

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

## 北海道産タマネギを活用したコンディショニング調味料等の開発・製造及び販売

コンディショニング調味料として「美味しく」、「身体に良く」、「機能性が期待できる」商品の開発・販売を行う。

### ➤ 連携体

農林漁業者

森井克幸(農業)

低化学肥料・低農薬栽培により生産したタマネギの供給を行う。

中小企業者

(株)北海道バイオインダストリー(食料品製造業)

特許技術を活用した高付加価値タマネギ商品の開発及び自社販路を活用した販売を行う。

北空知食品(株)(食料品製造業)、日本醤油工業(株)(食料品製造業)

連携参加者

(地独)道総研食品加工研究センター、吉田新市郎(農業)

農産物加工、商品製造、食品加工技術指導及び販路開拓面での指導、農産物供給を行う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部

### ➤ 連携の経緯

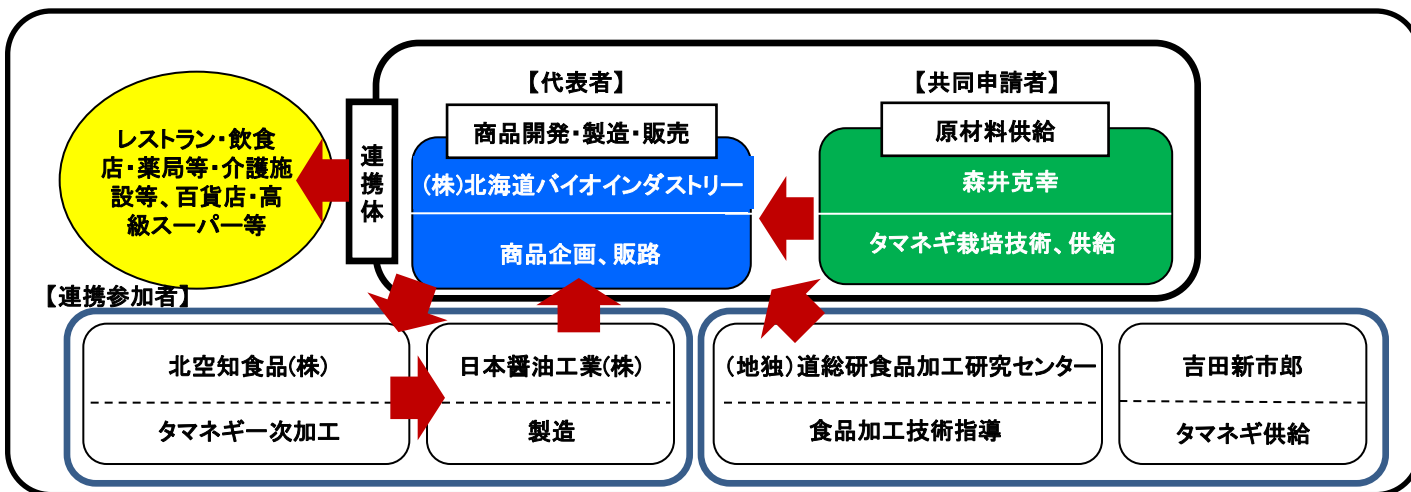
(株)北海道バイオインダストリーは、北海道第1号大学発バイオベンチャー企業として創業し、サプリメントや健康茶など複数の機能性食品の研究開発、販売をしてきた。このような中、身体に有用な機能性成分をより食品に近いものに活用したいと考え、自社が保有する特許等を有効活用した新たな食品開発を行うことになった。またヤーコン栽培などで以前から交流があった北海道岩見沢市の農業者森井克幸も安価に取引されるSサイズ、2L玉サイズのタマネギの活用に課題を抱えていたことから、双方の想いが一致し連携することになった。

(タマネギ)



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)北海道バイオインダストリーは安価に取引されることが多い2L玉サイズのタマネギに着目し、自社が保有するタマネギ加工に関する特許「BRC製法」等により、肉料理用ソース、魚料理用ソース等の調味料を開発する。また、開発した商品は、日常の食生活から自然かつ継続的に摂取することができる「美味しく」、「身体に良く」、「機能性が期待できる」商品をコンディショニング調味料として自社で定義づけを行い、お土産店、百貨店、高級スーパー、調剤薬局等で販売する。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約400万円の売上高増加、安定した収益の確保。

安価に取引されているサイズのタマネギを活用することにより、農業経営の安定化につながる。

中小企業者

5年で約4,000万円の売上高増加、新たな商品展開による経営の向上。

新たな商品ジャンル「コンディショニング調味料」の提案により売上増加が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：(株)北海道バイオインダストリー

TEL：011-812-2512

E-mail：bio2@bio-do.com

所在地：北海道札幌市豊平区平岸7条14丁目3-43

FAX：011-812-6895

ホームページ：http://www.bio-do.co.jp