

地域	北海道 旭川市	認定日	平成20年9月19日	通巻番号	1 - 20 - 001
----	---------	-----	------------	------	--------------

事業名	ホワイトアスパラを活用した食酢と道産野菜のピクルス食品の開発
-----	--------------------------------

連携体	中小企業者：(株)大金(製造業)
	農林漁業者：営農集団ファームホロ(農業)
	連携参加者：

サポート機関等	地域活性化支援事務局、NPO法人北海道バイオ産業振興協会(HOBIA)
---------	-------------------------------------

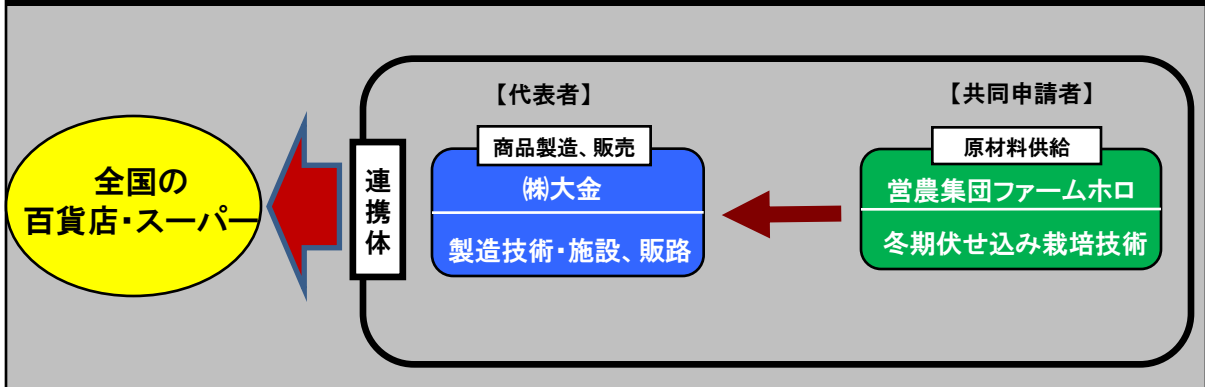
### 事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆**連携の経緯**  
 (株)大金は、従前から北海道産原料で調製した食酢を販売し、首都圏を中心としたリピーター客を獲得していた。一方、営農集団フォームホロは、建設会社の農業部門として設立し独立、ホワイトアスパラの冬期伏せ込み栽培に成功していた。この両者が「フーズ&アグリ・バイオ活性化事業」(事業主体:HOBIA)を通じて出会い、連携事業を開始することとなった。



◆**新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力**  
 ホワイトアスパラの細物規格外品を利用した新商品「アスパラ酢」及び「ピクルス」を製造・販売する。更に、新品種の野菜や果実を組み合わせ、「新ピクルス食品」を開発・販売する。食酢とピクルス食品の素材を同一とすることで日本人の味覚に合う商品とするとともに、原材料から最終商品まで、生産者の顔がすべて見える、安心・安全な食品としてトレーサビリティを明示した市場開拓を行う。

### 連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等
◆新商品の売上高………2,000万円(平成22年度)
◆廃棄していたアスパラ細物規格外品が売上に貢献
◆冬期の出荷が可能となるため農業経営が安定化
◆休耕地等の活用

代表企業等の連絡先
◆代表者(所在地):株式会社大金 (北海道旭川市豊岡2条3-3-14)
◆電話番号:0166-31-4036
◆FAX番号:0166-34-7050

事業名 「北海道ナッツ(ペポカボチャの種)」を活用した機能性菓子の開発

連携体  
 中小企業者：(株)壺屋総本店(製造業)  
 農林漁業者：澁梨子 登(農業)  
 連携参加者：(財)北海道農業企業化研究所 伊藤喜三男

サポート機関等 地域活性化支援事務局、(株)旭川産業高度化センター

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

(株)壺屋総本店は、大手菓子メーカーとの差別化を図るため、地域特性が強く機能性の高い素材を使った商品開発を進めてきた。

そうした中、(財)北海道農業企業化研究所で試験栽培しているペポカボチャの種をトッピングした新商品「北海道グリーン」を発売したところヒット商品となったことから、高品質な農作物栽培に定評があり、これまで小豆の取引があった澁梨子登とペポカボチャの栽培を通じた連携事業を開始することとなった。



