

地域	東北	事業分野	製造(食品)	認定日	平成18年4月10日
----	----	------	--------	-----	------------

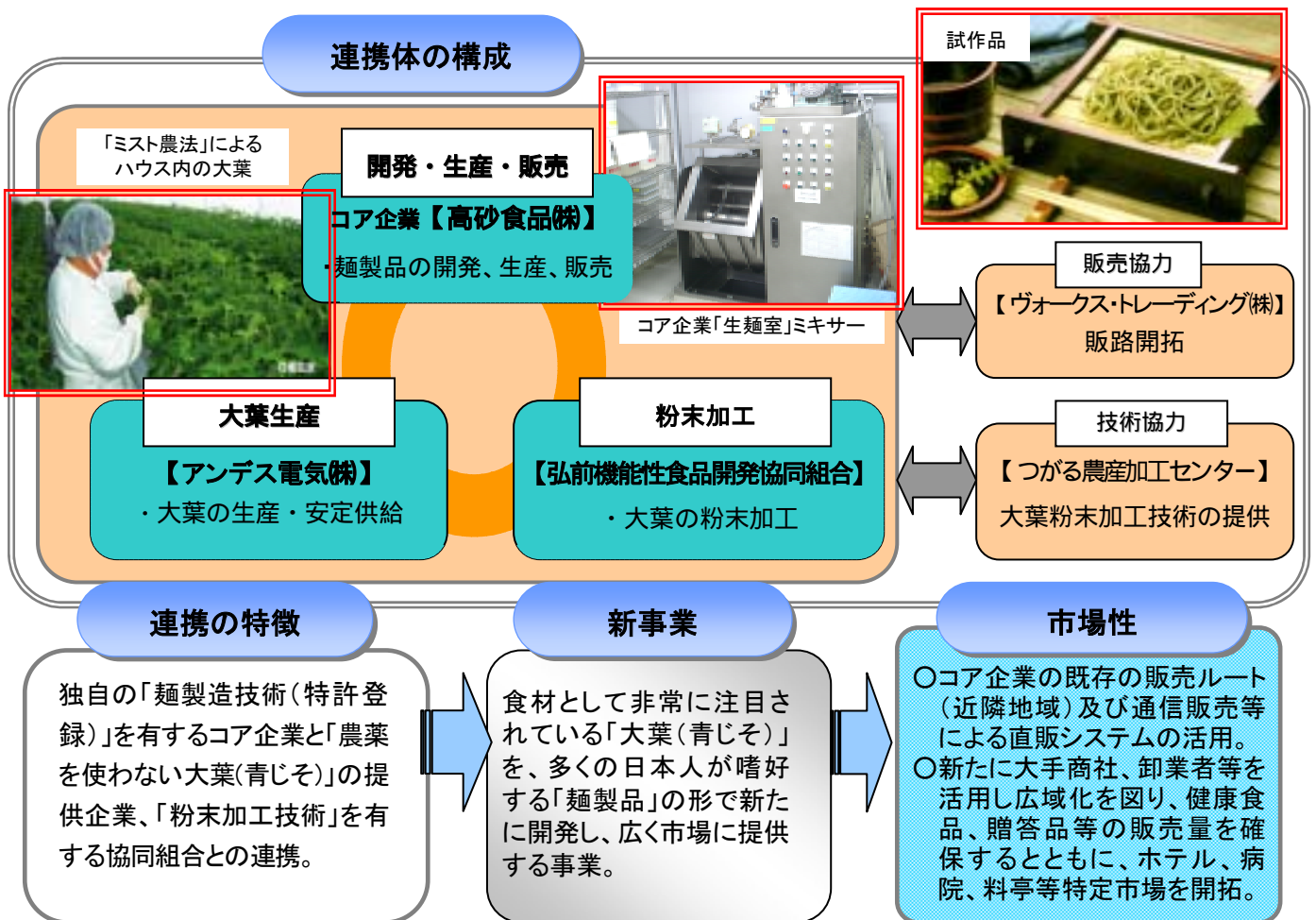
**テーマ名：ミスト農法により栽培された大葉(青じそ)を特許製法で包入した麺製品の事業化
～ 安全でヘルシー・美味しく食べやすい麺の提供 ～**

事業計画の概要：

- ・ 多様な麺製品を手がける中堅製麺企業が中心となり、健康食材として注目されている「大葉(青じそ)」を45枚相当分(100gあたり)も取り込んだ、これまでになく「美味しくて」「食べやすい」麺製品を製造・販売する。
- ・ これまでの食物繊維入り麺製品はどうしても「ざらざら感」があり、多量の大葉粉末を取り込むことは困難であったが、本事業では「多層麺製造技術等(特許登録及び出願中)」により、大葉の成分や風味を損なわずに、つるつる感と腰のある食感の麺製品を実現した。更にこれまで商品価値が少なく利用が制限されていた大葉を活用することにより、大葉粉末が多量に入った健康に良く子供から高齢者まで美味しく食べやすい麺製品の提供が可能となった。
- ・ コア企業の食物繊維入り製麺技術(特許登録及び出願中)と連携企業による有機液肥栽培大葉の供給及び大葉粉末加工事業者により事業化を図る。

コア企業：高砂食品(株)

連携企業等：アンデス電気(株)、弘前機能性食品開発協同組合、ヴォークス・トレーディング(株)、つがる農産加工センター



支援予定メニュー

- ①補助金 ②政府系金融機関による低利融資 ③設備投資減税