

①規格外品や未利用品の有効活用

フリーズドライを用いた農作物の未利用部分の野菜パウダー製造と、それを用いた加工食品の開発・製造・販売事業

農作物の未利用部分で野菜パウダーを製造(フリーズドライ)し、それを用いた加工食品を開発・製造・販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

(有)紫竹カントリー(農業)

圃場、選別、摘果時に発生する農作物の未利用部分を種類毎に分別・出荷し、有効活用する。

中小企業者

ブランケネーゼ(株)(食品製造業)

フリーズドライ製法を用いた農作物の未利用部分の野菜パウダー製造と、それを用いた加工食品を開発・製造・販売する。

連携参加者

岡山県・津山農業協同組合

圃場、選別時に発生する農作物の未利用部分を有効活用に提供する目的で、アスパラガスを提供する

サポート機関等

豊中商工会議所 地域力連携拠点(北摂地域) 池田商工会議所 岡山県津山市・津山食料産業クラスター 津山商工会議所 域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

ブランケネーゼ(株)のフリーズドライ製法に基づく野菜のパウダー製造技術と、(有)紫竹カントリーが、圃場、選別、摘果時の生産段階で発生する農作物の未利用部分を有効活用し、「循環型社会」の実現をテーマに連携事業を開始した。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

ブランケネーゼ(株)では、農作物の未利用部分を利用した野菜のパウダー化事業のためフリーズドライ製法の技術と前処理技術の確立、販売先確保として、保有する既存の販売ルート以外に一般顧客への製品認知等が課題であり、新規の食品メーカー等への販売開拓を行う。更に、野菜パウダーが通常の野菜と同様の栄養成分を持つことを一般消費者に認知してもらい、様々な用途開拓を行う。(有)紫竹カントリーでは、未利用農産物を有効活用するため、分別出荷を行なう。

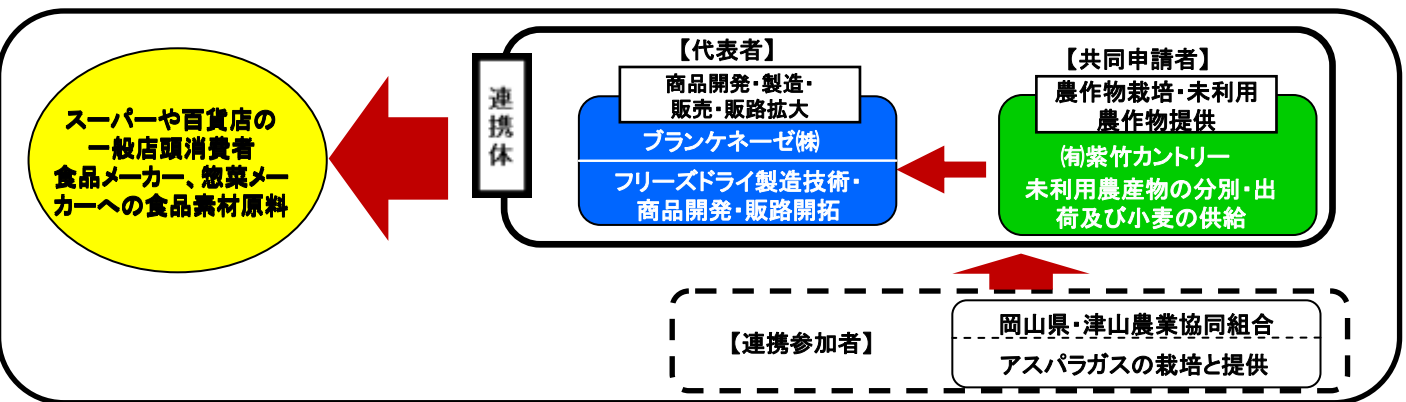


フリーズドライ製法に基づく野菜の粉末化製造技術

山芋の粉末



アスパラガスの粉末



➤ 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。循環型社会の実現。

従来利用されていない農産物を有効活用するため、増収益が期待出来る。

中小企業者

5年で、5,100万円の売上高増加。地域特産品への有効利用。

山芋の粉末化製造技術を、野菜の粉末化製品に応用して、野菜のパウダー入りお好み焼き粉やたこ焼き粉等開発・販売することにより市場にない商品を販売することができる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：ブランケネーゼ株式会社

T E L : 072-752-7731(代)

E - m a i l : blankenesese2000@aol.com

所在地：大阪府池田市桃園1-3-13

F A X : 072-752-7735

ホームページ：http://www.blankenesese.co.jp