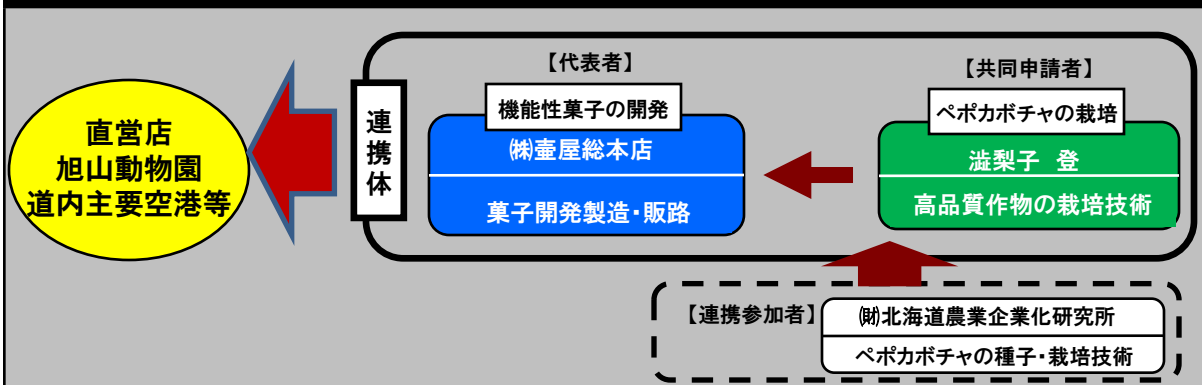
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

良質なタンパク質、脂肪酸、ミネラルが豊富に含まれ、泌尿器系疾患の予防に効果があるといわれているペポカボチャの種を原料にした新商品の「焼き菓子」を開発・販売する。

開発商品の生地にはペポカボチャの種を使用するほか、アロニアやグリーンアスパラ等を活用し「機能性」と「北海道の四季」をイメージした商品構成を目指し市場開拓を行う。



連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の売上高……………1億円(平成25年度)
- ◆ペポカボチャの種を使った新たな商品群の創出と旭川(上川)ブランドの構築
- ◆ペポカボチャの栽培による農業経営の安定化

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):株式会社壺屋総本店  
(北海道旭川市忠和5条6-5-3)
- ◆電話番号:0166-61-1234
- ◆FAX番号:0166-62-0647
- ◆E-mail:monaka@tsuboya.net
- ◆ホームページ:http://www.tsuboya.net/

地域 北海道 函館市 認定日 平成20年9月19日 通巻番号 1 - 20 - 003

事業名

植物性乳酸菌による発酵野菜ペーストとヨーグルトをミックスした  
新たな機能性食品の開発・製造・販売

連携体

中小企業者：(株)函館酪農公社(製造業)

農林漁業者：尾崎 正幸(農業)、小林 英憲ほか6者(農業)

連携参加者：北海道立食品加工研究センター、(財)函館地域産業振興財団、乙部町、(株)プラスエーワン

サポート機関等

地域活性化支援事務局

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

(株)函館酪農公社は、地域新生コンソーシアム事業に おいて、ペースト化した野菜を植物性乳酸菌で発酵させた素材と自社で製造するヨーグルトを組み合わせた商品の開発及び機能性の検証等を進めてきた。

当該製品の事業化にあたり、独自の生産方法で糖度の高いタマネギを生産し高い評価を受けている尾崎正幸と、農協に依存しない販路を開拓しブロッコリー等を生産している乙部町契約栽培生産出荷組合に所属する農業者7者と連携事業を開始することとなった。

