

①規格外品や低未利用品の有効活用

奄美諸島の熱帯果実を利用した清涼飲料とドレッシングの開発及び販路開拓

奄美諸島産の熱帯果樹を使用した果汁入りラムネと付加価値の高いトロピカルドレッシングを開発し、都市圏・大手流通業者への販路拡大と奄美・沖縄地方の観光みやげとしての販路開拓を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 **JAあまみ与論事業本部(協同組合)**

規格外品の多い熱帯果樹を農家から集荷し、農家の生産性向上と加工品製造のための新たな協同体制構築に取り組む。

中小企業者 **(名)まるはら(食品製造業)、オフィスY&Y 植田佳樹(デザイン・企画業)**

(名)まるはらは、ふきこぼれ防止技術を用いた果汁入りラムネと魚醤他調味料製造技術を活かしたトロピカルドレッシングを製造する。オフィスY&Y 植田佳樹は、地元での商品企画、沖縄への流通経路、通販の実績を用いて、連携体の事業管理と商品企画、販路拡大を行う。

連携参加者 **JAあまみ(協同組合)**

製品の製造量増加・アイテム拡充にともなう果実の供給と鹿児島経済連、全農等の関連販路拡大を支援する。

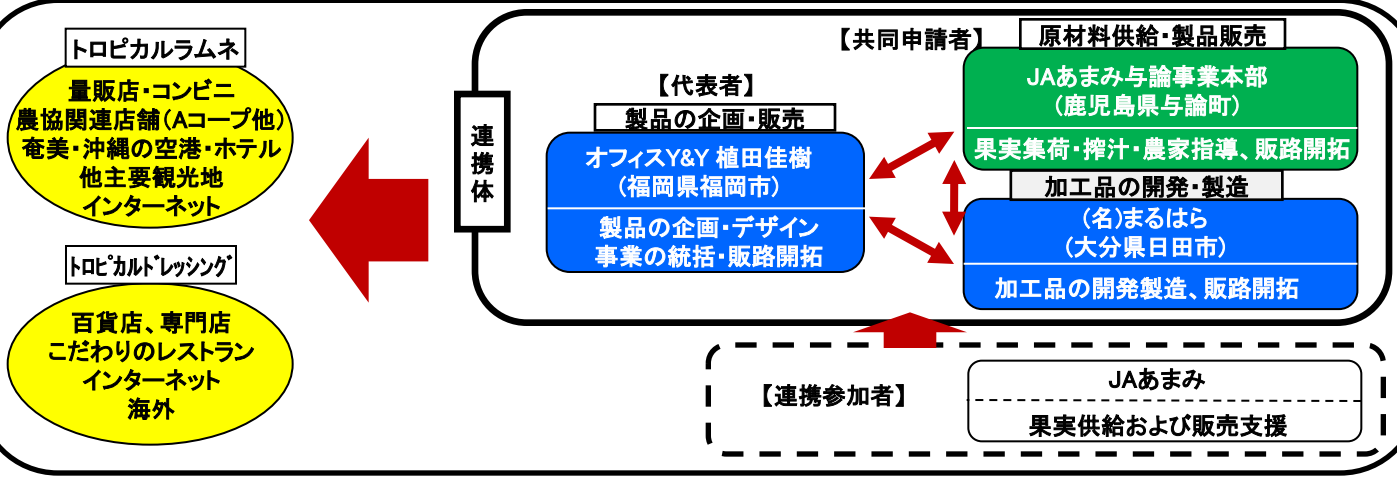
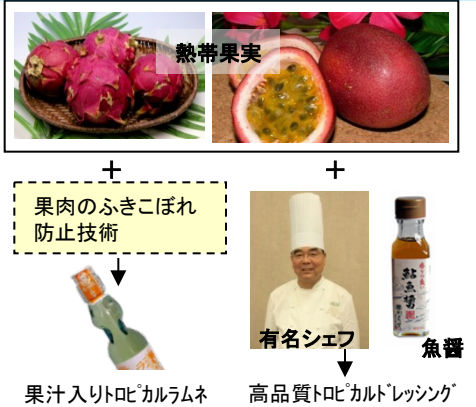
サポート機関等 **(独)中小企業基盤整備機構九州支部**

➤ 連携の経緯

規格外品の多い熱帯果樹を使った清涼飲料の開発を模索していたオフィスY&YとJAあまみ与論事業本部が、(名)まるはらのラムネ製造技術とよるふきこぼれ防止技術に注目し、共同で果汁入りラムネを開発。さらに、(名)まるはらからの提案により、(名)まるはらが有する魚醤を使ったトロピカルドレッシングの開発も併せて行うこととし、本連携に至った。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

ラムネについては高い果汁率としっかりと果実の味を残した商品の開発に成功。ドレッシングについては、魚醤や熱帯果樹の利用とあわせてフランス料理のカリスマ堀内大氏に監修いただくことにより味の追求と製品の付加価値向上を図る。販売については、それぞれの既存販売ルートを活用して製品の安定した販路を確保しながらも、積極的に首都圏等の新規販路を開拓する。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **売上高: 0円(平成21年) → 518万円(平成26年目標)**

規格外品販売を含む果実販売量の増加と加工品販売による新たな事業収入が見込まれる。

中小企業者 **売上高: 0年(平成21年) → オフィスY&Y 植田佳樹: 2,580万円(平成26年目標)**

(名)まるはらは、ラムネの販売量増加による安定生産量確保と新規商品開発による新たな事業収益が期待される。オフィスY&Yは、事業収益とともに本事業による自社販路拡大と特産品の島外販売による地域貢献が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名: オフィスY&Y 植田佳樹	所在地: 福岡県福岡市東区貝塚団地9番105号
T E L : 092-633-3580	F A X : 092-633-3580
E - m a i l : info@officeyy.jp	ホームページ: http://officeyy.jp