

①規格外や低未利用品の有効活用

規格外青果物のパウダー加工及び販路開拓

規格外青果物(さといも、ごぼう、米等)を乾燥・パウダー状に加工した新商品を開発し、都城地域をはじめとする県内外の食品加工業者に、菓子や豆腐、麺など様々な分野で使用可能な原材料として販売する。

➤ 連携体

農林漁業者

(農)今新 (農業)

約170名の組合員から規格外青果物を集荷・保管する体制をつくり、(有)ハート・コーポレーションに供給する。

中小企業者

(有)ハート・コーポレーション (食料品製造業)

地元の食品加工業者・飲食店のニーズの把握や、長年の顧客及び販売ルートを活用し、パウダー化した乾燥野菜粉末を販売する。

連携参加者

八尋産業(株) (生活関連産業用機械製造業)

食品素材の成分・栄養・風味が損なわれない減圧平衡発熱乾燥法によるパウダー化技術を提供し、併せて顧客ニーズに応じた配合手法・パウダー化技術の指導を行う。

サポート機関等

都城商工会議所、地域活性化支援事務局

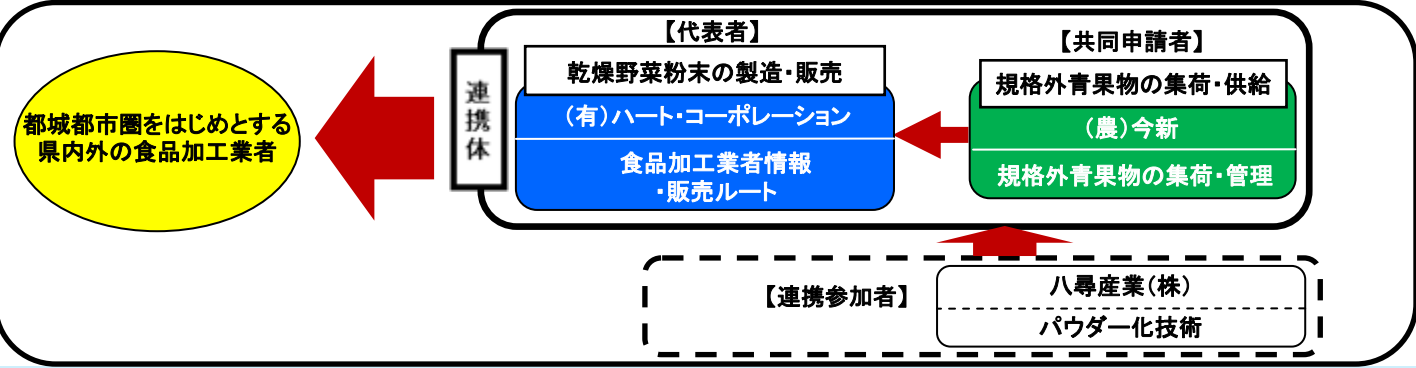
➤ 連携の経緯

(有)ハート・コーポレーションは、日本有数の農業地帯である都城盆地において大量に発生している規格外青果物をパウダー化できれば、未利用資源の有効活用に寄与すると確信し、地元の農業者によって設立された(農)今新に相談したところ、同様に規格外青果物の処理に腐心していることが分かり、今回の連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(農)今新は、170名の組合員が青果物を搬入する際に、規格外品も同様に搬入・保管・出荷しやすいスペースを確保するなどして、効率的な体制を整備する。
 (有)ハート・コーポレーションは、野菜のパウダー化技術を確立するとともに、都城盆地一帯で発生する大量の規格外青果物も収集・加工することによって、製造コスト低減に努める。また、主要顧客として想定している製菓業者等のニーズ把握に努め、最終消費者の声をパウダー粉末加工に反映させつつ、販売チャネルと販売エリアの拡大に努める。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,400万円の売上高増加、規格外品の出荷単価の上昇

これまで廃棄されていた規格外青果物が、付加価値を生む経営資源へと変わることにより、規格外品の出荷単価の上昇が期待される。

中小企業者

5年で5,000万円の売上高増加、新規顧客の開拓

既存の顧客及び販売ルートを活用して新たな需要を開拓できるだけでなく、新分野進出により新規顧客の開拓も期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 有限会社ハート・コーポレーション
 TEL : 0986-27-7112
 E-mail : jyoho-t@5205.jp

所在地 : 宮崎県北諸県郡三股町大字宮村2823番地1
 FAX : 0986-27-7111
 ホームページ : <http://www.5205.jp>