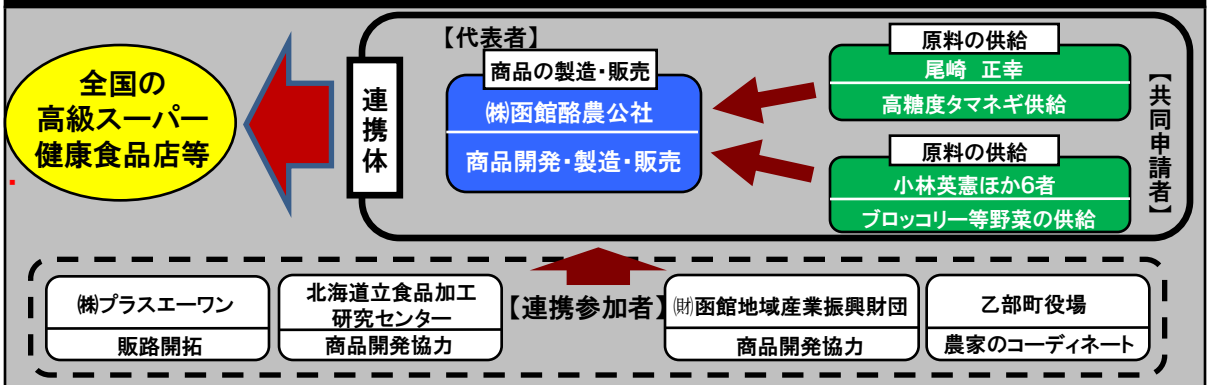


◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

「血液サラサラ」効果が高いと一般的に知られているタマネギを用いた機能性の高い新商品「タマネギドリンクヨーグルト」を製造・販売する。

更に、ブロッコリー等の他の野菜類を使用した新商品をラインナップして、新たな商品カテゴリーを創造するとともに、デザート感覚で食される他のヨーグルト商品とは一線を画し、機能性食品としての市場開拓を行う。

連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の売上高.....2.8億円
- ◆北海道産農産物の新たな商品群とブランドの確立
- ◆農産物の新たな販路の確保による農業経営安定化
- ◆規格外農産物及び廃棄部位の高付加価値化
- ◆北海道ブランドによる海外市場の開拓

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):株式会社函館酪農公社  
(北海道函館市中野町118-17)
- ◆電話番号:0138-58-4460
- ◆FAX番号:0138-58-4474
- ◆E-mail:milk@hakodate.or.jp
- ◆ホームページ:http://www.hakodate.or.jp/milk/default.htm

地域 北海道 旭川市 認定日 平成20年9月19日 通巻番号 1 - 20 - 004

事業名

北海道産エノキタケを活用しGABAを富化させた  
機能性和総菜の開発

連携体

中小企業者：(株)藤六食品(製造業)

農林漁業者：(有)奥山食菌(農業)

連携参加者：北海道立林産試験場、上川中央農業協同組合

サポート機関等

地域活性化支援事務局、(株)旭川産業高度化センター

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

(株)藤六食品は、創業以来、厳選された素材を使用し、安心・安全にこだわった和惣菜を中心に製造し、近年の消費者の健康志向に合わせ、健康に寄与する高付加価値商品の開発を模索してきた。一方、北海道立林産試験場は、独自開発した「きのこを原料としたGABA(γ-アミノ酪酸)を富化させる技術」の共同研究先を探していた。

