

事業名

尾鷲特産の甘夏みかんと、みえ尾鷲海洋深層水の塩で作る体にやさしい「夏柑塩(なつかんじお)」シリーズの製造と販売

連携体

中小企業者：おわせ深層水しお学舎(株)(製塩業)

農林漁業者：NPO法人天満浦百人会(その他)

連携参加者：三重県工業研究所、三重県立相可高等学校食物調理科村林新吾

サポート機関等

(財)三重県産業支援センター、尾鷲商工会議所、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

「みえ尾鷲海洋深層水」のみを使用した製塩業のおわせ深層水しお学舎(株)は、地域の特産品や埋もれた物産を使用した新商品開発を計画している中で、尾鷲市から化学農薬・化学肥料を使わない栽培で、みえの安心食材に認定された「甘夏みかん」を栽培しているNPO法人天満浦百人会を紹介され、甘夏ミカンを皮ごと使用したブレンド塩開発で連携を開始した。

一方、三重県工業研究所からは味覚や分析等に関する技術アドバイス、三重県立相可高校村林教諭からは素材のブレンドや味覚に関するアドバイスを担うことで連携体に参加。



甘夏みかん園

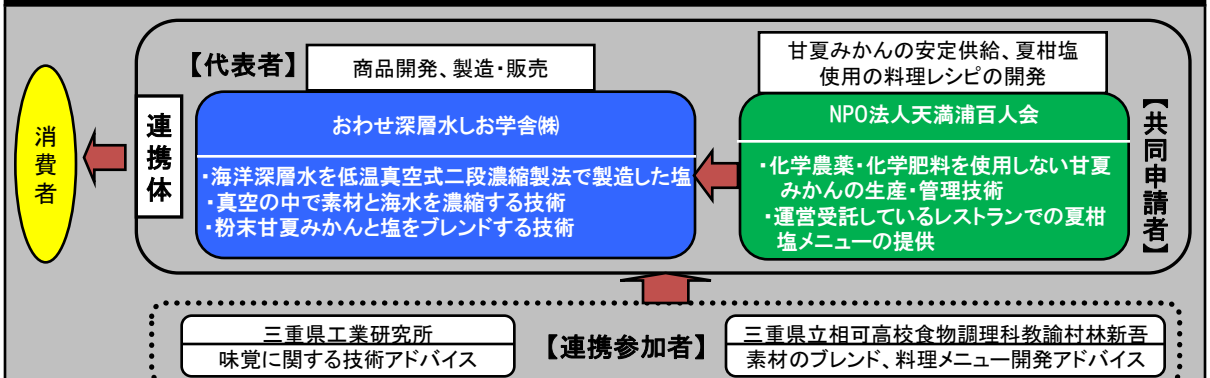
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

地域特産の甘夏を化学農薬・化学肥料を使用しないで、更に、希釈した海洋深層水を散布することにより甘みの強い夏柑の栽培方法に取り組む。栽培された甘夏とミネラル豊富な海洋深層水塩とブレンドすることにより、香りが高く、くせが少なくさわやかで幅広い料理に合う「夏柑塩」を消費者に提供する。また、併せて、「夏柑塩」を使用した料理の提案も行う。



夏柑塩試作品

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

- ◆耕作放棄地(樹園)5ヘクタールの解消
- ◆地域特産甘夏の高付加価値化
- ◆みえ尾鷲深層水利用商品のブランド化
- ◆地域内での夏柑塩を使ったメニューや商品の開発
- ◆埋もれている地域産品を活かす風土の確立

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):おわせ深層水しお学舎株式会社
(三重県尾鷲市古江町192)
- ◆電話番号:0597-27-3030
- ◆FAX番号:0597-27-3077
- ◆E-mail:info@shioyakusha.com
- ◆ホームページ:http://www.shioyakusha.com

事業名 日本初のタブノキから抽出したエキスを原料とする
リキュールの製造・販売事業

連携体
 中小企業者：神楽酒造(株)(製造業)
 農林漁業者：近藤緑化(株)(農業)
 連携参加者：(株)JTB中部

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

近藤緑化(株)はタブノキを栽培する中で、独自の技術でタブノキエキスを抽出することに成功。これをベースに化粧品を開発する中、タブノキエキスをアルコールで抽出した液体を原料とする新酒の開発に着手し、地元でリキュールの製造ノウハウを持つ酒造メーカーである神楽酒造(株)がリキュールを製造を行うことで連携を開始した。また、販売については、(株)JTB中部が販売企画・販路開拓を行う。



農園のタブノキ

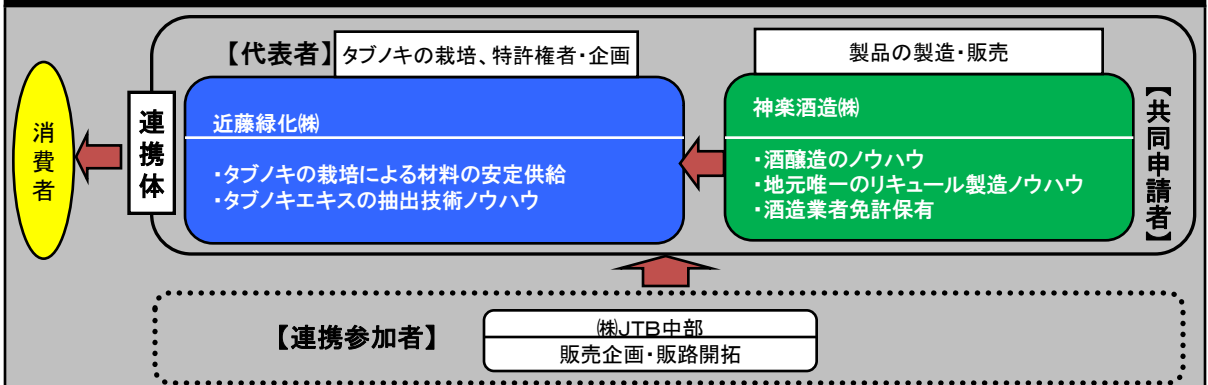
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

タブノキを剪定した枝をチップ化してエキスを抽出し、リキュールを製造するが、樹木からできた国産リキュール酒としては他に存在しない商品。また、原料に適したタブノキの確保や特許となっている製造ノウハウなど容易な参入が困難な商品である。タブノキの樹皮には植物由来の天然物であるリグナン類が多く含まれていることが知られており、エキスに由来する機能面の訴求を通じて市場開拓を行う。



タブノキ酒

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

- ◆新商品の目標売り上げ高 約2億円(平成25年度)
- ◆埋もれている地域産品を活かす風土の確立
- ◆地元事業者の連携モデル事業として植木・園芸業者の意識・意欲の向上
- ◆三重県発の新酒として地元土産物店等での販売増進

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):近藤緑化株式会社(三重県鈴鹿市矢橋1-23-4)
- ◆電話番号:059-382-6125
- ◆FAX番号:059-383-1843
- ◆E-mail:office@kondo-r.com
- ◆ホームページ:http://www.kondo-r.com