

平成21年度

北海道農商工連携ファンド 概要集

	番号	テーマ(略称)	連携体の代表者		連携相手の所在地
農業	①	札幌いちごの有効活用	北海道マーケティング 総研(株)	札幌市	札幌市
	②	小林牧場の高品質牛乳の新商品化	新札幌乳業(株)	札幌市	江別市
	③	雨竜町産「いわいくろ」の納豆	(株)マクロ	滝川市	雨竜町
	④	滝川産りんごのオリジナル調味料	(株)笑福園	滝川市	滝川市
	⑤	肉厚しいたけのたれ・ソース開発	(株)ソラチ	芦別市	函館市
	⑥	地元野菜いりかまぼこ	林-ツク網走農協	網走市	網走市
	⑦	ミルクジャムと生キャラメル	(有)富田ファーム	興部町	興部町
	⑧	米粉麺と地元野菜の伝統風味スープ	(株)望月製麺所	登別市	伊達市
	⑨	十勝産農産物の加工食品(プリン)	(有)ノース・ピー	帯広市	中札内村
	⑩	青なんばんの唐辛子味噌	渋谷醸造(株)	本別町	本別町
	⑪	十勝産大豆の漬け物	(株)すてーぶるす	音更町	帯広市 音更町
水産	⑫	豊浦産ホタテの加工食品	(株)中井英策商店	伊達市	豊浦町

北海道経済部商工金融課
北海道商工会連合会

①札幌いちごを活用した食品等の開発

加工用いちごは、収穫期になると完熟いちごがだぶつき、市場価値が低下する。

スノーベリーファームでは、完熟いちごの価値を活かすための新商品開発と販路開拓が課題である。

北海道マーケティング総研(株)は、北海道の資源を活かした取組で、地域経済を底上げすることを目標としている。

北海道産いちごの活用とその価値向上を目指し加工技術を駆使した新たな商品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

北海道マーケティング
総研(株)
(札幌市)

- ・商品企画販売
- ・販路戦略

連携

(株)スノーベリーファーム
(札幌市)

- ・いちご生産
- ・商品開発



②小林牧場の高品質牛乳を使用した商品の開発・販売

両社は以前より小林牧場限定のノンホモジナイズド牛乳「さわやか牛乳」を生産・販売しているが、販売量は期待ほどは伸びていない。

市場には、体によく、おいしい、高品質な牛乳に対するニーズがあることは確かであるが、その提供方法がマッチしていないと考えられる。

餌作りからこだわった小林牧場の高品質な牛乳をより多くの人々に提供するため、さらに連携を深めて、容量、パッケージ、価格、販路について検討を加え、新規性のある少量パッケージ商品を開発するとともに、販路開拓に取り組む。

新札幌乳業(株)
(札幌市)

- ・商品開発
- ・販路開拓

連携

(有)小林牧場
(江別市)

- ・原材料提供

小林牧場物語
C11111111

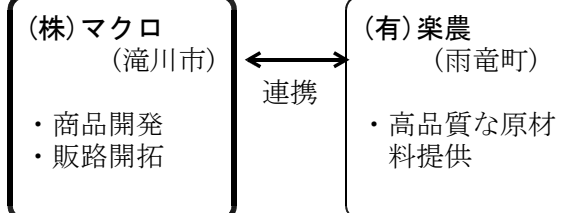


③雨竜町産の黒大豆「いわいくろ」を使用した納豆の新製品開発

「いわいくろ」は北海道で開発され生産される黒大豆の品種である。大粒で煮豆加工適性に優れた高級品種である。

楽農の圃場では品質が高く優れた「いわいくろ」を生産している。

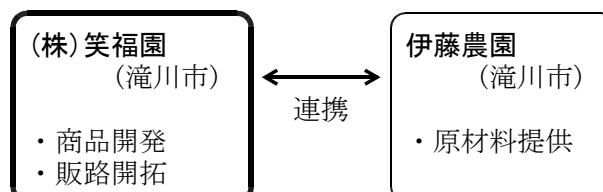
豆の甘みや旨みを失わない特殊な加熱処理により「いわいくろ」の特徴を十分に生かした商品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。



④滝川市のりんごを使用したオリジナル調味料の開発及び販路開拓

(株)笑福園は、日本料理に関するノウハウが豊富であり、新メニュー開発にも力を注ぎ、特に料理の味に大きな影響を与える調味料を重視してきた。

外食産業の伸び悩みや中心市街地の衰退という逆風の中、農業者との連携による活性化策を検討し、市内で生産されるりんごを使ったオリジナル調味料を開発するとともに、販路開拓に取り組む。



⑤肉厚しいたけを活用したタレ・ソースの商品化

(有)桔梗農園のシイタケは、肉厚・大型で品評会における受賞経験も豊富であるが、規格外品や廃棄となる茎の部分の有効活用が課題であった。

(株)ソラチは、焼き肉のタレで知名度が高く、創業以来50年以上にわたって培ってきた商品企画力と販売力をもっている。

(株)ソラチは、シイタケの販路拡大について(有)桔梗農園から相談を受け、調査、検討を行った。

その結果、規格外品や廃棄となる茎部分を有効活用したタレおよびソースの商品を開発するとともに、販路開拓に努める。

(株)ソラチ
(芦別市)

- ・商品開発
- ・販路開拓

連携

(有)桔梗農園
(函館市)