そうした中、旭川市の仲介により同市内でエノキタケを生産する(有)奥山食菌と連携し、3者で新たなGABAを含む機能性食品を開発することとなった。



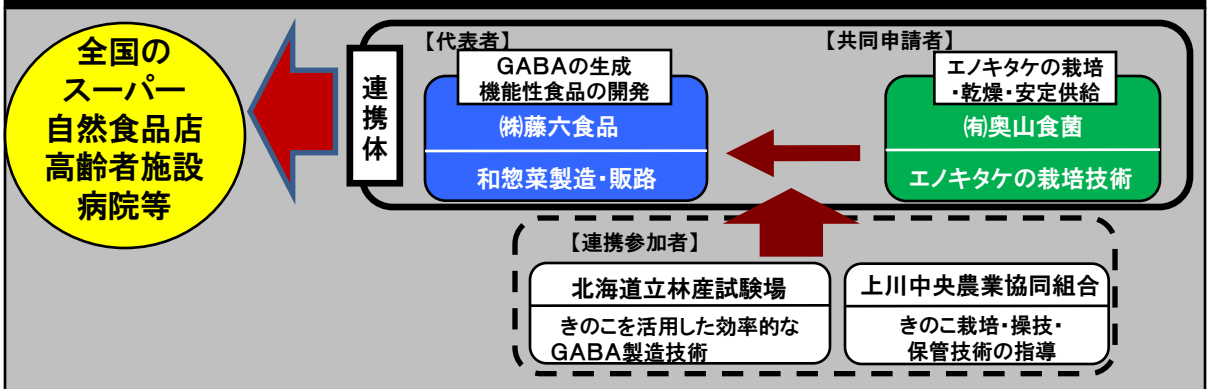
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

血圧抑制効果や精神安定効果が期待されるGABAを加えた新商品の「和総菜(昆布佃煮と煮豆)」を開発・販売する。

GABAを加えることにより、生活習慣病対策や健康を維持したい人のニーズに応えることもでき、日常口にする食品から健康管理できるような商品群の構成を目指し、大手食品加工会社との差別化を図った機能性和総菜の市場開拓を行う。



連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の売上高………8,000万円
- ◆きのこの通年安定生産による経営安定化

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):株式会社藤六食品  
(北海道旭川市永山町11-63-1)
- ◆電話番号:0166-46-1060
- ◆FAX番号:0166-46-2050
- ◆E-mail: 106@torock.co.jp



地域	北海道 奥尻町	認定日	平成20年9月19日	通巻番号	1 - 20 - 005
----	---------	-----	------------	------	--------------

事業名	奥尻島産「真ほっけ」と高品質冷凍保存技術の 組み合わせによる新商品開発
-----	--


連携体	中小企業者： (株)おくしり桜水産(製造業)、(株)Thermodynamic Systems(製造業)
	農林漁業者： 木村 清美(漁業)
	連携参加者：

サポート機関等	地域活性化支援事務局
---------	------------

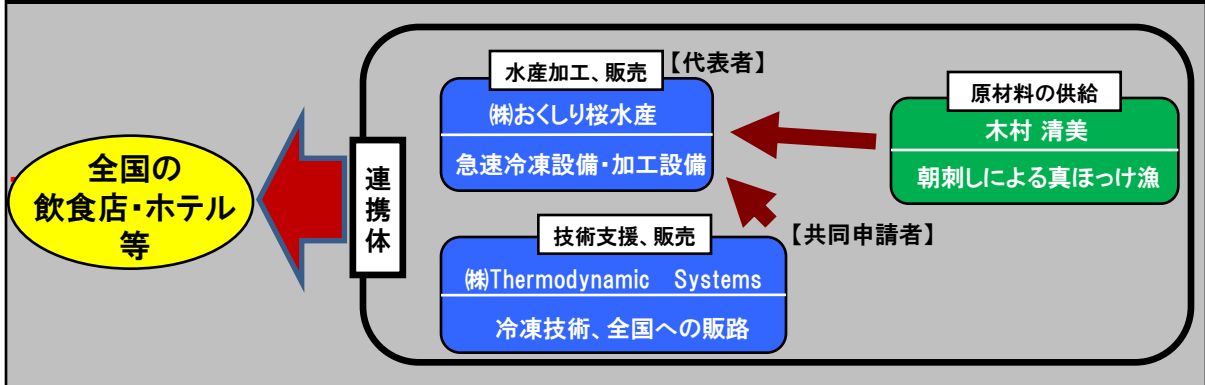
**事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)**

◆**連携の経緯**  
 (株)おくしり桜水産は、地域に新たな産業を生み出したいとの思いから、漁業者である木村清美とともに商品開発を進める中、(株)Thermodynamic Systemsの持つ高品質冷凍保存技術を知った。  
 3者は、それぞれ経営資源を持ち寄ることにより、輸送時間・コストという離島ゆえのハンデを克服し、地域の生産者が報われる仕組みを作り出すことが可能になると考え、連携事業を開始することとなった。

