

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

## カエデの葉を活用した「もみじのスイーツ素材」等の製造・販売事業

農薬を使用しないで栽培したカエデの葉を原料に、主に業務用途をターゲットとする「もみじスイーツ素材」の開発・製造・販路開拓に取り組む。

### 連携体

**農林漁業者** (株)もみじかえで研究所(法人番号 6200001028122) (農業)

農薬を使用することなく、カエデの栽培を実施するとともに、外注にて製茶やエキスへの一次加工を実施する。

**中小企業者**

山眞産業(株)(法人番号 9180001027520) (食料品製造業)

カエデの製茶やエキスを原料に、ジャムを中心とした「もみじスイーツ素材」等の開発・製造を実施し、業務用途を主なターゲットとして販路開拓を行う。

**サポート機関等**

(独)中小企業基盤整備機構中部本部

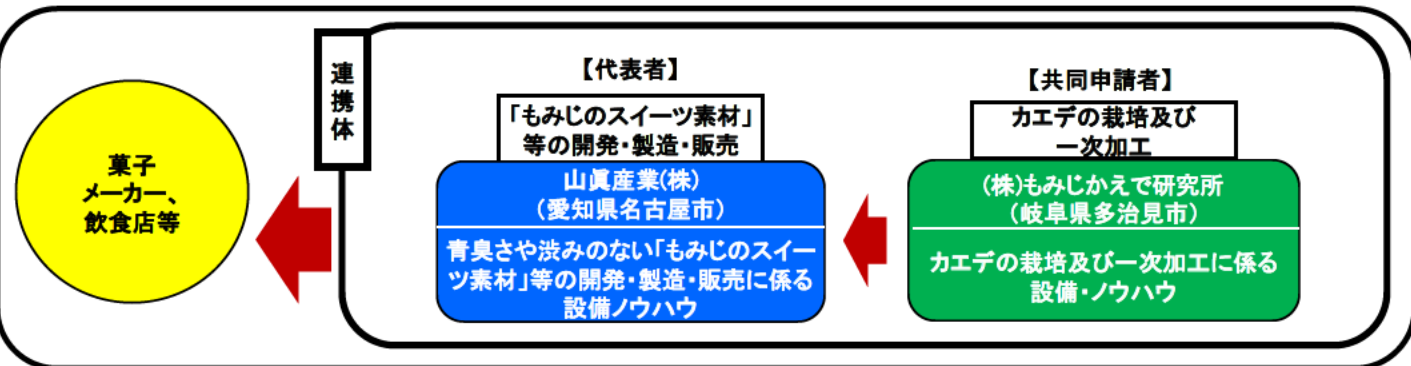
### 連携の経緯

愛知県名古屋市の山眞産業(株)は、業務用を中心とした菓子素材の製造及び卸売りを営んでおり、桜関連のスイーツ素材が自社製品の中核となっていた。ただし、同製品は需要が春に集中することが課題であった。一方、(株)もみじかえで研究所は、岐阜県多治見市において、農薬を使用することなく食用に適するカエデの栽培を実施しており、近年になり安定した収穫量が確保できるまでに成長してきた。ただし、今後の食用カエデの普及促進が課題であった。山眞産業(株)と(株)もみじかえで研究所は、共通の知人を介して出合い、カエデにスイーツ素材としての可能性を感じた山眞産業(株)が連携を打診し、両者は連携して事業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

(株)もみじかえで研究所は、外注先で一次加工したカエデの製茶やエキスを山眞産業(株)へ独自の状態やロットで提供する。山眞産業(株)では、カエデの生葉の青臭さや渋みが出ないように独自の製法を確立し、スイーツ素材を開発し、新規販路開拓を実施する。



### 連携による効果

**農林漁業者** 5年で約450万円の売上高増加による収益力の向上、作付面積の増加

カエデの栽培及び一次加工により売上高増加と収益力の向上を図る。

**中小企業者**

5年で約3,000万円の売上高増加、新たな事業の柱を育成

「もみじのスイーツ素材」を新事業の柱として育成することで、売上高の増加を見込む。

### 代表企業等の連絡先

企業等名：山眞産業株式会社  
 TEL：052-521-0500  
 E-mail：info@yamashin-sangyo.co.jp  
 所在地：愛知県名古屋市西区花の木二丁目22番1号  
 FAX：052-531-5230  
 ホームページ：http://www.yamashin-sangyo.co.jp/