

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

カーボンオフセット農法による「氷温にんにく」を活用した黒ニンニクサプリメント、調味料等の開発、販路開拓事業

カーボンオフセット農法で生産する「氷温にんにく」を原料に、中小企業者が持つ黒ニンニクの製法にかかる特許やノウハウ、製造期間を大幅に短縮する新技術により、黒ニンニクサプリメント等加工食品の開発、製造販売を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 **工藤 三千輝(農業)**

つがる市等が推進するカーボンオフセット農法により、本商品に適した氷温ニンニクの生産に取り組む。

中小企業者 **(株)スパン・ライフ (他に分類されない製造業)**

特許製法と新技術で精度、活性酸素除去能特性が高い黒ニンニクを原料にサプリメント、調味料を開発・製造し、販売する。

連携参加者

青い森国土保全協同組合(素材生産サービス業)、国立大学法人弘前大学、青森県農産品加工協同組合(その他の食料・飲料卸売業)

安定したカーボンオフセット農法による氷温ニンニクの供給のための支援、開発商品の機能性の試験及び販売を担当する。

サポート機関等

青森県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構東北本部

➤ 連携の経緯

黒ニンニク製品の製造・販売を行う(株)スパン・ライフが、黒ニンニク・サプリメントの開発にあたり、安心・安全で機能性成分に富んだ原料ニンニクを探していたところ、工藤三千輝がカーボンオフセット農法で生産する「氷温ニンニク」と巡り会い、他では得られない健康食品に適した高機能黒ニンニクの製造を実現、安心・安全に加え環境にも配慮した黒ニンニクサプリメント・健康食品として商品を展開する。



カーボンオフセット農法と氷温技術で高い機能性を得た黒にんにく



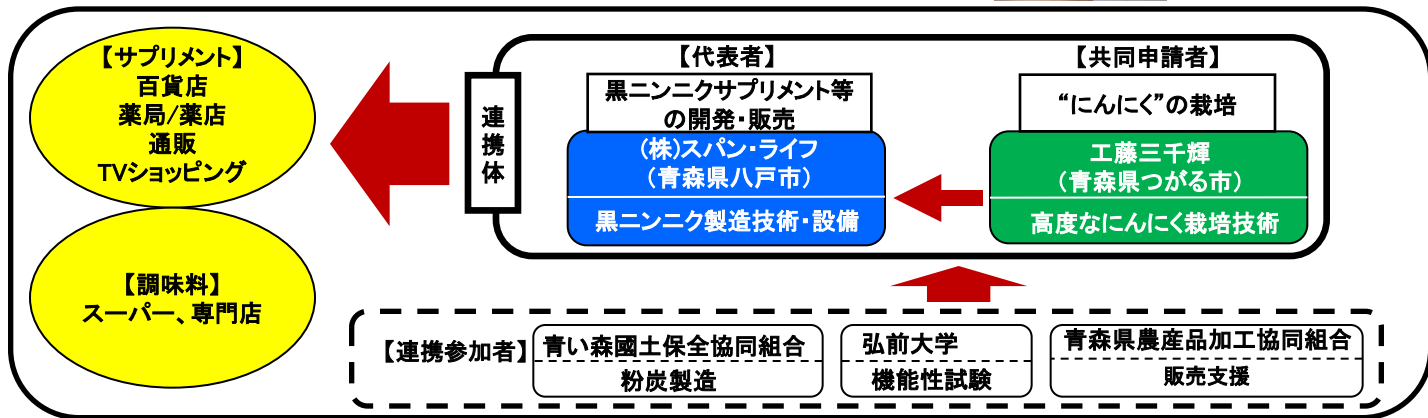
当社従来比6倍の活性酸素除去能を持つ黒にんにくサプリメント



黒にんにくペッパーソース「黒サミコ酢」

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

弘前大学が機能性試験・証明をバックアップ、青い森国土保全協同組合がカーボンオフセット農法による原料生産に協力、青森県農産品加工協同組合がサプリメントの販売を支援するなど、連携参加者も含めて地域一丸となった取り組みを行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年で1,000万円の売上高、ニンニク生産増による経営の安定化**

カーボンオフセット農法によるニンニクの生産拡大と氷温技術の活用により、利益の向上と経営の安定が期待できる。

中小企業者 **5年で5,000万円の売上高増加、収益性の改善**

黒ニンニクサプリメント等の事業展開を図ることにより、売上の増加と収益性の改善が期待できる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：株式会社スパン・ライフ

T E L : 0178-20-3021

E - m a i l : spanlife@cosmos.ocn.ne.jp

所在地：青森県八戸市大字長苗代字中坪105番地

F A X : 0178-28-5916

ホームページ：http://www.spanlife.net/