

地域	京都府 京都市	認定日	平成21年2月23日	通巻番号	5 - 20 - 015
事業名	京都産大豆のおからを有効活用した、独自の「京の卵の花粉（おからパウダー）」及び「おから加工食品」の開発・販売				
連携体	中小企業者	京とうふ藤野(株)(食料品製造業)			
	農林漁業者	(有)あつぷるふあーむ(農業)			
	連携参加者	京とうふ加悦の里(株) (食料品製造業)			
サポート機関等	地域活性化支援事務局				

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

平成11年京とうふ藤野(株)は、京都府与謝野町に豆腐製造子会社京とうふ加悦の里(株)を設立HACCP/ISO9001認証取得し、与謝野町産大豆で安全・安心・美味しい豆腐を販売している。

(有)あつぷるふあーむは、高齢化等による農地耕作放棄地の大豆栽培を積極的に受託し、京とうふ藤野(株)へ原料大豆を供給してきた。これまで生おからは一般には産業廃棄物と言われ、肥料の原料としての活用がほとんどであったが、おからを独自技術で乾燥することにより、衛生的な食品材料としてパウダー加工が可能になった。

大豆生産者である、(有)あつぷるふあーむとは、以前より提携して、循環農法を実践してきた経緯もあり、生産者にとってもおからの食品材料への活用で、生産拡大へと大きなメリットを生ずるということで、本事業に着手した。

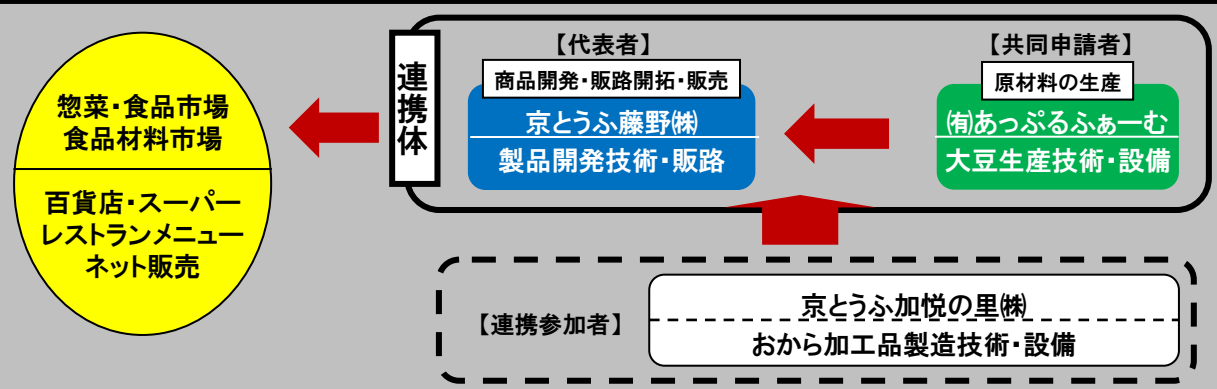


◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

揚物の衣はほぼ100%が小麦粉パン粉だが本事業の商品は、小麦粉には無い食物繊維が多く含まれ、油の汚れ度合いも低い。京の卵の花粉は脂質の取り過ぎを緩和し、非常に付加価値競争力が高く、健康志向の惣菜食品市場の開拓展開を図る。



連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の売上高・・・1.5億円(平成25年度)
- ◆本連携に伴う新規雇用創出者数・・・8名
(平成25年度・連携体全体)
- ◆栽培株間を広げる等大豆栽培の品質改良
- ◆休耕田・放棄田の活用と国産大豆生産量アップ
- ◆ヘルシー指向に応じた健康的な揚げ物の開発で惣菜市場を活性化

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):京とうふ藤野株式会社
(京都市上京区一条通り御前西入る3丁目西町90-4)
- ◆電話番号: 075-463-1035
- ◆FAX番号: 075-461-8632
- ◆E-mail: info@kyotofu.co.jp
- ◆ホームページ: <http://www.kyotofu.co.jp/>