

地域	福岡県 糸島市	認定日	平成27年2月2日	通巻番号	8 - 26 - 71
----	---------	-----	-----------	------	-------------

①規格外や低未利用品の有効活用

福岡・糸島の赤鶏、牡蠣、卵などの新鮮食材を有効活用した冷凍加工惣菜の開発と販路開拓

新鮮で栄養成分に富む液卵調味基材に糸島産食材(赤鶏・牡蠣)を具材とした簡便な冷凍加工惣菜を開発し、一般消費者へ販路を広げる。

連携体

農林漁業者 (株)板垣ファーム(養鶏業)、ひろちゃんカキ 鍋島 弘則(貝類養殖業)

糸島市で新鮮高栄養卵、赤鶏肉、糸島牡蠣の安定供給に取り組み、付加価値生産により事業基盤安定を図る。

中小企業者 富士食品(株) (その他の畜産食料品製造業)

高栄養価で美味しく、簡単調理できる冷凍加工惣菜を開発・製造し、新たな販路開拓に取り組む。

連携参加者 糸島漁協、(有)北伊醤油、(株)弥富農園

新鮮地場農水産物と調味料等の提供により、中小企業者を支援する。

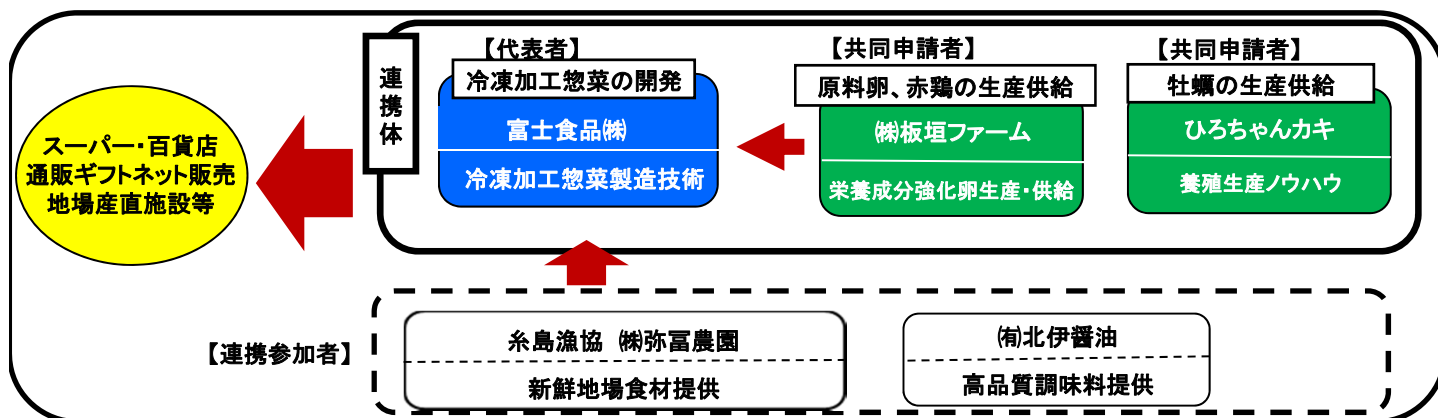
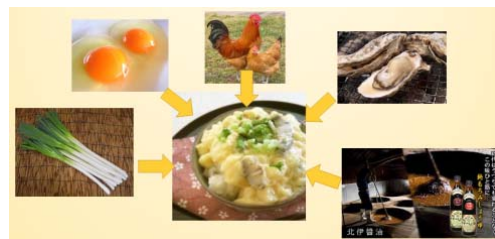
サポート機関等 福岡県商工会連合会、糸島市商工会、福岡県、糸島市

連携の経緯

糸島市に移転した富士食品(株)は、H25年度糸島市主催の農工商連携交流会へ参加し、本事業の連携体事業者らと知り合うこととなった。その中で未活用糸島産農水産物の有効利用という課題共有により、地域課題解決に至る連携に向けた機運の高まりとともに、富士食品(株)の糸島産食材にこだわった新たな冷凍加工惣菜という開発テーマに、(株)板垣ファーム・ひろちゃんカキが賛同し連携開始に至った。

連携に当たっての課題や工夫等

地域課題であった糸島産食材の有効活用とブランド化を推進するため、板垣ファームは新商品基材として新鮮な抗酸化栄養成分強化卵と赤鶏肉の生産供給を、ひろちゃんカキは新鮮な牡蠣蒸気加熱剥身(冷凍)の生産供給を、また富士食品(株)は液卵加工製造・冷凍技術と、商品風味保持、加熱処理簡便化などのノウハウを生かしながら、糸島産食材を使った簡単に調理できる冷凍加工惣菜の商品開発を行い、地域内外の個人消費者に販売することで、事業化の推進と糸島における地域活性に貢献していく。



連携による効果

農林漁業者 売上高:0円(平成26年) → 1,149万円(平成31年目標)

高栄養卵、赤鶏淘汰鶏肉、蒸牡蠣の高価買上げにより事業収益改善が期待できる。

中小企業者 売上高:0年(平成26年) → 4,390万円(平成31年目標)

冷凍加工惣菜の開発、販路開拓により収益事業の拡大と収益向上を図り、全体事業の基盤安定が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名: 富士食品株式会社	所在地: 福岡県糸島市 多久 819-12
T E L : 092-324-5577	F A X : 092-324-5566
E - m a i l : a-inoue@fuji-egg.co.jp	ホームページ: http://www.fuji-egg.co.jp