

地域	山口県山口市	認定日	平成20年11月10日	通巻番号	6 - 20 - 008
----	--------	-----	-------------	------	--------------

事業名	「山口県産黒ごま」を原料として、昔ながらの製法で製造したこだわりの「国産黒ごま油」及び「国産黒ごま関連商品」の開発・製造・販路拡大事業
-----	---

連携体	中小企業者 (有)クリアツーワン(山口ごま本舗) (製造業)
	農林漁業者 農事組合法人 あさグリーン優とぴあ (農業)
	連携参加者 山口中央農業協同組合

サポート機関等	山口県商工会連合会、(財)やまぐち産業振興財団、 中小機構 中国地域活性化支援事務局
---------	---

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

連携の経緯

(有)クリアツーワンは、昔ながらの製法でこだわりの「ごま油」や「ごま関連商品」を製造しており、首都圏等の有名百貨店や高級食材店等で高い評価を得て販路を確立している。「国産ごま」商品については、これまで卸問屋から仕入れた他県産「ごま」を原料として製造していたが、取引先からの「山口県産黒ごま」を原料とした商品への要望の高まりや、生産者の顔が見える形での安心・安全な原料の安定確保の観点から、山口での「黒ごま」生産が必要となった。こうしたことから信頼できる生産者を探していたところ、(農)あさグリーン優とぴあや山口中央農業協同組合との連携が実現し、本事業を開始したものである。

黒ごま畑



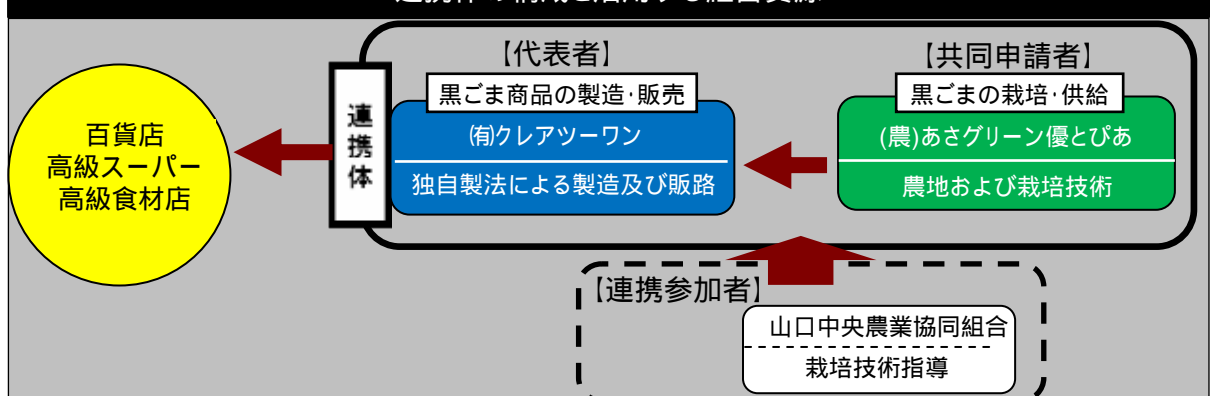
国産黒ごま油

国産練り黒ごま



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力
当社の「国産黒ごま油」は、高熱処理や薬品処理を一切行わず、昔ながらの製法(低温焙煎、玉締め低圧搾、自然沈殿、ろ過4回)で1ヶ月~1ヶ月半をかけて製造するこだわりの商品であり、「ごま」本来の味を引き出している。
市場性については、当社商品はすでに関東・関西の百貨店や高級食材店等で高い評価を得て販路を確立しており、マスメディアにも広く紹介されるなど、富裕層顧客を中心に支持を得ている。

連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

「山口県産黒ごま」及び「山口県産黒ごま商品」のブランド力向上。黒ごま栽培農家の拡大、及び高品質黒ごまの栽培による黒ごまの一大産地化。
こだわりの製法による高付加価値商品の首都圏での販路開拓のモデル事例。

代表企業等の連絡先

代表者・所在地: 有限会社クリアツーワン
(山口県小郡下郷3380-1)
電話番号: 083-974-2850
FAX番号: 083-974-2851
E-mail: crea21@mug.biglobe.ne.jp
ホームページ: <http://www.gomahonpo.jp/>