

地域	福岡県粕屋郡粕屋町	認定日	平成22年1月29日	通巻番号	8 - 21 - 033
----	-----------	-----	------------	------	--------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

山ぶどうを原料とした醸造酢及び「飲む酢山ぶどう」など、その加工品の開発及び販路開拓

巨峰の産地田主丸の出荷量低迷に対応するため、新しく取り組んでいる「山ぶどう」を本格的に栽培し、加工品を開発する。

➤ 連携体

農林漁業者

峰石園(農業)

巨峰栽培50年の栽培技術と耕作地を活用し、山ぶどうの安定した栽培と品質向上、安定供給体制の確立に取り組む。

中小企業者

有限会社九州酢造(食料品製造業)

醸造酢製造の技術と約1万人の直販健康酢顧客網を活用し、果実発酵酢の開発製造と販路開拓に取り組む。

連携参加者

福岡県中小企業団体中央会(政治・経済・文化団体)

きめ細かなフォロー体制と施策対応の経験・実績を活用し、人材他の施策による事業支援や販路開拓支援を行う。

サポート機関等

地域活性化支援事務局

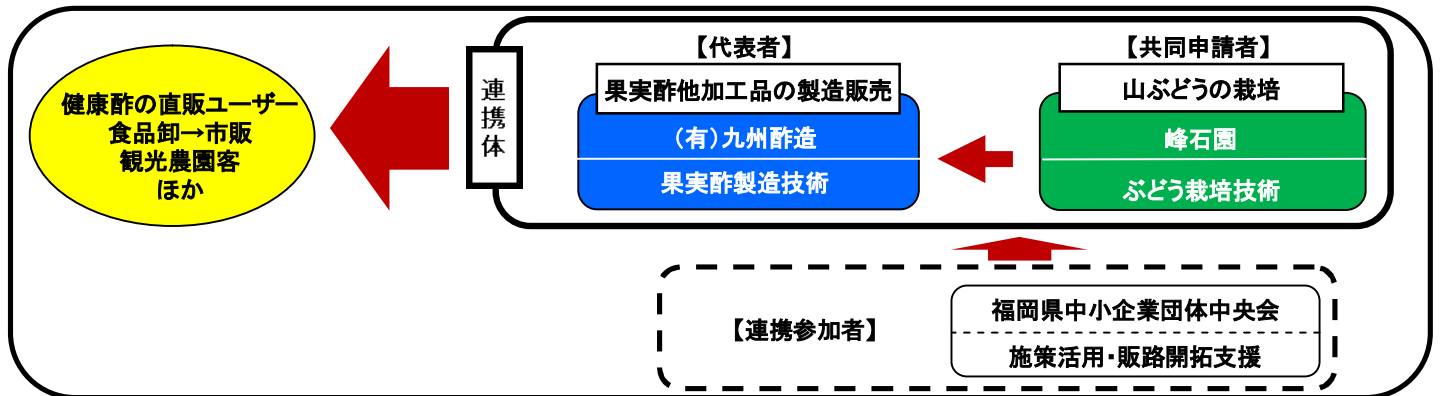
➤ 連携の経緯

峰石園では、巨峰の栽培50年の経験と実績を有するが、酸味があり、野性味溢れる味わいに魅かれて、7年前から山ぶどうの栽培に取り組んできた。山ぶどうは病気に強く、「摘粒」や「袋がけ」作業の必要がなく、生産者の負担が少ない。巨峰の出荷量減少や生産者の高齢化対策を含め、「山ぶどう」の生産拡大のために、平成19年より「柿酢」のほか、果実酢・醸造酢に経験・実績を持つ(有)九州酢造と試作品の開発を行ってきた。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

山ぶどうは酸味とその色合いに特長がある。本事業で開発する山ぶどう酢は、一般的な穀物酢・果汁混合酢ではなく、果実そのものを発酵させ、独自の製造技術により長期熟成を行い、果実特有の風味と成分を引き出すものである。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で470万円の売上高増加、ぶどう栽培の作業軽減

農地の有効活用が図られるだけでなく、栽培方法の省力化による農家の生産性の改善に貢献することが期待される。

中小企業者

5年で2,300万円の売上高増加、収益性の改善

既存技術を活用した新たなブランド開発に向けた事業展開を図ることにより、売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社九州酢造
TEL：092-938-3678
E-mail：kakisu@k1104.com

