

有機JAS認定の薔薇を使ったドレッシング等の製造・販売事業

希少な有機JAS認定の薔薇を原料とし、香り、色を活かした新たな加工食品を製造、販売し新規顧客を獲得する

➤ 連携体

農林漁業者

ベルバラ園（花き作農業）

有機JAS認定を取得した薔薇園で食品に適した薔薇を栽培し、新たなロットを構成し供給する。

中小企業者

ココノエフーズ株式会社（その他の調味料製造業）

老舗味淋メーカーから受け継がれた伝統技術、製法を活用し、薔薇を使った新たな商品を製造、販売する。

連携参加者

サポート機関等

（独）中小企業基盤整備機構中部本部

➤ 連携の経緯

老舗味淋メーカー「九重味淋(株)」の調味料製造部門から独立、創業した「ココノエフーズ(株)」は、味淋、食酢を使った商品を製造する独自のノウハウを保有しており、PBやOEMを中心とし、「たれ」「つゆ」等調味料を製造販売している。

こうした中、新たに自社ブランド商品を展開することにより、新たな市場、顧客確保を目指し、花を使った商品開発ができないか模索し花卉農家を訪問したところ、薔薇生産で有機JAS認定を取得した薔薇を栽培している「ベルバラ園」と出会った。ベルバラ園は、これまでの観賞用薔薇のみならず新たな需要を模索していたことから、両者が連携に至った。

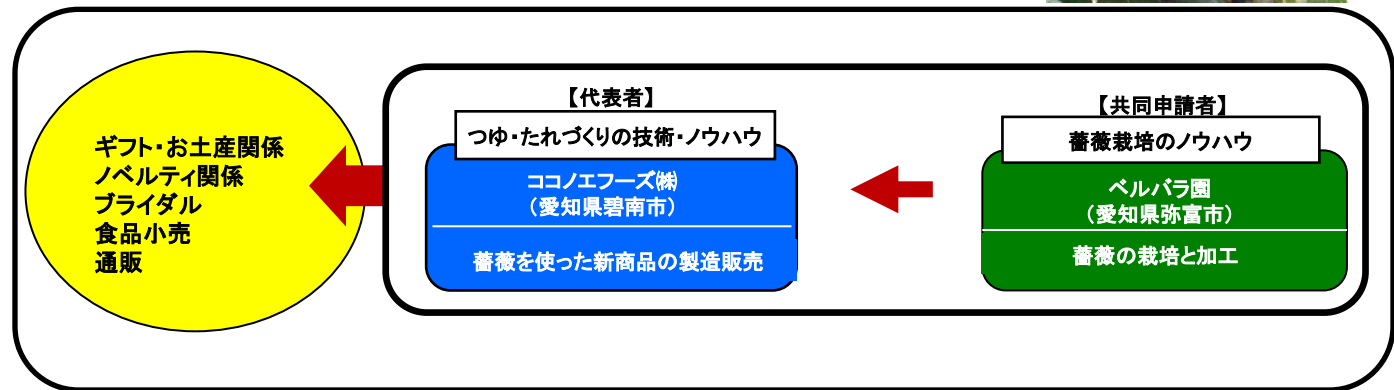


➤ 連携に当たっての課題や工夫等

「ココノエフーズ(株)」は、長年にわたり試行錯誤を重ね、薔薇の持つ香り、色を抽出する技術を確認し、バラの風味、色を活かしたドレッシングを創り出した。

同商品の開発により、これまでのPB、OEMによる販売方式から直販体制を構築し、新たな販路、顧客を開拓することを目指す。

一方、「ベルバラ園」は、開発する商品に合った品種「パープルフラガンシア」の栽培にあたっては、新たなロットの構成、薔薇の開発時期を調整し、ココノエフーズ(株)に提供する。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年間で売上加約400万円と加工用途向け出荷による付加価値向上が図れる

加工用に提供することで有機JAS認定の薔薇としての付加価値向上ができる。また、知名度も上がる。

中小企業者

5年間で当事業からの売上加約2,500万円と新規事業展開、顧客獲得が図れる

有機JAS認定の特徴ある薔薇を使ったドレッシングなどの販売により、新規顧客層の獲得と知名度向上が図れる。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: ココノエフーズ株式会社	所在地	: 愛知県碧南市港本町4-38
T E L	: 0566-91-9916	F A X	: 0566-41-9990
E - m a i l	: customer@kokonoefoods.co.jp	ホームページ	: http://www.kokonoefoods.co.jp/