

地域	大分県 中津市	認定日	平成26年7月7日	通巻番号	8 - 26 - 67
----	---------	-----	-----------	------	-------------

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

「大分県産「味ーねぎ」を使った新調味料ブランドの開発・販路開拓」

大分県産ブランドねぎ「味ーねぎ」を使って、調味料の新ブランドを開発し、高級スーパーなどへ販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

葱屋おおくぼ有限公司（農業）

大分県産ブランドねぎ「味ーねぎ」の生産・加工ノウハウを活かし、ねぎの生産、洗滌・乾燥までを一貫して取り組む。

中小企業者

有限会社田中醤油店（食料品製造業）

新分野の調味料開発・製造・販売経験・ノウハウを活かし、味ーねぎを活用した新調味料の開発・販売に取り組む。

連携参加者

大分味ーねぎ生産部会（農業）

ブランド化の実績と生産規模を活かし、商品評価と共同PRの実施、原料ねぎ不足時の供給補完に取り組む。

サポート機関等

地域活性化支援事務局、大分県中小企業団体中央会

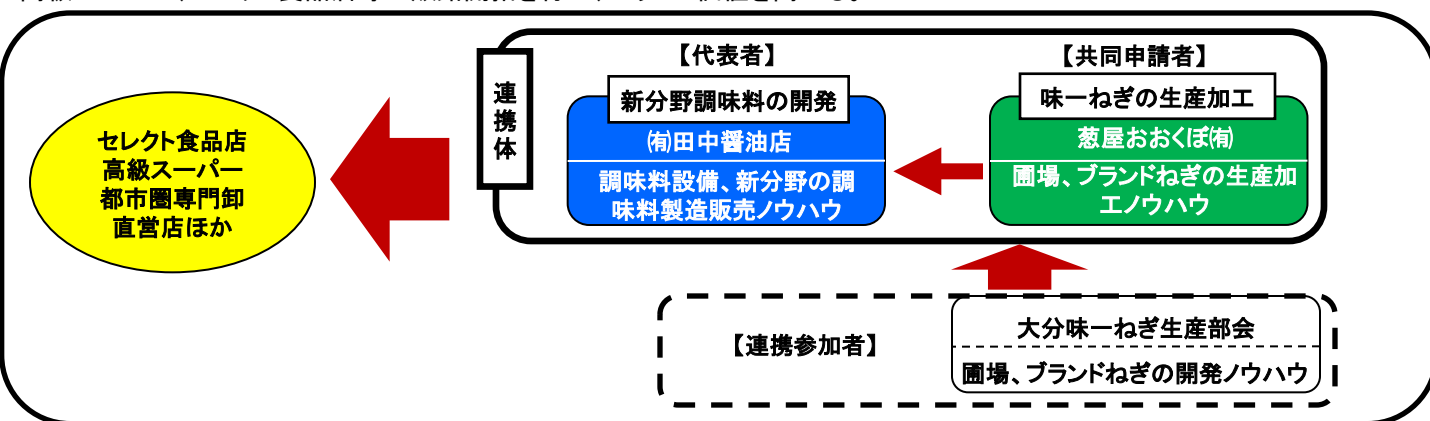
➤ 連携の経緯

葱屋おおくぼ(有)と(有)田中醤油店は近隣に立地するため、日常的なやりとりはあったが、農産加工による付加価値向上と地域活性化を目標に、連携を行った。大分味ーねぎ生産部会は、葱屋おおくぼ(有)と関係が深く、当事業の原料の安定供給と農産品のブランド力活用や販売の相乗効果などを念頭に、連携に参加することとなった。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

味ーねぎのさらなるブランド価値向上と、加工品の品ぞろえ拡大が課題である。そのため、葱屋おおくぼ(有)は、ねぎ規格外品等を自社で洗滌・乾燥し、食料品製造業向けに粉末乾燥ねぎを開発し、(有)田中醤油店へ供給することで、ねぎの用途を拡大する。(有)田中醤油店は、ねぎの原型を活かした調理適正・汎用性に優れ、かつ化学調味料不使用の新たな調味料ブランド(Newネギソース)を開発、高級スーパー、セレクト食品店等の販路開拓を行い、ブランド価値を高める。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で1,529万円の新規事業売上高。規格外品15トンの解消。

大分味ーねぎは出荷基準が厳しく、規格外品でも風味品質は高いため、一次加工による高付加価値化が期待される。

中小企業者

5年で3,528万円の新規事業売上高。地元雇用2人の増加。

薬味であるねぎを料理の主役にできる商品群を順次開発、市場を開拓し、差別化できる商品力の強化が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：有限会社田中醤油店
TEL：0979-32-0041
E-mail：tanakasc@bridge.ocn.ne.jp

所在地：大分県中津市犬丸1661
FAX：0979-33-0041
ホームページ：http://www.moromi.jp/