◆**新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力**  
 奥尻島の真ほっけを原料に、解凍後も鮮度を損なわない新商品「刺身用ほっけ(冷凍フィーレ商品)」を開発・販売する。  
 特殊技術で製造した人工海氷に漬け込むことで臭みを取り除き、特殊な急速冷凍技術を用いることで、北海道産の天然素材を、おいしい、新鮮な状態のまま、手ごろな値段で時期に関係なく提供できる「刺身用ほっけ」の市場開拓を行う。



**連携体の構成と活用する経営資源**



<b>期待される地域経済への効果等</b>
◆新商品の売上高.....1.4億円(平成22年度)
◆本連携に伴う新規雇用創出者数.....24名 (平成22年度・連携体全体)
◆値がつかず廃棄されていた水産物の有効活用
◆地域ブランド「おくしり桜ほっけ」の創出

<b>代表企業等の連絡先</b>
◆代表者(所在地):株式会社おくしり桜水産 (北海道奥尻郡奥尻町字奥尻741)
◆電話番号:01397-3-2090
◆FAX番号:01397-3-2090

地域 北海道 苫小牧市 認定日 平成20年9月19日 通巻番号 1 - 20 - 006

事業名 苫小牧市のホッキ貝を使ったレトルトカレーの製造・販売

中小企業者： (株)まるい弁当(仕出料理、弁当)

農林漁業者： 鳥越 浩一(漁業)

連携体

連携参加者： 菅原清社会保険労務士事務所、北海道立食品加工研究センター、苫小牧漁業協同組合ホッキ部会

サポート機関等 地域活性化支援事務局

### 事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

#### ◆連携の経緯

(株)まるい弁当は、苫小牧市のホッキ貝のブランド向上のため、苫小牧市ではなじみの料理として定着しているホッキカレーをレトルト商品として開発し、全国に販売しようと検討していた。

良質のホッキを安定して確保するために旧知のホッキ貝漁師である鳥越浩一に打診したところ、同氏も苫小牧のホッキの良さを全国に広める取り組みを模索していたこともあり、ホッキ供給を快諾し、連携事業を開始することとなった。

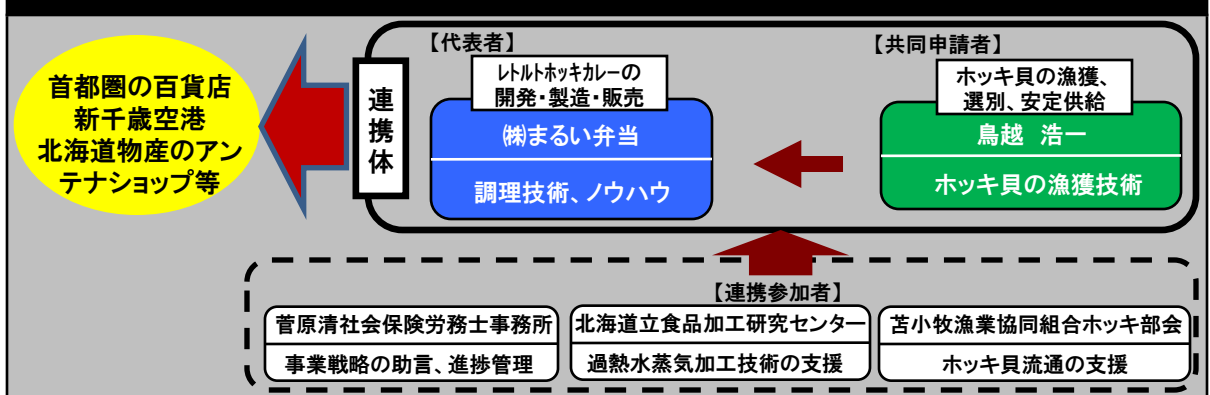


#### ◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

苫小牧産ホッキを使用した新商品の「レトルトカレー」を製造・販売する。

過熱すると硬くなり旨みがなくなるホッキを北海道立食品加工研究センターの過熱水蒸気加工技術を用いて柔らかい食感と旨みを残し、旅行者にも人気のあるホッキカレーをレトルト化して、新商品の市場開拓を行う。

