

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 福井県・三方町産の紅映梅を使用した“無塩梅干し風” 「特許出願製法塩分ゼロ梅」の開発と販売

福井県産の紅映梅を用いて、無塩を目的とした「特許出願製法による塩分ゼロ梅」食品の開発と販売を行う。

### ➤ 連携体

農林漁業者 (株)エコファームみかた (農業)

福井県及び三方町が推奨するバイオマス肥料を施し、特産梅の生産性を向上させ、「紅映梅」を安定供給する。

中小企業者 (株)Food Editors(食料品製造業)

「塩分ゼロ梅」を特許出願製法で開発、塩分ゼロ志向の健康ニーズに対して、その加工品を中高年齢者層へ販売する。

連携参加者 1 (株)マナ(食料品製造業)

「特許出願製法塩分ゼロ梅」の提供を受けて、その加工品である「梅醬油」のOEM製造をして供給する。

連携参加者 2 花伝院(株)(食料品製造業)

「特許出願製法塩分ゼロ梅」の提供を受けて、その加工梅をOEM製造して供給する。

連携参加者 3 (株)紅屋重正(食料品製造業)

「特許出願製法塩分ゼロ梅」の提供を受けて、その加工品である「梅菓子」のOEM製造をして供給する。

サポート機関等 近畿地域活性化支援事務局、(財)京都産業21

### ➤ 連携の経緯

塩分が多い食品として話題にされる梅干しの「塩分ゼロ」を開発し、食品分野への事業展開を図る為、最適な主材料である梅実を探していた(株)FoodEditorsと紅映梅の栽培実績があり梅酒以外の加工品の拡充と農家の収入アップをはかっていた(株)エコファームみかたの思惑が一致して連携に至った。

「紅映梅」は酸味がマイルドでしっかりした肉質で種が小さい。

塩分ゼロ梅「利巧梅」



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(株)エコファームみかたは紅映梅栽培にバイオマス肥料を導入して生産改善(生産性向上)に取り組む。(株)FoodEditorsは特許出願した無塩梅加工技術をもとに商品の開発を行い、現市場ニーズの高い塩分ゼロ食品としての梅加工品への事業転換を図る。

### ➤ 連携体の構成と活用する経営資源



### ➤ 連携による効果

農林漁業者 5年後で450万円の売上高増加、品種の特長を生かした地域新ブランドの創出

地域ブランド産品への新参入と地元産のエコ肥料活用により農業経営の安定に貢献すると期待される。

中小企業者 5年後で4,000万円の売上高増加、新ブランド「塩分ゼロ梅」の確立

現市場ニーズに応える塩分ゼロ梅に向けた事業展開を図る事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Food Editors 所在地：京都府京都市伏見区桃山町泰長老176-1(12-106)  
TEL：075-621-0245 FAX：0743-78-7915  
E-mail：nfo@matubokuri.jp ホームページ：-