

取組のポイント

- ◆食肉加工事業：全国初の緑茶浸漬製法を用いた完全無添加「茶蔵ハム」は、ウェルネスブームに乗り、健康博ナチュラルフード部門で入選。マッチングで香港市場への進出を果たすなどバイヤーの高い評価を得た。輸出戦略においては、豚コレラが悪影響となってしまったが、今後はJA（明方ハム）と業務提携し、OEMにて発展させ国内需要を広げる。
- ◆緑茶の機能性事業：特別栽培茶など高級茶葉100%を原材料としたエキス緑茶を業界初で試作し市場性を調査。飲む粉末茶から専門店とのコラボによる「食べる茶スイーツ」として新たな消費の道を広げ販売を拡大できた。

地区の概要

- ◆ 位置
岐阜県東白川村



- ◆ 活用した地域資源
緑茶

- ◆ 事業実施主体
東白川村

- ◆ 主な取組団体等
 - ・(有)新世紀工房・JA（明方ハム）
 - ・西洋菓子工房フランセヤノ

- ◆ 事業実施期間
H28～H30

取組の特色

地域資源の調査や付加価値向上等の取組

- ◆食肉に留まらず干し柿、干し芋、山菜等伝統食の保存に緑茶カテキンの有効性を確認。冷凍濃縮茶の活用等食の無添加化を推進。
- ◆専門店とのコラボを推進。



【緑茶浸漬食材の乾燥】



【健康博での入選】

地域資源の消費拡大や販売促進等の取組

- ◆食肉加工の高い基準をOEMでクリアする。
- ◆たっぷりの緑茶を練り込むスイーツ利用で若年層への新たな茶の需要を広げる。



【海外進出の話題】



【食べる茶プリン】

取組の成果

- ◆事業関連における新商品の開発 0品 (H27：取組前) → 5品 (H30)
- ◆事業関連における商品の販売額 0円 (H27：取組前) → 16,454千円 (H30)
- ◆事業関連における雇用数 0人 (H27：取組前) → 3人 (H30)