所在地：福岡県粕屋郡粕屋町仲原295-4
FAX：092-939-0241
ホームページ：http://www.k1104.com

地域	佐賀県佐賀市	認定日	平成22年1月29日	通巻番号	8 - 21 - 034
----	--------	-----	------------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

佐賀県産イチゴ“さがほのか”の日本酒ベースリキュールの開発と需要開拓

佐賀県のブランドいちごである“さがほのか”の規格外品を活用して、若い女性を主たる顧客とした日本酒ベースの和のリキュールを開発し、需要開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 古川莓園、高取農園（以上、農業）

“さがほのか”の生産・出荷の過程で発生する規格外品をリキュール製造用に供給する。

中小企業者 大和酒造株式会社（飲料・たばこ・飼料製造業）

“さがほのか”を使用した日本酒ベースの和のリキュールを開発し、飲食店や慶事関係業者などへの販路拡大を目指す。

連携参加者 JAさが（協同組合）、佐賀県工業技術センター（地方公務）

JA佐賀は規格外いちごの供給不足の際の補完を行い、佐賀県工業技術センターはリキュール開発を支援する。

サポート機関等 佐賀県商工会連合会、佐賀市北商工会、地域活性化支援事務局

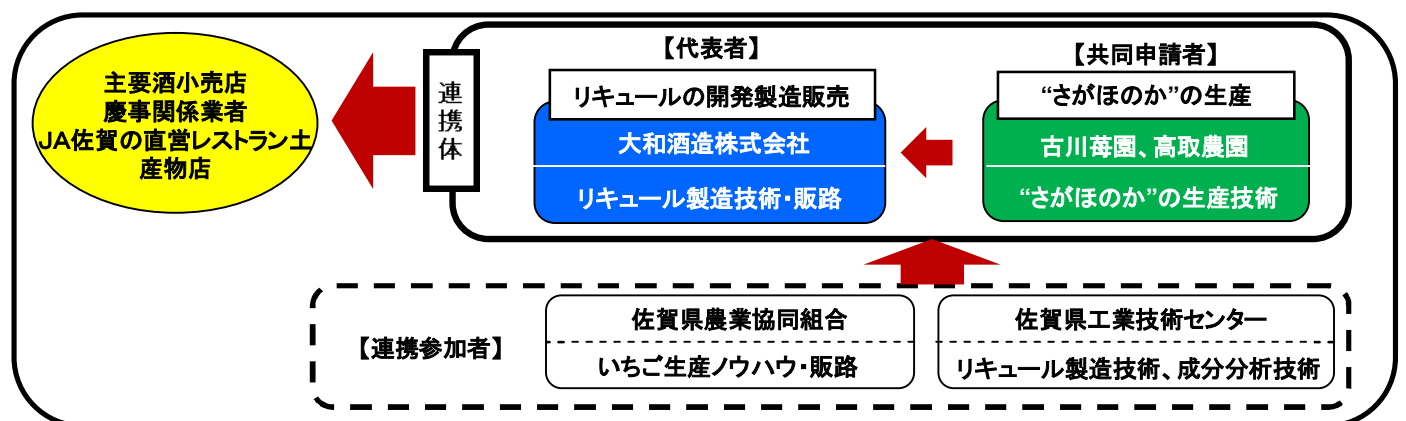
➤ 連携の経緯

大和酒造（株）は、清酒需要の減退対応策としてリキュールの開発を検討していた中で、佐賀県産いちごにはブランド力があるものの、いちご生産農家及びJA佐賀は2割程度発生する規格外品の活用に腐心していることを知った。そこで、“さがほのか”の規格外品を有効に活用したリキュールの開発と販路開拓に取り組むこととなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

果実の色が濃く、香りの強いリキュール原料用に適しいちご栽培技術等の改良に取り組むとともに、リキュールは、女性をターゲットに、日本酒の芳醇な香りといちごの香りをミックスした上質な味に仕上げ、アルコール度数も抑えるとともに発泡性も持たせる。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で1,622万円の売上高増加、規格外品の有効活用と生産規模拡大

