

氷見稲積梅を原料とした新たな商品の開発と販路拡大事業

加工

直売

申請者

氷見稲積梅 株式会社

総合化事業の目標

◆ 地元の特産物「氷見稲積梅」を原料とする加工品を開発・販売し、地域特産品としてのブランド化を目指す。

荒廃中山間地を梅林化してきた中、近年、12年以上の収穫樹齢が育ち梅の生産量が増加した。梅加工品を開発・販売し、「氷見稲積梅」をより広くPRすることにより、地域農業の振興を図る。

総合化事業の具体的内容

梅酒の製造後、処分していた「梅酒の梅」を再利用し、梅肉チューブ等の新商品を開発。

2010世界優秀味覚賞を受賞した青梅の一番搾り梅ドリンク「氷見乙女」をさらに発展させた新商品の開発。

高速道路SA、氷見市、高岡市、射水市(新湊)にある道の駅、首都圏JAテレサ川崎等へ営業活動を実施、また、通信販売およびインターネットでの販売にも参加していく。

◆ 平成23年3月1日に前組織の生産組合員12名が出資し、株式会社を設立した。

株主や地元稲積梅生産者から集荷した梅をもとに、梅加工品の生産・販売を行う。

