

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

近江茶(抹茶・ほうじ茶・煎茶)を活用したジャム及びドレッシングの開発と販売

特別栽培の近江茶・従来廃棄されていたお茶の実を活用し、差別化したジャム・ドレッシングを開発し、販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

北川製茶(農業)

特別栽培による近江茶葉の特別仕様加工(茎や葉脈の排除等)と、お茶の実の採取を行い、各種ジャム・ドレッシングの原材料を提供する。

中小企業者

滋賀特産品振興企業組合 (食料品製造業)

健康にも良いお茶を多く含有したジャム・ドレッシングを開発し、販路拡大を行い、地域ブランドの向上を図る。

サポート機関等

滋賀県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

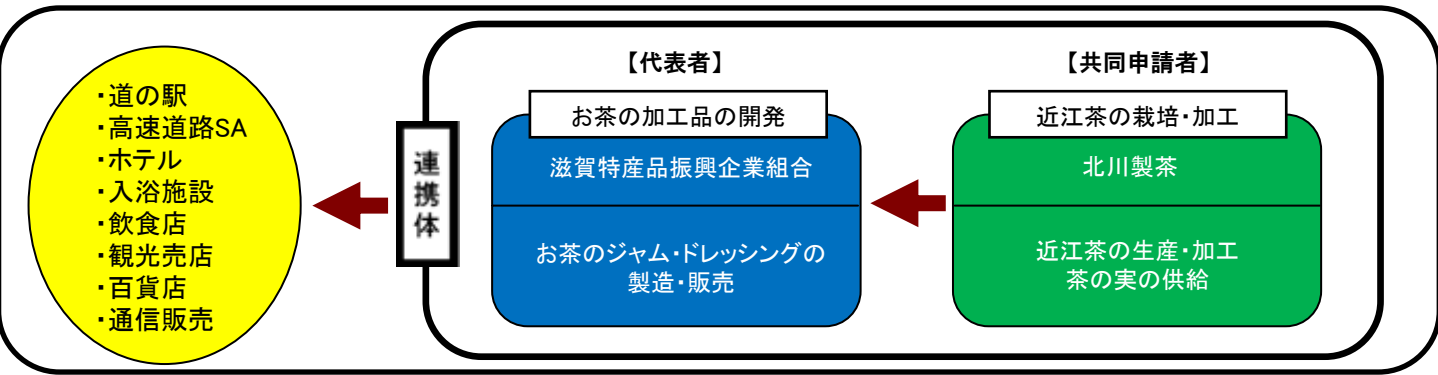
➤ 連携の経緯

近年、消費者の健康・安全・安心な食へのこだわりが高まっている中、滋賀特産品振興企業組合は、地域の特産品である「近江茶」を活用し、健康に良いジャム・ドレッシングを製造することを計画。そこで以前より直売店等で取引のあったお茶栽培において104年の歴史のある北川製茶との連携を開始した。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

原料となる「近江茶」は、土作りからこだわった特別栽培を実施しており、さらに加工工程において茎や葉脈を取り除いたものを使用している。また、従来捨てられていた「茶の実」から茶油・粉末を精製し、ジャム・ドレッシングへの添加物として活用する。茶葉を丸ごと使用し、「茶の実」を添加することで多くの有効成分が含有されており、消費者の健康・安全・安心な食へのこだわりに対するニーズに合致した新商品となっている。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年後の売上高 350万円、地域ブランド「近江茶」の確立

近江茶を使った加工品の普及により、安心安全なお茶を身近に感じてもらい、地域ブランドの認知の向上が期待される。

中小企業者

5年後の売上高2,700万円、地産地消型のビジネス確立

滋賀県の素材を使った「健康・安全・安心な食品の提供」を目指した食品の開発・販売により地域の活性化を目指す。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：滋賀特産品振興企業組合
 TEL：0748-82-1011
 E-mail：shiga-tokusan@zeus.eonet.ne.jp

所在地：滋賀県甲賀市信楽町江田976-1
 FAX：0748-82-1332