

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

太陽と完熟野菜のマリアージュ ～自然乾燥にこだわったドライ野菜の開発・販売～

地元産の完熟野菜を自然乾燥加工を行うことにより料理用・菓子材料として開発と販路拡大を行う。

➤ **連携体**
農林漁業者 **隅内 章吾(農業)**

野菜の自然乾燥ノウハウを駆使して野菜の自然乾燥に取り組む。

中小企業者 **(株)まるつね (飲食料品卸売業)**

自然乾燥野菜をイタリアン・中華料理及び菓子に用いられる素材としての商品の企画・開発を行う。

連携参加者 **佳潤(株)、上三川いきいき野菜婦人会(以上、農業)**

野菜をカットする工程及び自然乾燥作業を支援する。

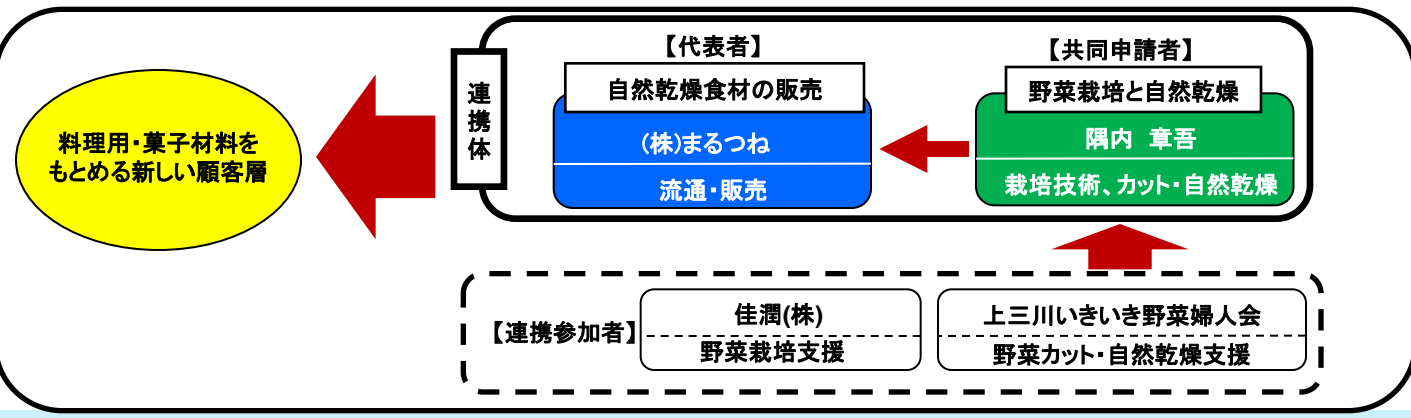
サポート機関等 **地域活性化支援事務局、栃木県農業振興公社**

➤ 連携の経緯

(株)まるつねは、消費者ニーズを満たす地元産野菜を用いた高付加価値商品として自然乾燥食品を商品化・事業化していく中で、青果物市場の影響を受けない高付加価値商品による安定収入・経営安定化を目指している隅内章吾氏と連携に至った。

➤ 連携に当たった課題や工夫等

これまで味の良い完熟品にもかかわらず、形のいびつさや規格外サイズのために規格外品として廃棄されていた農産物を、完熟野菜をカットして形状を変え、自然乾燥技術を駆使して高付加価値な料理・菓子材料の新しい市場を開拓する。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,140万円の売上高増加、規格外野菜の有効利用

野菜の出荷だけでなく、カット・自然乾燥により高付加価値商品として経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者

5年で4,500万円の売上高増加、収益性の改善

自然乾燥野菜を料理用・菓子材料といった新たな市場展開を図ることにより売上の増加と収益性の改善が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社まるつね	所在地 : 栃木県下都賀郡壬生町大字壬生甲3491-2
T E L : 0282-82-0224	F A X : 0282-82-0240
E - m a i l : yasuhide_t@fmpm.co.jp	ホームページ :