規格外いちごをリキュール用として供給することで、高い収益性が期待され、規模拡大も可能となる。

中小企業者 5年で1,800万円の売上高増加、佐賀県産いちごブランド“さがほのか”の確立

佐賀県産のいちごを活用したリキュール開発により、生食用いちごと連動したブランドの確立が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：大和酒造株式会社
TEL：0952-62-3535
E-mail：info@sake-yamato.co.jp

所在地：佐賀県佐賀市大和町大字尼寺2620
FAX：0952-62-3536
ホームページ：http://www.sake-yamato.co.jp/

地域	熊本県上益城郡山都町	認定日	平成21年1月29日	通巻番号	8 - 21 - 035
----	------------	-----	------------	------	--------------

②生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上

有機JAS認定農産物を活用した冷凍ベビーフードの開発及び販路拡大

地元の有機JAS認定農産物のみを用い、生産者の顔の見えるベビーフードの開発と販路拡大を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 村山信一、中村司郎（以上、農業）

有機栽培により生産した農産物を供給する。

中小企業者 (株)土のめぐみ（食料品製造業）

原料農産物の安全性と素材の美味しさを生かし、使い勝手と生産者の顔の見える安心ベビーフードを開発。

連携参加者 泉州広告(株)(広告業)

主に関西地区の育児世代向け情報誌の発信を行っており、新製品の販路拡大に寄与する。

サポート機関等 地域活性化支援事務局

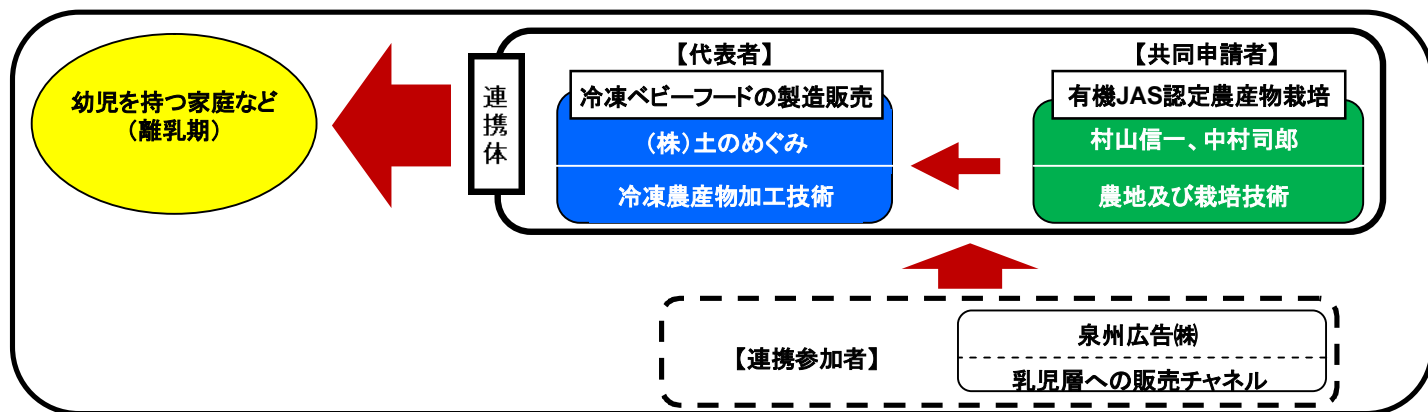
➤ 連携の経緯

土のめぐみは、12年にわたって熊本県山都町の有機栽培農産物を生鮮のまま主に関西地区の顧客に対して販売し、安全性に関心の高い層から高い評価を得てきた。農業者は有機農産物を評価してくれる消費者への販売の拡大と規格外品の利用拡大を望んでいたところであり、山都町産有機農産物を活用した新たな商品開発について両者の思惑が合致し、連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

開発する製品は、山都町産の有機JAS認定農産物を用いた冷凍ベビーフードであり、生産者の顔の見えるものである。現在2名の有機JAS認定を取得した農業者と連携し、今後さらに有機JAS認定申請中の農業者との連携図っていく。製品開発に当たっては熊本県産業技術センターの指導を受けて進める。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で315万円の売上高増加

有機JAS認定農産物の用途拡大、規格外の有効利用による農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者 5年で2,190万円の売上高増加、収益性の改善

生鮮農産物に加え冷凍加工農産物への事業展開を図ることにより売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社土のめぐみ
TEL：096-772-2332
E-mail：ken@a-nen.biz

