

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

**広島菜を使ったキムチ風広島菜漬及び関連商品の開発・販路開拓**

地元、広島市内で栽培されている広島菜を早採りし、程良い食感と苦みのないキムチ風味の広島菜漬及び関連商品の製造・販売を行う。

➤ **連携体**

農林漁業者

升本光徳(農業)

ダシやキムチ味が浸み込み易く、程良い食感が確保できるように広島菜の早採りを行い、安定供給を行う。

中小企業者

(株)山豊(食料品製造業)

程良い食感と苦みのないキムチ風広島菜漬及び関連商品の製造販売を行う。

連携参加者

(有)瀬戸鉄工、大盛食品(株)(食料品製造業)

独自製法による和風ダシの供給を行う。広島菜漬のふりかけ等の二次加工を行う。

サポート機関等

中国地域支援ネットワーク、(独)中小企業基盤整備機構中国支部

➤ **連携の経緯**

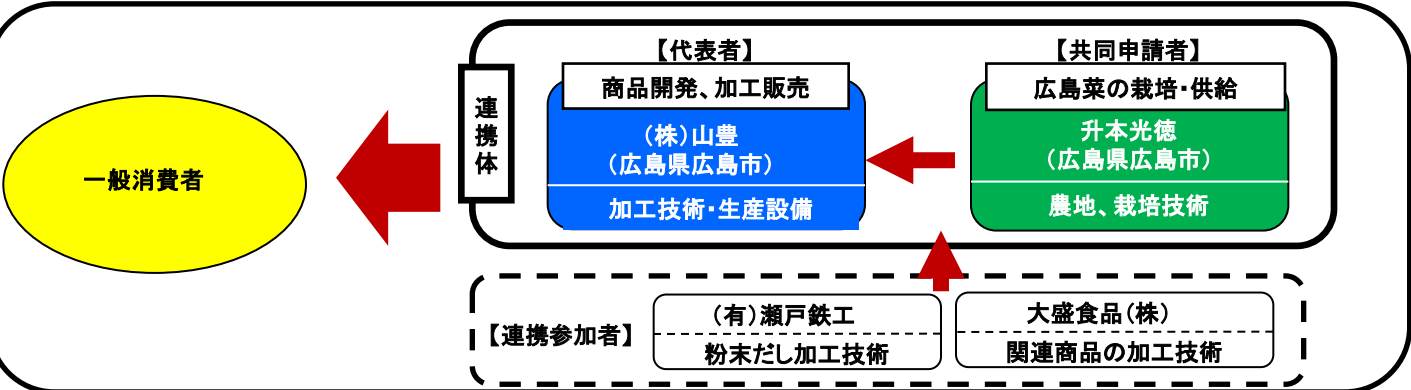
(株)山豊はキムチ風広島菜漬を検討していた。従来の加工技術ではキムチ風広島菜漬の商品化は困難であったが、早採りした広島菜と(有)瀬戸鉄工のダシを用いることで商品化のめどが立った。本事業では農業者が広島菜の早採りを行う必要があり、高い栽培技術を有する升本光徳氏が早採りを行うことで連携することとなった。



(早採り広島菜) (通常広島菜)

➤ **連携に当たっての課題や工夫**

農業者の升本光徳氏はキムチ味と和風ダシが浸み込み易く、程良い食感を確保する為に広島菜を早採りすると共に、栽培期間の短縮による収穫回数の増加や適切な栽培管理により(株)山豊への供給量を確保する。



➤ **連携による効果**

農林漁業者

5年で440万円の売上高増加、収益性の向上

新たな栽培方法に取り組むことで、収益性の向上と需要の拡大が期待される。

中小企業者

5年で4,200万円の売上高増加、収益性の向上

漬物市場で大きなシェアをもつキムチ市場に新たに参入することにより、売上の拡大を図る。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名	: 株式会社山豊	所在地	: 広島県広島市安佐南区沼田町伴79-2
T E L	: 082-848-7778	F A X	: 082-848-2334
E - m a i l	: info@yamatoyo.co.jp	ホームページ	: http://www.yamatoyo.co.jp