

生産履歴の明確化や減農薬栽培等による付加価値向上

病院給食・在宅療養食・介護食へのソリューション「個別患者・個別症状対応型 指定栄養食の配食サービス」

栄養食に適した会津産の野菜を使い大量調理・供給できる地域内一貫体制の構築を図り、患者、要介護者の症状に応じた栄養素の整った食事を処方するために、クックチル(加熱調理済み冷蔵食品)の技術とノウハウを活かした配食サービスの確立に取り組む。

➤ 連携体

農林漁業者

(株)ダイゴ農園 (農業)

会津産野菜の生産体制を整備し、地域内一貫体制の構築を図り、高品質野菜を供給する。

中小企業者

(株)ダイゴ (食料品製造業)

患者や要介護者の症状に応じた栄養食の食事メニュー・レシピを病院・医師と共同で開発し、配食サービスを展開する。

サポート機関等

福島県商工会連合会、福島県中小企業団体中央会、地域活性化支援事務局

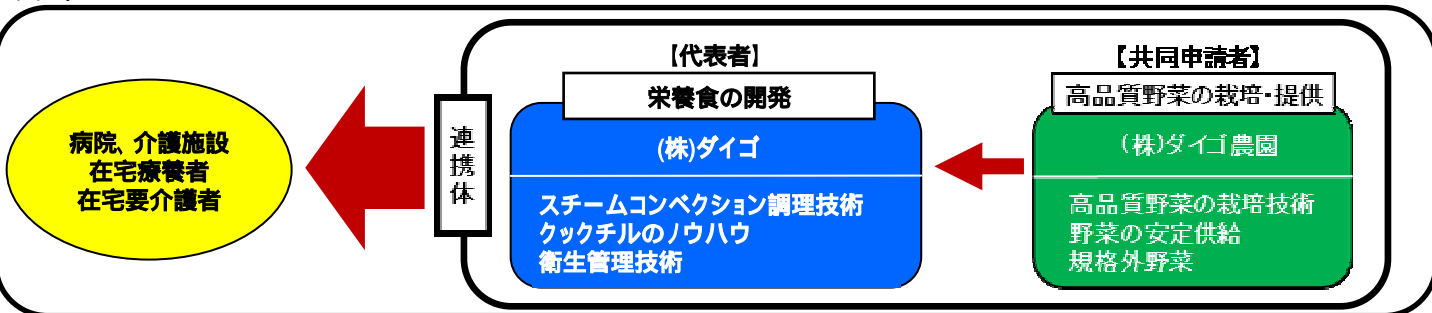
➤ 連携の経緯

(株)ダイゴは、多様な加熱調理が可能なスチームコンベクションによる調理技術と急速冷却・冷蔵保存後再加熱し提供するクックチルのノウハウを習得し、安定した品質と美味しさを実現してきたが、栄養管理・安定供給という視点から技術・ノウハウ・体制を整えた商品の開発が必要となった。このことから地元会津で野菜の生産体制を整え、安定供給の確立を図る(株)ダイゴ農園との連携に至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

病院給食や在宅療養食、介護食といった毎日の栄養食を提供する上では、「品質の安全性」や「供給の安定性」が必要不可欠となる。特に五感を満足させる個々の好みに応じた美味しさはもっとも重要な要因である。そのため高品質野菜の安定供給が可能になる栽培計画を実施し、特別栽培で生産した会津産の野菜を使った「地産・地消」、「トレーサビリティ」両モデルを開発し、安全で安心な食事メニューを、安定的に大量調理・供給できる地域内一貫体制の構築を図る。



➤ 連携による効果

農林漁業者

4年で連携事業による売上高約330万円、会津産特別栽培野菜の安定栽培技術の確立

特別栽培の野菜の生産及び規格外野菜の有効活用により、収益性の改善が期待される。

中小企業者

4年で新商品の売上高約2,400万円、地産地消「安全・安心・安定モデル」の確立

含有する成分の安定性が高い配食サービス向け栄養食の製造技術等を整備し、一連の商品群を順次開発することにより、市場を開拓し、収益性の向上が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社ダイゴ

T E L：0241-22-0863

E - m a i l：s-igarashi@daigokogyo.co.jp

所在地：福島県喜多方市字一本木下7817

F A X：0241-24-2680

ホームページ：http://www.daigokogyo.co.jp/