

平成21年度第3回(通算第6回) 農商工等連携事業計画認定一覧

NO.	事業名	事業概要	中小企業・ 農林漁業の別	事業者名	都道府県
1	“滋賀県産新品種キイチゴ”を使用したスフレ等の開発・販売	本事業では、パティスリーパピエの経営資源である洋菓子の企画製造技術、農業者垣谷善治郎の経営資源である新品種キイチゴの栽培生産技術及び連携参加者である有限会社フローラトゥエンティワンの新品種キイチゴの独占実施権と苗木の生産技術を活かして、新しい洋菓子を開発する。開発する洋菓子は、新品種キイチゴの優れた風味を持つ点で、類似する従来の輸入冷凍果実ラズベリーとの差別化を図っている連携事業である。	中小企業者	パティスリーパピエ	滋賀県
			農林漁業者	垣谷 善治郎	滋賀県
2	京都産の金ごま・大豆・京野菜を使用した京都ブランド商品の企画・販売	本事業では、有限会社誠武農園が新たに金ごま・きな粉用大豆を栽培し、更に既存の京野菜の未利用分も原材料として提供する。株式会社山城屋は、それを用いて新たな京都ブランド商品群を開発し販売する。連携企業である株式会社真田・株式会社旭製粉・株式会社マエダ・スーパーテクノ・株式会社向井珍味堂・株式会社チャーリン製菓の連携先5社が、山城屋の委託による製造を行う。 京都産の金ごま、きな粉、京野菜粉末を軸とした商品群であり、現代人の洋食化した食生活に、和のテイストを提供する新しい京都ブランドを確立する連携事業である。 具体的な商品は、「京都産すりごま」、「京きな粉」、「京七味」、「京野菜金ごまふりかけ」、「京風卵かけご飯ふりかけ」、「京野菜茶漬け」、「京きな粉飴」、「京きな粉チョコレート」、「京きな粉アイスクリーム」、「京風洋食焼き」の10種類である。	中小企業者	株式会社山城屋	京都府
			農林漁業者	有限会社誠武農園	京都府
3	京都丹後地方で有機栽培される牛蒡と金時人参を用いた野菜の加工商品の開発と販売	本事業では、有限会社ドンの経営資源である野菜生産履歴を公表し安心安全を提供することを訴求する商品企画力と、グループ店舗年間集客数約15万人の実績、梅本農場の経営資源である京野菜有機JAS認定栽培技術と広大な認定圃場で育ったこだわりの有機栽培京野菜を加工し、風味や味わいとともに関心安全志向を求める大都市圏在住者を主たる顧客として高付加価値の野菜加工商品(ドレッシング、スイーツ、弁当、惣菜)を開発販売する連携事業である。	中小企業者	有限会社ドン	京都府
			農林漁業者	梅本農場	京都府
4	近江米(日本晴)を活用した京都の粉専門店の実用新案製法による「やわらかくておいしい冷し団子」の開発・販売	本事業では、「団子穀粉」の経営資源である団子の長期冷凍保存・再冷凍・解凍後の冷蔵保存を可能とする技術(実用新案)と「グリーンちゅうず」の経営資源である日本晴(米の品種名)の栽培ノウハウ、及び「滋賀県農業技術振興センター」の日本晴の研究データと品質改良技術を活かして、和洋菓子製造業者及び原材料卸を主たる顧客とする、いつまでも「やわらかくておいしい冷し団子」の開発と販売に取り組む連携事業である。	中小企業者	株式会社団子穀粉	京都府
			農林漁業者	株式会社グリーンちゅうず	滋賀県
5	福井県・三方産の紅映梅を使用した“無塩梅干し風”「特許出願製法塩分ゼロ梅」開発と販売	本事業では、㈱Food Editorsの経営資源である特許出願製法によって製造される「梅干しの無塩づくり製法」、及び㈱エコファームみかたの経営資源である「紅映梅」、さらに花伝院(株)の梅干し二次加工の技術(天日干し及び酸度調整)を活かして、“無塩梅干し風”「特許出願製法塩分ゼロ梅」を製造する。 健康な食生活をめざす消費者及び今話題のゼロ冠食品に興味がありそれを求める消費者に対して、現市場に無い初めての「特許出願製法塩分ゼロ梅」及び「特許出願製法塩分ゼロ梅の加工食品」を提供する。 本事業で開発する「特許出願製法塩分ゼロ梅」は減塩ではなく、塩分がまったく含まれていないという特徴を付加している点で類似する従来製品との差別化を図っている連携事業である。	中小企業者	株式会社Food Editors (フード エディターズ)	京都府
			農林漁業者	株式会社エコファームみかた	福井県
6	京都府産和束の二番茶100%を使用した有効成分(カテキン・ビタミンE)の多い緑茶粉末の開発・製造・販売	本事業では、中小企業者で製品開発・製造・販売を行う(株)大健と農業者で原材料を供給する畑製茶が双方の経営資源を活用し、京都府和束産の未利用資源である有効成分の多い二番茶100%を使用して付加価値の高い緑茶粉末の製造・販売に取り組む連携事業である。	中小企業者	株式会社大建	京都府
			農林漁業者	畑製茶	京都府