所在地：熊本県上益城郡山都町小笹456-1
FAX：096-772-1888
ホームページ：http://a-nen.biz/

地域	宮崎県北諸県郡三股町	認定日	平成22年1月29日	通巻番号	8 - 21 - 036
----	------------	-----	------------	------	--------------

①規格外や低未利用品の有効活用

規格外青果物のパウダー加工及び販路開拓

規格外青果物を乾燥・パウダー状に加工した新商品を開発し、都城都市圏をはじめとする県内外の食品加工業者に、菓子や豆腐、麺など様々な分野の原材料として販売する。

➤ 連携体

農林漁業者 (農)今新 (農業)

約170名の組員から規格外青果物を集荷・保管する体制をつくり、(有)ハート・コーポレーションに供給する。

中小企業者 (有)ハート・コーポレーション (製粉業)

地元の食品加工業者・飲食店のニーズを把握しており、長年の顧客及び販売ルートを活用し、パウダー化した乾燥野菜粉末を販売する。

連携参加者 八尋産業(株)

減圧平衡発熱乾燥法によるパウダー化技術を提供し、併せて顧客ニーズに応じた配合手法・パウダー化技術の指導を行う。

サポート機関等 都城商工会議所、地域活性化支援事務局

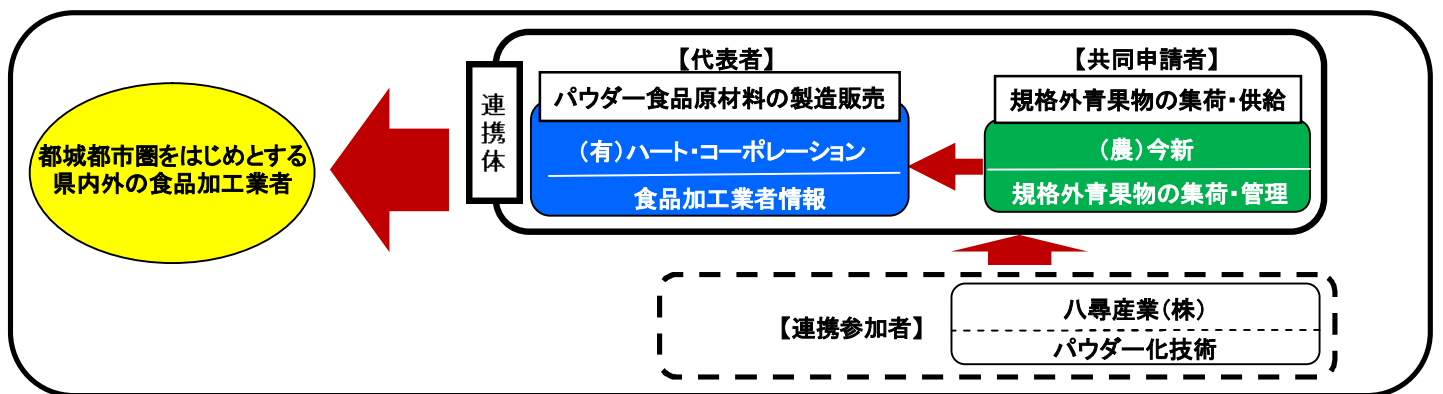
➤ 連携の経緯

(有)ハート・コーポレーションは、日本有数の農業地帯である都城盆地で大量に発生している規格外青果物をパウダー化できれば、未利用資源の有効活用に寄与すると確信し、地元の農業者によって設立された(農)今新に相談したところ、同法人も規格外青果物の処理に腐心していることが分かり、今回の連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(農)今新は、170名の組員が一体となって規格外青果物の集荷・保管体制を整備する。(有)ハート・コーポレーションは、野菜のパウダー化技術を確立するとともに製造コスト低減に努める。また、主要顧客として想定している製菓業者等食品加工業者のニーズ把握に努め、最終消費者の声をパウダー粉末加工に反映させつつ、販売チャンネルと販売エリアの拡大に努める。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で1,400万円の売上高増加、規格外品の出荷単価10倍増

これまではゼロまたはマイナスであった資源を、付加価値のある経営資源にすることが可能となる。

中小企業者 5年で5,000万円の売上高増加、収益性の改善

既存の顧客及び販売ルートを活用して売上高が増加するばかりでなく、新分野進出により新たな顧客の開拓が可能となり、それらの相乗効果による新たな付加価値を得ることが可能となる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : (有)ハート・コーポレーション
 T E L : 0986-27-7112
 E - m a i l : jyoho-t@5205.jp

