

地域	福岡県久留米市	認定日	平成20年9月19日	通巻番号	8-20-001
----	---------	-----	------------	------	----------

事業名	未利用柿を活用した機能性食品素材の開発及び需要の開拓
-----	----------------------------

連携体	中小企業者 株式会社 元山(製造業)
	農林漁業者 右田果樹園(農業)、上野愛果園(農業)、みやま農園(農業)
	連携参加者 バイオボックス(株)、若竹醤油(有)、(合)若竹酒造場、(株)紅乙女酒造、(株)栗木商店

サポート機関等	福岡県工業技術センター生物食品研究所、株式会社久留米リサーチパーク
---------	-----------------------------------

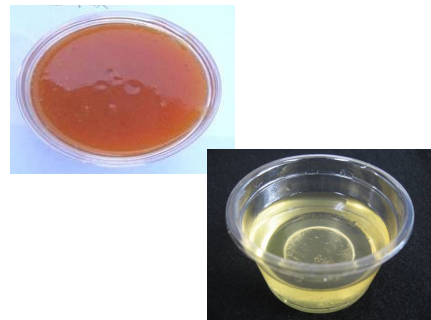
事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯
 バイオボックス(株)による、平成19年度(財)福岡県産業・科学技術振興財団研究FS事業「規格外柿からの効率的柿砂糖製造法の確立」の研究開発に、若竹醤油(有)と右田果樹園が参加協力し、実験レベルでの製造法を確立。この間、バイオボックス(株)と若竹醤油(有)を中心に事業化を協議し、併せて未利用柿を活用した柿シロップ・柿ピューレなどの技術指導と大量生産の検討を行った。これを機に、若竹醤油(有)は、以前から地域資源活用を協議していた(株)紅乙女酒造、(株)栗木商店、右田果樹園と共同出資し、地元農産物を使った付加価値の高いブランド商品の開発・販売等を目的とした(株)元山を平成20年2月に設立し、本連携に至った。

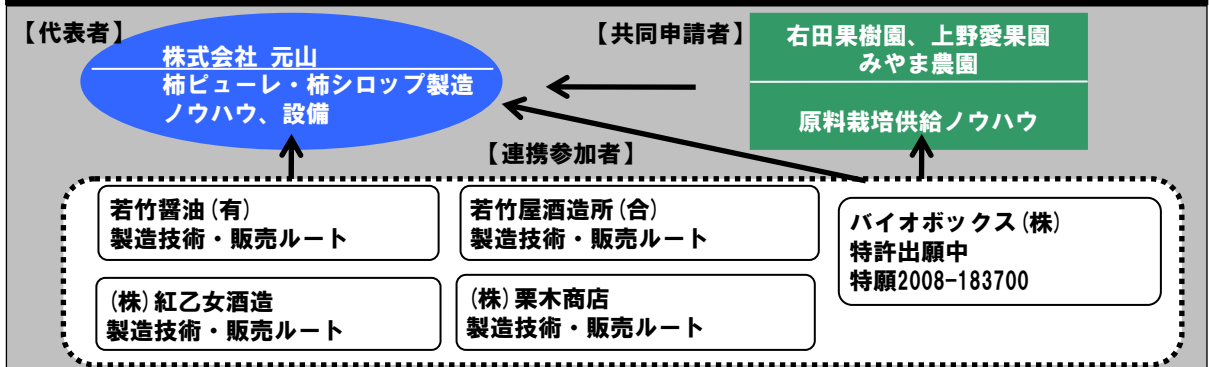
(商品・サービスのイメージ等)



◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力
 本連携体で製造販売される柿ピューレ・柿シロップは、これまで実現できなかった柿の風味保持だけでなく機能性成分に優れている。また、甘柿はその特性上腐敗が速いため、時機的要素が強く研究が難しく余り進んでいない。それ故、食品素材としての研究開発の報告は少なく、新規性は極めて高い。そこで、良質の柿素材、新しい機能性食品素材を熟望する食品製造会社へ、甘味料代替品・呈味改良素材としての普及を図る。また、最近話題となっているメタボリックシンドローム対策としても、消費者ニーズは十分に見込まれる。加えて、未利用柿を原料とする事とコストを抑える製造法を確立した事で、価格面でも既存類似品と十分競合できる。



連携体の構成と活用する経営資源



<p align="center">期待される地域経済への効果等</p> <p>◆最終製品売上高目標……………2億円(平成25年度)</p> <p>◆本連携に伴う新規雇用創出者数目標……20名(平成25年度・連携体全体)</p> <p>◆新規取引先事業者数……………50件(平成25年度までに)</p>
--

<p align="center">代表企業等の連絡先</p> <p>◆代表者(所在地):株式会社元山(福岡県久留米市田主丸町田主丸706-3)</p> <p>◆電話番号:050-5540-8434</p> <p>◆FAX番号:0943-72-3899</p> <p>◆E-mail:soy@1wakatake.com</p> <p>◆ホームページ:現在準備中</p>
