

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

## 少量土壌培地耕栽培の摘果青トマトや高糖度完熟トマトを活用した漬物、ドレッシング、惣菜、ジャム、デザートの開発・製造・販売

データ管理を取り入れたトマト栽培、籾殻を使ったCO2発生装置利用で糖度を高めた美味しいトマトを使ったトマト漬物をはじめ、トマトドレッシング、トマトパスタソース等の惣菜、トマトゼリー等のデザート、トマトジャム等を開発し、販路開拓を行う。

### ➤ 連携体

農林漁業者

浅小井農園(株)(農業)

近江八幡市の清らかな湧水を活用した養液栽培の安全でおいしいトマトを提供する。JGAP認定農場として「食の安全」「環境保全」「適切な農場管理」を追求している。

中小企業者

(株)丸長食品(食料品製造業)

漬物のオンリーワン商品の開発を目指した青トマトの漬物や、糖度が高く、安心して美味しい完熟トマトを活用したドレッシング・トマト惣菜・トマトデザート等を開発し、新食品分野の開拓を図る。

サポート機関等

滋賀県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構近畿本部

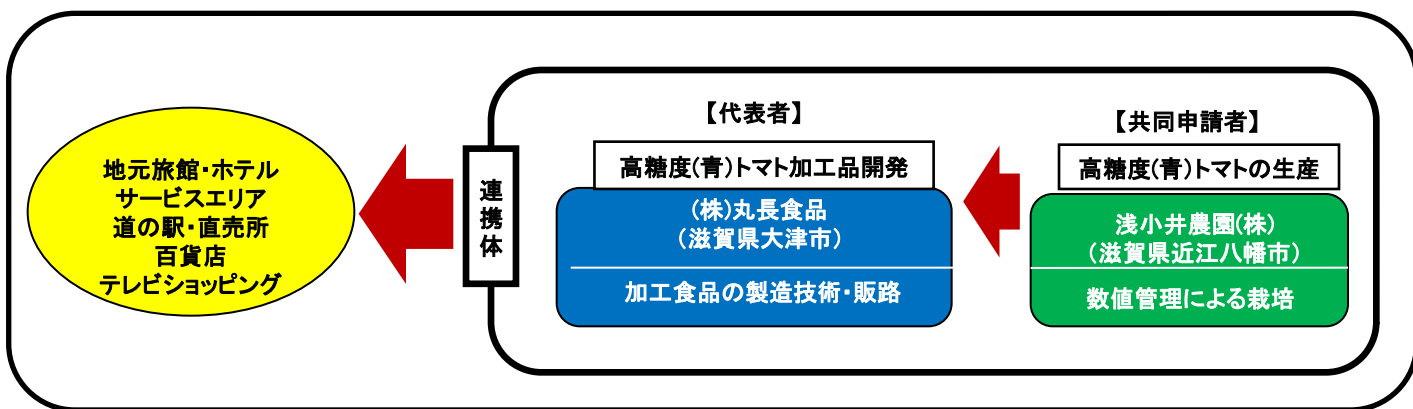
### ➤ 連携の経緯

丸長食品(株)は、漬物消費が減少傾向にあるなか、消費者嗜好に沿った調味漬物や新規性のある漬物開発を志向していた時、数値管理によるトマト栽培農家の浅小井農園(株)の紹介を受けた。今まで未利用だった摘果青トマトや完熟の割れ・キズトマトを有効活用して新商品を開発することで、両者の思いが一致し、トマトの漬物、惣菜やデザート等の新商品を開発していくこととなった。



### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

原料となるトマトは、日射量・温度・湿度等の数値管理とCO2発生装置により、糖度を高めたものを提供する。摘果青トマトや健康に良い成分の豊富な完熟トマトの有効活用により、大変美味しく、差別化できる新商品を開発する。開発した商品は、地元の新たな特産品として、旅館・ホテル、レストラン、SA、道の駅・直売所等へ販売していくとともに、全国への販路拡大を図る。



### ➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で470万円の売上高増加、地域ブランドの確立、3名の雇用増加

廃棄されていた未利用トマトを有効活用することにより、売上の増加と収益性の向上が期待される。

中小企業者

5年で4,500万円の売上高増加、4名の雇用増加、収益性の改善

ご当地食材を用いて独自性の強い商品を開発することにより、売上の増加と収益性の向上が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社丸長食品

T E L : 077-524-5055

E - m a i l : kanai@otsukemono.jp

所在地：滋賀県大津市尾花川13-14

F A X : 077-526-4377

ホームページ：http://www.otsukemono.jp