

①規格外や低未利用品の有効活用

## 川根産柚子を活用した柚子加工品の開発・販路拡大

広島県川根産の柚子の残渣を活用して、柚子の風味を活かした惣菜等を開発し販路の拡大を行う。

### ➤ 連携体

農林漁業者

川根柚子振興協議会(農業)

柚子の搾汁後の残渣を有効活用するため惣菜向け加工を行うとともに、柚子の生産拡大を行う。

中小企業者

川中醤油(株)(食料品製造業)

柚子皮等の残渣を活用した惣菜のレシピ開発を行うとともに、開発した商品の販路拡大を図る。

連携参加者

(株)山豊(食料品製造業)

川中醤油(株)のレシピに基づき柚子を使用した惣菜加工及び販売を行う。

サポート機関等

広島県商工会联合会、沼田町商工会、  
安芸高田市商工会、地域活性化支援事務局

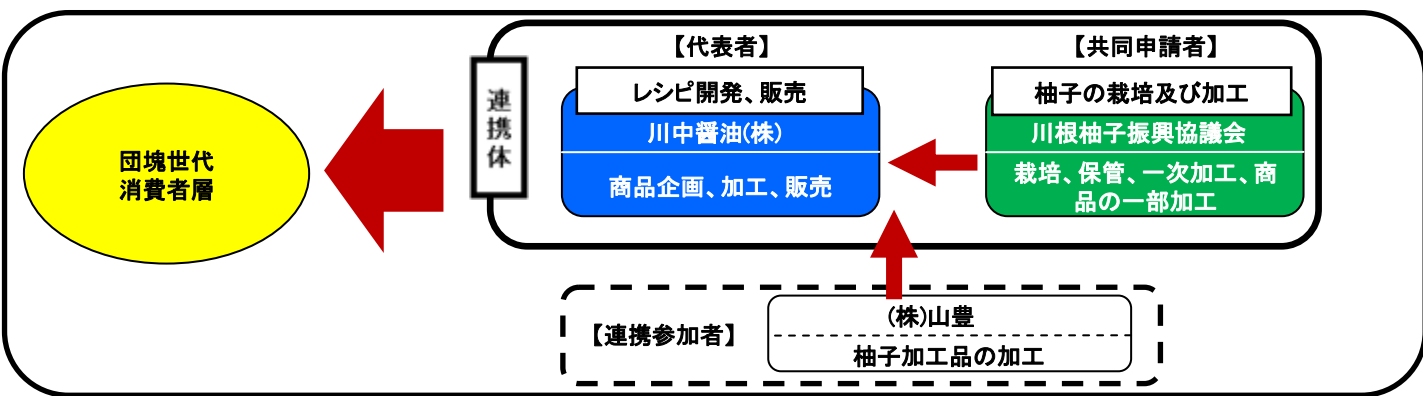
### ➤ 連携の経緯

川根柚子振興協議会は柚子を搾汁した後に出る柚子皮や果汁の上澄み等を廃棄していたが、環境への配慮やコスト面からこれらを利用した特産加工品の開発を考えていた。そこで、従来より取引のあった川中醤油(株)に相談したところ、川中醤油(株)は醤油以外での新規食品商材の開発を考えており、両者の思惑が一致し、連携に至った。



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫

川根柚子振興協議会は柚子の栽培だけでなく川中醤油(株)が開発するレシピに基づき一部商品の加工を行うが、この商品には川中醤油(株)が既存事業で使用した食材の有効活用も行い、両者の既存材料の付加価値向上に努める。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,400万円の売上高増加、廃棄コストの低減

廃棄コストの低減と柚子皮の安定的な販売先を確保することによる売上の拡大が期待される。

中小企業者

5年で3,500万円の売上高増加、新事業分野の確立

既存の醤油事業に加え惣菜業界への進出を図ることにより、売上高の増加とともに新事業への展開が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 川中醤油株式会社

T E L : 082-848-0008

E - m a i l : pre@kawanaka-shouyu.co.jp

所在地 : 広島県広島市安佐南区沼田町伴5006

F A X : 082-848-0168

ホームページ : <http://www.kawanaka-shouyu.co.jp/>