

地域	高知県 香美市	認定日	平成25年2月4日	通巻番号	7 - 24 - 037
----	---------	-----	-----------	------	--------------

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

高知県産の「生姜」を活用した生姜加工食品の開発・製造・販売

高知県産の品質並びに鮮度の高い露地生姜を活用し、加工食品（飲料用の生姜粉末・生姜スープ・生姜パウダー・生姜調味料・生姜甘味）の開発・製造・販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

箭野順一、片岡昇一、森田高明（野菜作農業）

一年以上保存しても歩留りを維持できる保管性の高い、高知県産露地生姜の安定供給を行う。

中小企業者

（株）あさの（野菜漬物製造業）

生姜加工品の製造技術・設備等を活用した加工食品の開発・製造と、既存販路先等を活用した販売を行う。

サポート機関等

（独）中小企業基盤整備機構四国本部

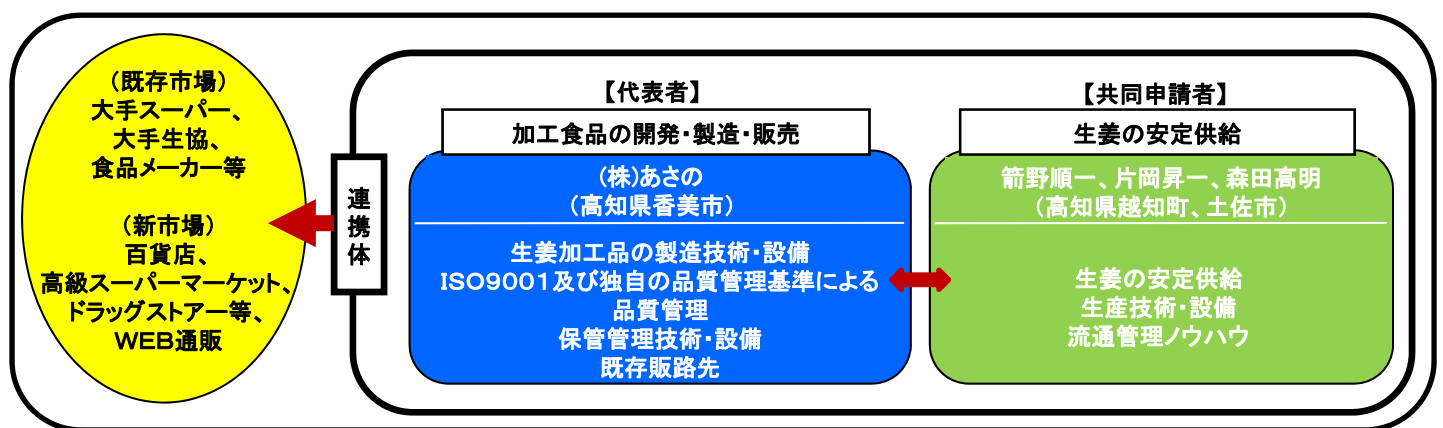
➤ 連携の経緯

近年の生姜人気により、生姜需要は増加しているものの、加工原料用は価格の安い輸入生姜の需要が増加し、また青果用は国産ハウス生姜へと需要がシフトしているため、露地生姜の用途拡大が課題となっている。こうした中、（株）あさのの主力取引先から、飲料用の生姜粉末の商品化の要請があった。（株）あさのはこれを加工食品分野への参入機会ととらえ、原料供給に関し、特別栽培による品質の高い、高知県産露地生姜を生産している箭野順一氏、片岡昇一氏、森田高明氏に打診したところ、露地生姜の用途拡大及び、規格外品の有効活用につながる取り組みであるということで合意を得ることができ、今回の連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

（株）あさのは、最終消費者向けの新商品の製造に取り組むため、新たな製造設備・製造工程の導入を図る。箭野順一、片岡昇一、森田高明は、鮮度保持のため、土付きのままの生姜を収穫日を含む2日以内に（株）あさのに出荷する。また、（株）あさのの要望により、運搬の際は段ボールではなくプラスチック製のコンテナを使うことで損傷を防止する。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で900万円の売上高増加、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2億2,000万円の売上高増加、収益性の改善

最終消費者向けの加工食品の開発・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：株式会社あさの
TEL：0887-53-2504
E-mail：heijirou@shougajp

所在地：高知県香美市土佐山田町旭町1-5-25
FAX：0887-52-5454
ホームページ：http://www.shougajp