパン等
☆カラーゲンハーブクッキー・チョコレート等
☆十勝産野菜使用のニョッキ
☆北見産たまねぎ使用の飲料用オニオンエキス等
☆カラーゲン入りフローズンヨーグルト
●機能性乳酸菌の浅漬け「恵み野漬」
●サケ皮カラーゲン等を使用した魚卵ゼリー寄せ
●道産アロニアを使用したサブリメント
●道産食材固有の色を活かしたゼリー、パン等

【青森】
○ホッキ貝のむき身液浸パック詰め

【岩手】
○地場産牛乳と野菜使用のミルクジャム
☆県産香り米(古代米)使用の日本酒
☆サンマ、イカ、サケ使用のご飯の素
●県産やまぶどう、ブルーベリー使用のパウンドケーキ
●県産きのこ等使用のきのここんにやく(刺身、焼肉用)

【宮城】
☆大豆イソフラボンの吸収効率を高めた仙台味噌
☆伊達の純粋赤豚使用の生ハム
☆メカジキカマの味噌漬け焼き
☆牝鹿産鳥豚の仙台味噌漬け
☆県産小麦と大豆使用のパン
●モウカ鮫使用の加工食品
●県産かぼちゃ使用の無添加シフォンケーキ、パイ
●松島産アカモクと国産小麦使用の白石温麺
●サンマ由来の青色色素とカラーゲン等使用のゼリー
●蔵王高原産小麦使用の手延べ白石温麺
●塩釜産アカモク等使用のアカモク漬

【沖縄】
●県産ドラゴンフルーツとろみ酢使用の飲料・菓子
●県産ハイビスカスの濃縮エキス・ハイビスカスティ等

【栃木】
○県産小麦「タマイズミ」使用の中華麺「珠泉拉麺」
○県産米粉100%麺
○県産いちごの花酵母を使用した日本酒「とちあかね」
☆鹿沼市特産ハトムギ焼酎、小麦粉等を使用した「美(び)たまるカステラ」
☆県産小麦「タマイズミ」使用の学校給食パン、高齢者向けそうめん、県産小麦「ワイノダイ」と米粉のつぶら粉
☆県産二条大麦使用の「焙煎麦飯」
●県産牛乳ととちおとめ使用の「蔵の街のむとちおとめヨーグルト」
●県産二条大麦使用の「大麦ファイバー」
●県産小麦等使用のペースティー、県産タマイズミ使用のバスタ、麩、県産小麦使用のかりんとう

【群馬】
○マコモ竹の浅漬け
☆マコモ竹を使用した惣菜

【神奈川】
○足柄茶使用の和菓子、洋菓子
☆足柄産キャブ茶使用の和菓子・洋菓子

【静岡】
●県産茶葉の低カフェイン粉末茶を使用した茶そば、菓子、飲料水等の加工食品

【東京】
☆エゴマ鶏使用の機能性食品
●国産大豆とテンペ菌使用のテンペチョコレート

【茨城】
●県産規格外メロンを有効利用したメロンピューレ、メロン羊かん、メロン大福、メロンゼリー