### 連携体の構成と活用する経営資源



### 期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の売上高……1,700万円(平成24年度)
- ◆「苫小牧産ホッキ」(地域団体商標)のブランド向上

### 代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):株式会社まるい弁当  
(北海道苫小牧市清水町2-3-4)
- ◆電話番号: 0144-32-3131
- ◆FAX番号: 0144-36-4611
- ◆E-mail: marui053@ruby.ocn.ne.jp

地域 北海道 伊達市 認定日 平成20年9月19日 通巻番号 1 - 20 - 007

事業名 ホタテ貝殻を利用した内外装用壁材の開発と販路開拓

連携体  
中小企業者： あいもり㈱(製造業)  
農林漁業者： 宇治 義之(漁業)  
連携参加者： ㈱ピッシェル(製造業)、(有)北海スキャロップ(製造業)、  
㈱北日本ダイエイ(製造業)

サポート機関等 地域活性化支援事務局

### 事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

#### ◆連携の経緯

あいもり㈱は、ホタテ貝殻を再利用した建築材料を製造・販売しているが、これまで道東地域で生産されるホタテ貝殻を使用していたため、輸送コストの高さが課題となっていた。今後の製品ラインナップの拡充による事業拡大を進めるため、同社社長が近隣地域でホタテ漁を営む宇治義之に、これまで廃棄されていたホタテ貝殻の提供の話をもちかけ、連携事業を開始することとなった。

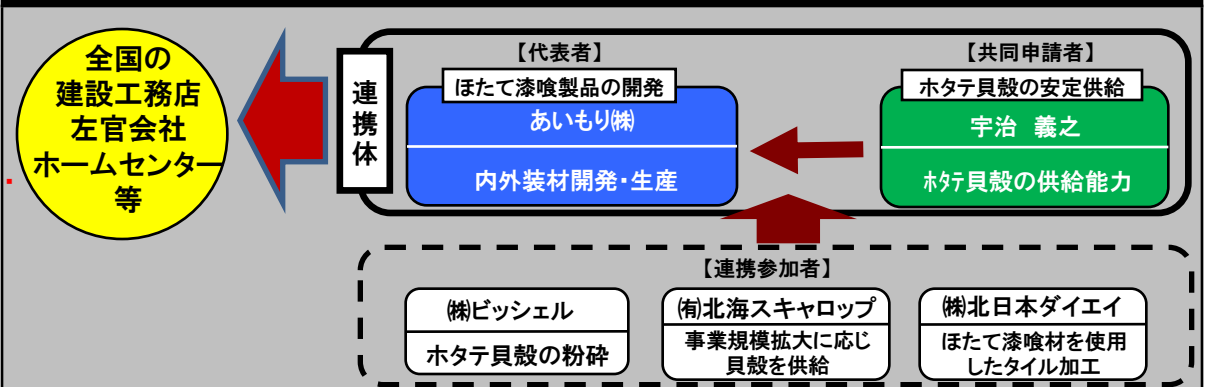


#### ◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

本事業では、ホタテ貝殻を含有した新商品「外装塗り壁材」、「内装用タイル」、施工が簡易なクリーム状の「内装材」等を開発・販売する。ホタテ貝殻の含有により、これまでの漆喰材と比較して、外装材については遮熱性・防火性・耐クラック性が、内装材については消臭、調湿性、耐久性が向上する。また、ホタテ貝殻は白色系が強く色調の調整が容易である。このような特徴を有する自然素材として他の内外装材との差別化を図り、新商品の市場開拓を行う。



### 連携体の構成と活用する経営資源



### 期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の売上高………2,700万円(平成22年度)
- ◆未利用資源の有効活用

### 代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地): あいもり㈱  
(北海道伊達市錦町105)
- ◆電話番号: 0142-23-8811
- ◆FAX番号: 0142-23-8833
- ◆E-mail: info@aimori.net
- ◆ホームページ: www.aimori.net/