

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

広島産のにんにくを活用した低臭化にんにく加工品の開発事業

特許技術の低臭化処理により、食べた後に臭いが消えやすい等、利便性を高めたにんにく加工品を開発する。

➤ 連携体

農林漁業者

すみおファーム(農業者)

広島県内北部の寒冷な気候を活かして、寒冷地向け優良品種のにんにくを新たに栽培し、選別の上で供給する。

中小企業者

(株)あすなる本舗(食品製造業)

自社の特許技術と設備で、にんにくの低臭化処理を行い、ペースト化や外注加工による商品化の後、販売を行う。

連携参加者

山本 昭利(農業者)、石橋ファーム(農業者)

管理する農地でにんにくの栽培を行い、原料供給面での支援を行う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構中国本部

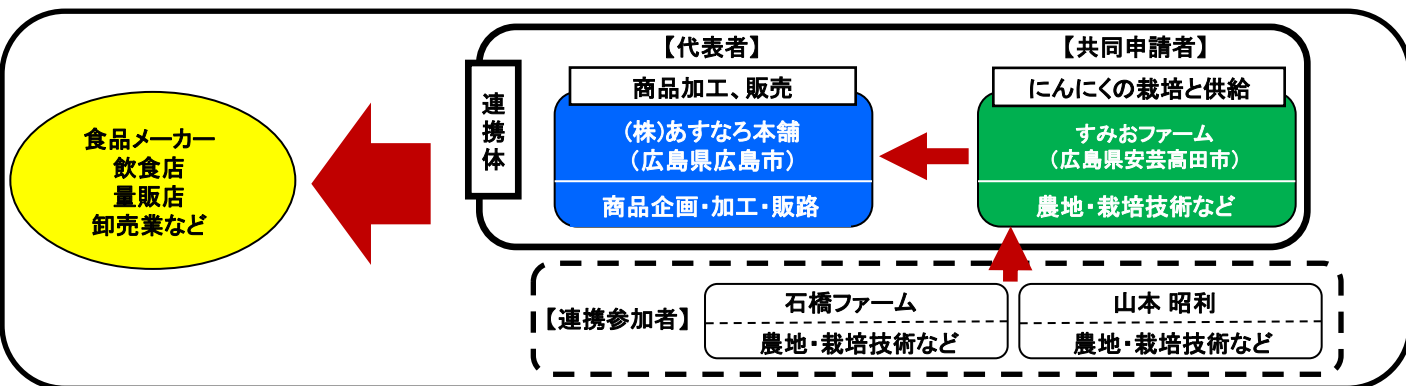
➤ 連携の経緯

(株)あすなる本舗は、自社で開発した「にんにく低臭化技術」を活用し、他地域のにんにくの低臭化に協力してきたが、取引先の低臭化にんにくの販売が好調なこともあり、地元広島でのにんにく栽培を思い立った。また、農林漁業者サイドでは、過疎化が進む地域の農業の活性化を行うために、コメ等の既存の農産物に代わる新たな農産物を探している中で両者が出会った。この度、(株)あすなる本舗の取引先である他産地の農業者からの技術指導等を受けられることになり、連携して事業化に取り組むこととなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫

広島県を新たなにんにくの産地とするために、また、低臭化の特徴を活かすために、最も風味が優れると言われる品種のにんにくを栽培することとした。加工については(株)あすなる本舗の特許技術と設備を使い、競合他社が取り組んでいる「ジャンボにんにく」や、にんにくの液浸処理などと比較して、にんにくそのものの風味や成分をできるだけ活かせる方法を採用し、にんにくの特徴を加工品として活かせるように工夫した。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1千万円以上の新商品売上高確保とブランド力の向上

本事業に適した品種のにんにく栽培に取り組むことで、農業者の収入向上と、ブランドの確立が期待される。

中小企業者

5年で3千万円の売上高増加、商品力の強化

自社の特許技術を活かし、地元で生産されたにんにくを原料とした加工品を開発することで、新たな事業の展開が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社あすなる本舗

T E L : 082-844-0524

E - m a i l : asunaro-1234@basil.ocn.ne.jp

所在地 : 広島県広島市安佐北区狩留家3471-2

F A X : 082-844-0584