

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

## 京都大原野産の朝掘り筍を使った筍料理の特殊冷凍加工食品の開発・販売

季節限定であった筍料理を特殊冷凍して、年間を通して旬の味と風味を楽しめる商品を新たに開発し、販売拡大を図る。

### 連携体

農林漁業者

山数農園(農業)

新たな収穫作業の分担による効率化、新鮮さを保つための供給の迅速化、需要に応じた筍の生産拡大を行う。

中小企業者

(株)門 (食料品製造業)

筍料理を特殊冷凍して、年間を通して旬の味と風味を楽しめる商品を開発し、百貨店や直営店等を通じて販売拡大する。

連携参加者

紫喜 (農業)

山数農園と協力して、筍栽培生産ならびに供給をおこなう。

サポート機関等

京都府中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

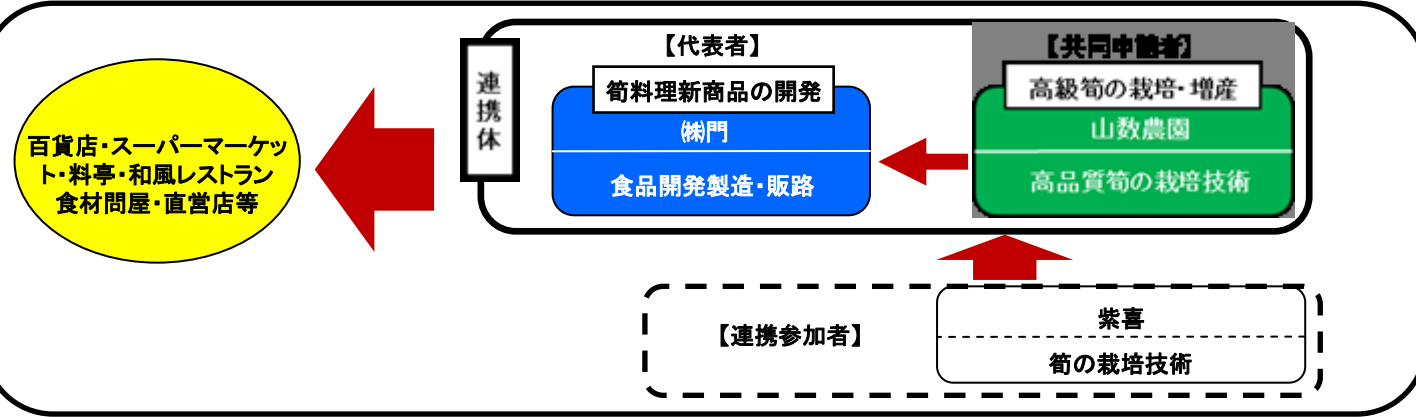
### 連携の経緯

(株)門は京都の日本料理製造技術のノウハウ蓄積と販売ルートを活かしてこれまで季節限定であった料理を通年で美味しく提供したいと考え、特殊冷凍システム(凍結しても細胞が破壊されないCAS冷凍システム)を導入して新たな商品開発を計画していた。そこで取引のあった京都を代表する大原野の筍生産者である山数農園に事業参画と生産拡大を依頼し、連携することになった。



### 連携に当たっての課題や工夫等

(株)門は山数農園の高級筍を用いて特殊冷凍加工した「筍お造り・筍ごはん・筍すき焼」を開発する。本事業により、美味しい筍料理が全国へ年中供給可能になる。山数農園は、作業分担による効率化・迅速供給・需要に応じた増産と近隣農家との連携によって、筍を(株)門に安定供給する。京都大原野筍素材＋(株)門料理技術＋特殊冷凍加工の総合力により、新たな筍料理の市場を広げる。



### 連携による効果

農林漁業者

5年後の売上高1,200万円、近隣休業竹林の栽培面積の拡大、ブランド力向上

増産に向けた収穫作業効率化や供給効率化により、経営改善と商品価値向上が期待される。

中小企業者

5年後の売上高4,780万円、筍料理の通年商品化、ブランド力向上

旬の味わい・食感・風味をもつ筍料理が年中供給可能となり、差別化できる商品力の強化が期待される。

### 代表企業等の連絡先

企業等名	: 株式会社門	所在地	: 京都府京都市西京区上桂前田町60-1
TEL	: 075-721-3301	FAX	: 075-721-4674
E-mail	: kiseturyouri.mon@nifty.com		