所在地 : 宮崎県北諸県郡三股町大字宮村2823番地1
 F A X : 0986-27-7111
 ホームページ : http://www.5205.jp

①規格外や低未利用品の有効活用

銘柄鶏「とねどり」の低利用部位を主原料にした新商品の開発と販路開拓

無投薬で、「おから」を活用した自家配合飼料による長期飼育(70~80日)銘柄鶏「とねどり」の低利用部位を主原料にした「とりおからスープハンバーグ」などの新商品を開発し、販路開拓に努める。

➤ 連携体

農林漁業者 刀根養鶏場 刀根 大太郎 (農業)

無投薬でおからを活用した自家配合飼料で長期飼育(70~80日)した銘柄鶏「とねどり」を(株)刀根に供給する。

中小企業者 (有)平和食品工業、(株)刀根(以上、食料品製造業)

刀根鶏の低利用部位である“むね肉”や“手羽”を原料とした「とりおからスープハンバーグ」など、3つの新商品を開発する。

サポート機関等 宮崎県国富町商工会、宮崎県産業支援財団、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

連携体を構成する三者は、これまで「とねどり炭火焼」などの商品を開発・販売してきたが、低利用部位として大量に残留しているむね身等の部位の成分、機能を生かした商品開発を共同で行うこととなり、今回の連携に至った。



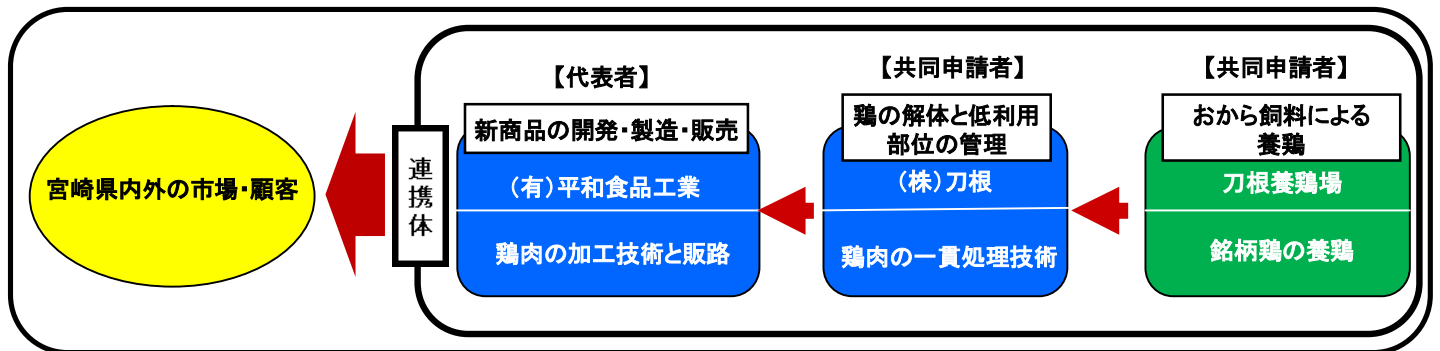
とりハム(試作品)



とりおからスープハンバーグ(試作品)

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

「とねどり」の低利用部位の成分機能性を強く打ち出し、主要顧客として想定する女性や高齢者、幼児の需要(ヘルシー指向、高機能食品)を満たし、顧客の更なるニーズの把握に努め、製品の改善、原料「とねどり」の更なる改良を行い、既存販売チャネルへのアプローチをはじめ、新規販売チャネルの拡大を行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者 3年後の売上高450万円、低利用部位の有効活用による出荷単位の上昇

むね肉や手羽等の低利用部位を原材料とした加工食品の商品化により、出荷単位が上昇し、安定した収入が見込める。

中小企業者

新商品の3年後の売上高2,870万円、新規顧客の開拓、収益性の改善、「とねどり」ブランドの確立

低利用部位を有効活用することによって収益性の改善が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : (有)平和食品工業
TEL : 0885-75-6744
E-mail : heiwask@mnet.ne.jp

所在地 : 宮崎県東諸県郡国富町大字森永1183-3
FAX : 0985-75-5098
ホームページ : <http://heiwask.com/>