

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

地元産米と新鮮具材を使用した冷凍おにぎりの商品開発と販路開拓

地元米や採れたて野菜を原料とした安心・安全な冷凍おにぎりを開発し、販路開拓を行う。

連携体

農林漁業者 (有)七島農産(農業)

減・無農薬技術、米食味鑑定士、農産物検査員資格等の管理力を活かし、米穀生産に取り組む。

中小企業者 佐賀冷凍食品(株)(食料品製造業)

具材生産から食事段階まで高鮮度を保つ仕組みと安心・安全な冷凍おにぎりを開発し、販路を開拓する。

連携参加者 藤瀬農園、しもやま農産、三瀬村地場産品振興会他6農業者(以上、農業)

減・無農薬や有機栽培農産物の生産技術を活かし、冷凍おにぎりの多種・多様な具材生産・提供に取り組む。

サポート機関等

佐賀商工会議所、地域活性化支援事務局

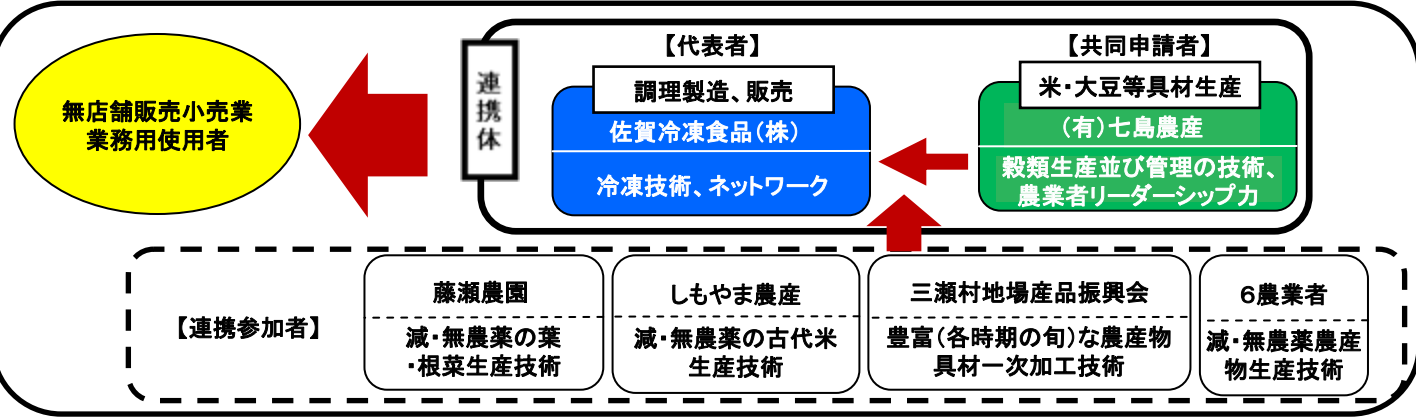
連携の経緯

佐賀冷凍食品(株)が、安心・安全の提供等、食品業界が抱える課題の解決を目指し、(有)七島農産をはじめ特徴的な生産を行う農業者と連携し、冷凍技術と安心・安全、かつ新鮮な農産物を融合させ、採れたて作りたて冷凍おにぎりを開発し、販路の開拓に着手する。



連携に当たっての課題や工夫等

全ての具材・商品で生産・流通にわたる鮮度劣化の原因追究と解決のための仕組みづくりが課題。メンバー全員が鮮度を保つために6時間以内に収穫・供給・調理加工するといったルールづくり、情報共有のあり方を検討・策定してきた。今後は、IT活用等効率化の工夫を図るとともに、ネットワークを活用し、佐賀冷凍食品(株)が製造・販路開拓を手掛け、商品内容・提供の仕組みに裏づけされた高付加価値ブランドの形成を目指す。



連携による効果

農林漁業者 5年で612万円の売上高増、米・大豆の生産性向上、耕作面積の拡大

新たな需要拡大に伴い、田地借地を増大することにより、高収益性の実現が期待される。

中小企業者 5年で1億円の売上高増、新販売チャネルの開拓、地元雇用9名の増

各地の特徴的具材を活用した多種・多様な商品を順次開発、消費用途・場面に応じた提供方法により、新需要創出が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名	: 佐賀冷凍食品株式会社	所在地	: 佐賀県小城市芦刈町芦溝128-3
T E L	: 0952-66-4521	F A X	: 0952-66-4523
E - m a i l	: besuto@sunny.ocn.ne.jp	ホームページ	: http://www.kanesue-saga.jp/