平成21年度第3回(通算第6回) 農商工等連携事業計画認定一覧

NO.	事業名	事業概要	中小企業・ 農林漁業の別	事業者名	都道府県
7	京都府産深蒸し被覆茶(ひふくちゃ)を使用した宇治茶では新しい茶葉であるかぶせ日数をコントロールした「京ふか冠茶」の開発・販売	<p>本事業では、辻本製茶工場の経営資源である京都府産の深蒸し製法及び、かぶせ日数をコントロールした被覆茶を使用して、株式会社西出製茶場の経営資源である焙煎加工と茶葉ブレンドのノウハウ及び多様な販売チャンネルを活かして、玉露のような旨みと煎茶の飲み易さを兼ね備えた宇治茶の新しい茶葉を開発し、販売する。</p> <p>本事業で開発する宇治茶の新しい茶葉は、京都府産の宇治茶のみを使用、特徴は、「熱いお湯で手軽に、玉露のような旨み・甘みが味わえる」、「緑茶として味の濃さと旨みや甘みがある」、「短時間で濃く鮮やかな色のお茶が淹れられる」点で、味にこだわる消費者のニーズを満たすことなどから、2社が連携して商品の開発を進め販路の拡大を目指す連携事業である。</p>	中小企業者	株式会社西出製茶場	京都府
			農林漁業者	辻本製茶工場	京都府
8	大分県産に特化した国産100%の白胡麻と唐辛子を使用した加工食品の開発・販売	<p>本事業では、(有)エス・エフ・スピリッツ」と原材料を提供する(有)清川ふるさと物産館夢市場が双方の経営の向上・改善を目標に双方の経営資源を活用し、大分県産100%の唐辛子と白胡麻を使って、付加価値の高い加工食品(国産100%の味付け紅胡麻・液体七味)の製造・販売 に取組む連携事業である。</p>	中小企業者	有限会社エス・エフ・スピリッツ	大阪府
			農林漁業者	有限会社 清川ふるさと物産館夢市場	大分県
9	丹波産・三田産栗の未利用分を活用する新しい地域ブランド商品の開発・製造・販売	<p>本事業では、日乃本食産株式会社が、小粒等の理由により未利用であった丹波産と三田産の栗を、丹波ささやま農業協同組合と湖梅園から購入し、その渋皮・荒皮を含む全体を活用して、スイーツ新商品や栗パウダー等の新加工食品を開発・製造・販売する事業である。具体的な商品は、渋皮も用いた栗100%の、①栗生ようかん②業務用の栗ペースト③和菓子等のスイーツ類④栗パウダーである。JA丹波ささやまが地域団体商標として申請予定の「丹波篠山栗」と、品質が同等で価格が安いとして事業者には評価が高い「三田栗」の地域ブランドイメージを高める加工商品を開発・製造・販売する連携事業である。</p>	中小企業者	日乃本食産株式会社	兵庫県
			農林漁業者	丹波ささやま農業協同組合	兵庫県
			農林漁業者	湖梅園	兵庫県
10	甘酒と相性の良いヨーグルトの組合せによる新しい健康飲料の開発と販売	<p>本事業では、(株)西山酒造場が、清酒用麹より製造した本格的な甘酒を兵庫丹但酪農農業協同組合に供給し、兵庫丹但酪農農業協同組合がその甘酒を原料に、ヨーグルト製造段階で今まで使用した事のないカゼイ菌を使用して「甘酒ヨーグルト(仮称)」を製造し、(株)西山酒造場が販売する事業である。(株)西山酒造場が今回取り組む、アルコールを含まない商品は、初めての取組であり、19歳以下へと客層を広げる新しい挑戦で、丹波にある事業者同士が有機的連携を行い、両者の強みを発揮して、今までにない商品を開発・販売する連携事業である。</p>	中小企業者	株式会社西山酒造場	兵庫県
			農林漁業者	兵庫丹但酪農農業協同組合	兵庫県
11	肥育方法に改良を加え、より良質の但馬牛を使用した加工品などの開発と販売	<p>本事業では、但馬牛のレストランとして32年営業を継続している(有)トッポ・ジージョが、城谷畜産、羽馬牧場、廣田牧場から但馬牛の肥育方法に改良を加え、飼料に納豆菌(枯草菌)を添加して給与することにより、肉中の旨み成分を増加させた但馬牛を購入する。1頭仕入れをした、炭焼きハンバーグ、新しい形のコロッケ(じゃが丸)、ビーフシチュー、ミートパイを開発・販売事業である。レストランのみの提供から、冷凍保存、冷凍流通させる事で大きく販路を拡大させ、新たな顧客の開拓を目指すものである。但馬牛の1頭仕入れと冷凍保存、冷凍流通は初めての取組という連携事業である。(冷凍は、電磁波冷凍を採用し始めての取組である)</p>	中小企業者	有限会社トッポ・ジージョ	兵庫県
			農林漁業者	城谷畜産	兵庫県
			農林漁業者	羽馬牧場	兵庫県
			農林漁業者	廣田牧場	兵庫県