

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

# 大根と玉ねぎのベースソースを活用した加工食品(ドレッシング、ソース、スープ)の開発・製造・販売

にがり農法による栽培で甘味の増した大根や、新規作物として栽培する玉ねぎを活用し、加工食品(ドレッシング、ソース、スープ)の開発・製造・販売を行う。

## ➤ 連携体

**農林漁業者** **三宅 篤(農業)**  
甘味の増した大根や新規作物の玉ねぎの生産、安定供給を行う。

**中小企業者** **(株)フードプラン(食料品製造業)**  
加工食品製造に必要な設備等を活用した加工食品の開発・製造(一次加工)及び既存販路を活用した販売を行う。

**連携参加者** **(株)クリチク(食料品製造業)**  
一次加工された野菜とレシピの提供を受け、加工食品の製造(二次加工)を行う。

**サポート機関等** **(独)中小企業基盤整備機構四国本部**

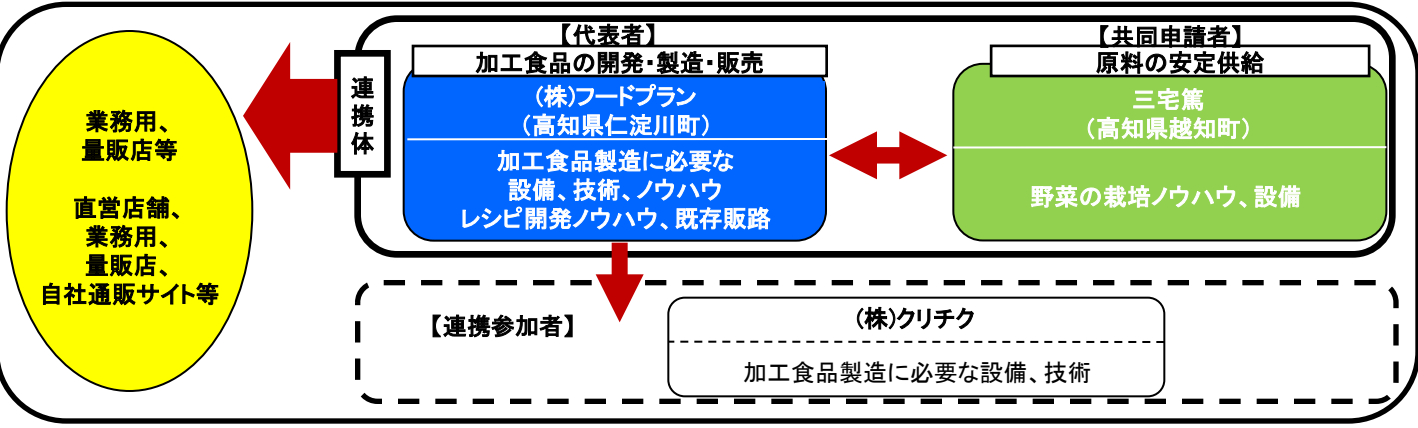
## ➤ 連携の経緯

(株)フードプランは、主にカット野菜事業を行っているが、大手との価格競争に巻き込まれないよう一線を画した自社のポジション確立と、計画的な生産が実施でき、端材の利用によるコストダウンが可能な加工食品への事業拡大が課題となっている。三宅篤は、これまで青果市場を通じた流通しか行っておらず、収益性の向上が課題となっている。そうしたなか、(株)フードプランが加工食品への事業拡大として、大根と玉ねぎのベースソースを活用した加工食品の商品化を検討することになり、これまでカット野菜事業において青果市場を介して取引のあった三宅篤に協力を打診したところ、快諾が得られたので連携することとなった。



## ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

三宅篤は大根、玉ねぎを生産、供給する。大根については、にがり農法を取り入れることで甘味の増した大根を生産する。玉ねぎについては、これまで自家消費に止めていたが、(株)フードプランのために新たに加工食品用の玉ねぎを生産する。(株)フードプランはプロ仕様のレシピ開発・製造ノウハウを活用し、野菜含有量の多い、低カロリーでヘルシーな健康志向の商品で、なおかつ甘味の増した大根と玉ねぎを活かした自然な甘みがあり、プロ仕様の本格的な味が味わえる高級志向の加工食品を開発、製造する。また、首都圏に出店を計画している直営店舗やスーパーマーケット、食品加工業者などへの販路を活用した販売を行う。



## ➤ 連携による効果

**農林漁業者** **4年で30万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定**  
原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。

**中小企業者** **4年で2,000万円の売上高増加、収益性の改善**  
加工食品の開発・製造・販売により売上の増加と収益性の改善が期待される。

## ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社フードプラン	所在地 : 高知県吾川郡仁淀川町土居乙199-1
T E L : 0889-20-2442	一ノ谷総合開発団地
E - m a i l : <a href="mailto:y-morishita@foodplan.co.jp">y-morishita@foodplan.co.jp</a>	F A X : 0889-20-2402
	ホームページ : <a href="http://foodplan.co.jp/">http://foodplan.co.jp/</a>