

①規格外や低未利用品の有効活用

## 抗酸化力に優れたタモギタケを活用した加工食品の製造・販売事業

北海道や東北地方のみで自生する希少で栄養価の高いタモギタケを名古屋市で室内栽培し、独自に開発したレシピを用いて乾燥タモギタケの加工食品の製造・開発及び販路拡大に取り組む。

### 連携体

農林漁業者

(株)中部タモギタケ(農業)

自社工場を防水加工した室内工場にてタモギタケの栽培を行い、安定栽培、品質向上、乾燥物への一次加工に取り組む。

中小企業者

(株)Japan Food Expert(飲食料品卸売業)

独自に開発したレシピにより、乾燥タモギタケの加工食品を企画販売し、既存販路に加えて新たな市場を開拓する。

連携参加者

アビコ商事(専門サービス業(他に分類されないもの))

(株)中部タモギタケに対して、タモギタケ菌床栽培特許のライセンス貸与を行う。

中京銀行、名古屋銀行、名古屋商工会議所、

サポート機関等

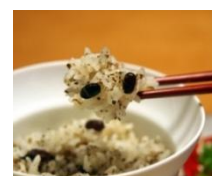
(独)中小企業基盤整備機構中部本部

### 連携の経緯

名古屋市で飲食店を経営する(株)Japan Food Expertは、食生活の乱れやストレスの増大が原因となる病気を「食」を通して予防できる食材の提供を目指し、加工食品の開発を模索していた。(株)中部タモギタケは、抗酸化作用のあるエルゴチオネインの含有量が高く希少性のあるタモギタケに着目しその栽培方法を修得し、自社工場を防水加工して室内栽培を開始した。(株)中部タモギタケがタモギタケの販路を探していたところ、(株)Japan Food Expertと出会い、両者で連携しタモギタケを用いた加工食品の製造・販売を行うに至った。



【タモギタケ】



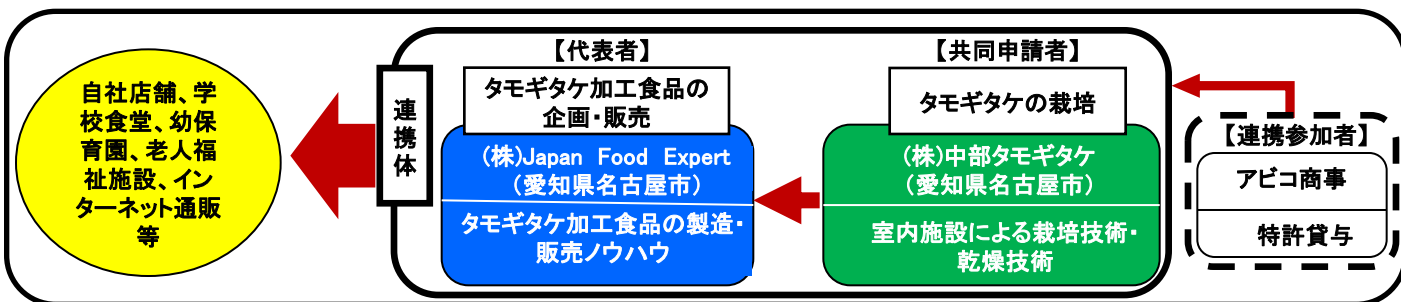
【タモギタケと発芽雑穀のごはん】



【タモギタケと発芽雑穀のごはんの素】

### 連携に当たっての課題や工夫等

(株)中部タモギタケは、タモギタケ菌床栽培特許をもとに栽培を行っていたが、生のタモギタケでは消費期限が短く生産コストに見合った販路確保が難しいという販売面での課題が発生した。そこで、(株)Japan Food Expertからの提案で、乾燥機を導入し常温で長期保存が可能な乾燥形態の商品を製造しタモギタケの品質向上・安定供給を実現し、廃棄率低減を可能にした。一方、(株)Japan Food Expertは、乾燥タモギタケに国産発芽雑穀を調合レシピを開発する等、加工食品を主体的に企画・展開し、乾燥タモギタケの加工食品を商品化することで、既存販路に加えて新たな市場へ販路開拓を図る。



### 連携による効果

農林漁業者

5年で627万円の売上高増加によるタモギタケの認知度向上、新規用途開拓

タモギタケを栽培し乾燥までの一次加工をすることで、タモギタケの新規用途開拓、加工商品の販路拡大が期待される。

中小企業者

5年で1,143万円の売上高増加、新市場の開拓による収益増加

タモギタケを活用した加工食品を企画・販売することで新たな市場を開拓し、収益力の向上が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社Japan Food Expert

TEL：052-223-0192

E-mail：info@jfe-aya.jp

所在地：愛知県名古屋市中区栄2-5-13 アイ・エスビル 9F

FAX：052-223-0819

ホームページ：http://jfe-aya.jp/