

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

高知県産の野菜を使用した野菜含有量が多く長期保存可能なドレッシングの開発・製造・販売

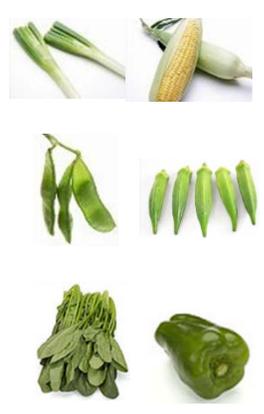
高知県産の鮮度の高い野菜(ネギ、トウモロコシ、枝豆、オクラ、ホウレン草、ピーマン)を活用し、野菜含有量が多く、常温で12ヶ月保存が可能なドレッシングの開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者	(株)濱田農園(農業)
野菜(ネギ、トウモロコシ、枝豆、オクラ、ホウレン草、ピーマン)を生産し、鮮度保持の工夫を行い、安定供給を行う。	
中小企業者	(株)グラッツェミーレ(食料品製造業)
ドレッシングの開発・製造ノウハウ、設備を活用した長期保存可能なドレッシングの開発・製造及び販売を行う。	
サポート機関等	(独)中小企業基盤整備機構四国本部

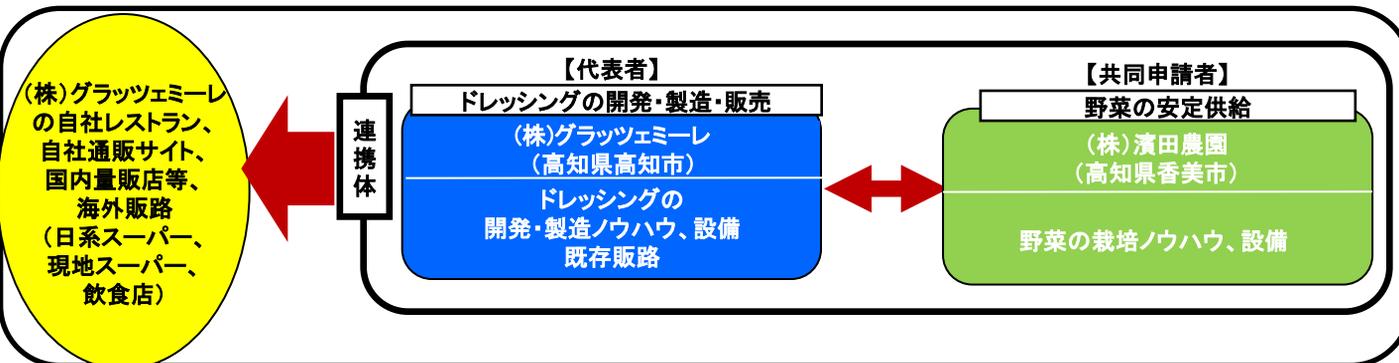
➤ 連携の経緯

(株)グラッツェミーレは、自社のイタリアンレストランで提供したドレッシングが評判となり、ドレッシングの製造・販売を行うようになったが、新商品の投入を行うことで既存商品も含めた棚の確保、売上の維持拡大を図ることが課題となっている。また、海外市場においては、現在の取引先は日系スーパーマーケットのみであり、今後は現地のスーパーマーケット・飲食店への販路開拓による売上拡大を目指すため、賞味期限が6ヶ月を超える商品の開発が課題となっている。(株)濱田農園は、野菜の生産に取り組んでいるが、農協及び産直販売店を通じた流通販売が中心であり、相場に左右されない取引による経営の安定化、収益性の向上が課題となっている。そうしたなか、(株)グラッツェミーレでは、野菜含有量が多く長期保存が可能なドレッシングの商品化を検討することとなり、現在、取引関係のある(株)濱田農園に対し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

(株)濱田農園は、ネギ、トウモロコシ、枝豆、オクラ、ホウレン草、ピーマンを生産する。また、収穫後24時間以内に、洗浄、鮮度保持のためのオゾン水散布、調整を行い、使いやすい量にまとめて、(株)グラッツェミーレに供給する。(株)グラッツェミーレは、長期保存可能なドレッシングを開発・製造し、国内・海外での販売を行う。類似する商品と比較して、高知県産の野菜を使用しており、野菜含有量が30%と高い点、保存料等を使用することなく常温で12ヶ月保存が可能である点、調味料にも四国産の塩や柑橘を使用しており四国の地域性を打ち出した商品である点で差別化を図る。



➤ 連携による効果

農林漁業者	4年で600万円の売上高増加、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3,000万円の売上高増加、収益性の改善
ドレッシングの開発・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	: 株式会社グラッツェミーレ	所在地	: 高知県高知市蒔絵台2-5-5
TEL	: 088-854-8399	FAX	: 088-855-3630
E-mail	: a.kawahara@graziemille.co.jp	ホームページ	: http://www.graziemille.info/