- ・原材料提供



⑥地元野菜などを活用したかまぼこの製造

オホーツク網走農協は、天候不順などにより規格外の農産物が発生することがあるため、その有効活用のためにも加工製品の開発が重要な課題と認識している。

大谷蒲鉾店は創業50年以上となる網走の老舗蒲鉾生産業者であり、網走特産の蒲鉾と地元野菜によるオール網走の新製品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

(有)大谷蒲鉾店
(網走市)

- ・商品製造販売

連携

オホーツク網走農協
(網走市)

- ・原材料供給
- ・広報



⑦牛乳を活用したミルクジャムと生キャラメルジャムの製造及び販路開拓

酪農家の富田氏は、循環型農法、有機栽培農業で牧草に化学肥料を一切使わない安全で安心なブランド牛乳『香りしずく』を生産するかたわら加工品の製造販売にも取り組んだ。

その後、同部門を(有)富田ファームとして独立させ、現在富田氏は酪農業に専念している。

(有)富田ファームは『香りしずく』を活用した新商品として、ロスが少なく賞味期限も長く、栄養価が高く、用途も豊富であるとの理由からミルクジャムと生キャラメルを選択し、連携して開発に当たるとともに、販路開拓を行う。

特に、ミルクジャムは原料に牛乳とグラニュー糖のみを使用するが、加工段階で牛乳を高温で煮詰めていくと乳糖が結晶となり舌触りがザラザラする為、しっとり感を出す高度な加工技術を必要としている。

(有)富田ファーム
(興部町)

- ・商品開発
- ・販路開拓

〔酪農〕
富田泰雄
(興部町)

- ・原材料提供

連携



⑧北海道産米粉で作った米粉麺（フォー）と伊達産野菜で調理した伝統風味スープの「日本型食生活食品」の開発

望月製麺は、道産小麦・蕎麦を100%使用した商品開発を行ってきたが、日本型食生活の見直しに伴い「米粉を使用した食品」の開発に対する要望が寄せられるようになった。

環境に配慮して安全な米や野菜を生産する小貫氏との連携を強化し、相互の経営資源を活かしながら新製品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

(株)望月製麺所
(登別市)

- ・商品(フォー)開発
- ・スープ開発
- ・販路開拓

〔農業〕小貫 豊
(伊達市)

- ・米粉加工適性米の選別、栽培
- ・野菜の選別、栽培

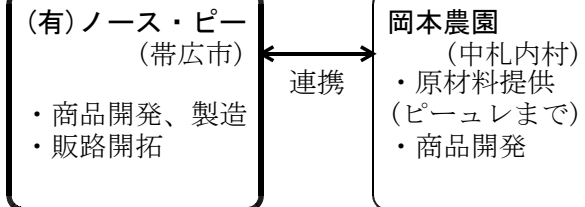
連携



⑨十勝の主要農産物を活用した加工品開発

岡本農園は、十勝農産物のおいしさのアピールと付加価値向上に取り組んでいる。

ノース・ピーは、十勝のスイートコーンや小豆などの主要農産物を活用した加工品で、新規性と常温での長期保存性を兼ね備えたプリン類の商品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

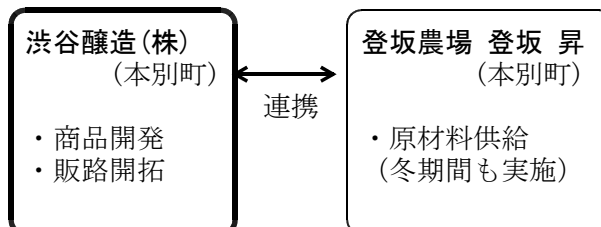


⑩十勝本別町産青なんばんを使用した商品開発

渋谷醸造(株)は、味噌や醤油など日本の伝統的食文化を守りつつも新規性を持った新商品の開発の必要性を感じていた。グループ会社が青なんばんのビニールハウス冬期栽培試験を行い、その後農業者との連携に取り組んだ。

登坂農場は、以前より夏の青なんばん栽培を行っていたが、ビニールハウスによる冬期栽培に取り組み、通年での安定生産を目指すことになった。

おかず用、焼き肉用、刺身用などの唐辛子味噌を開発し、小売、業務用別に販路開拓を行う。



⑪十勝産大豆を活用した漬物の開発と販売

(株)すてーぶるすは、十勝産大豆の原型がそのまま活かせる食品の開発を検討していたところ、以前北海道に大豆を使った漬物があったことを知った。

大豆の漬物はすでに市場には流通しておらず製造法も確立されていない。

漬物に適した原料となる大豆品種の生産者として(株)イソカワファームと連携、加工技術についてはこの分野に特化してノウハウが豊富なデリカファクトリー十勝(株)と連携し、製品開発を行うとともに、販路開拓に取り組む。

(株)すてーぶるす
(音更町)
・企画開発・販路開拓

デリカファクトリー十勝(株)
(帯広市)
・製品化・販路拡大

連携

(株)イソカワファーム
(音更町)

・原料供給
・品質管理
・販路拡大



⑫豊浦産ホタテを使用した加工品開発

豊浦産ホタテは生食用が主体で加工用は少ない。このため、生食用の出荷時期とそうでない時期では漁業者の繁閑の差が大きいことが課題である。

漁から加工品製造までの一貫した生産ラインがあれば、漁獲量の見込みが立てやすくなり漁業者の収入も安定する。

加工食品の開発を目指すこととなり、中井英策商店と連携し製品開発を行うとともに販路開拓に取り組む。

(株)中井英策商店
(伊達市)

・商品開発
・販路開拓

連携

【ホタテ養殖業】
(有)北海スキャロップ
(豊浦町)

・原材料提供

