

平成23年度
北海道農商工連携ファンド事業
採択事例集

北海道商工会連合会

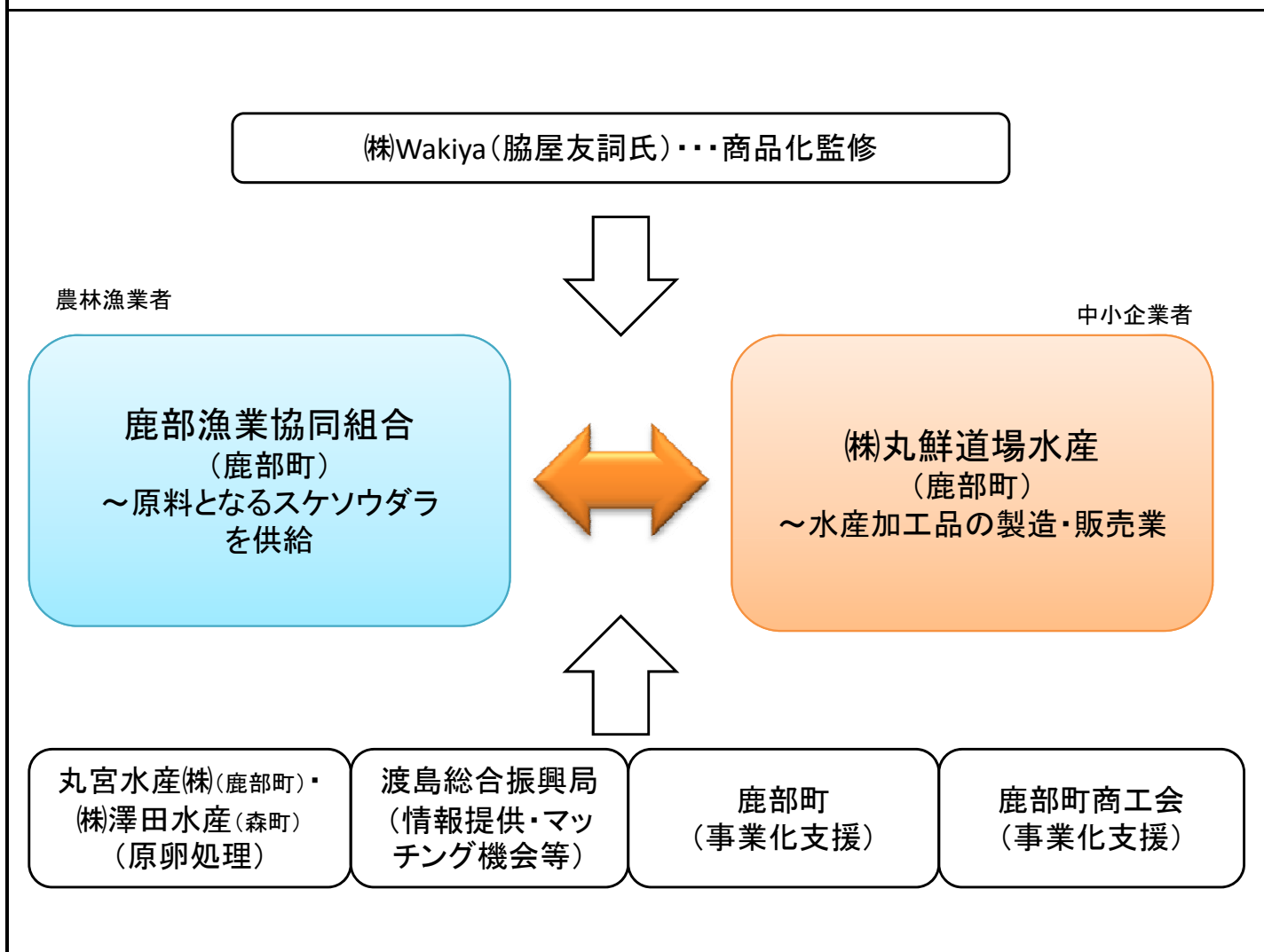
No.	農林漁業者	中小企業者	事業計画名
1	鹿部漁業協同組合 (鹿部町)	(株)丸鮮道場水産 (鹿部町)	鹿部町産スケソウダラ魚卵を使った中華風タラコ新商品の開発及びブランド化
2	農事組合法人西上経営組合 (鹿追町) 鳩農場(鹿追町)	(株)ポックル (鹿追町)	鹿追産の農産物を使ったまんじゅうおよびスイーツの開発・販路開拓
3	(有)ハッピーネスホルスタインズ (池田町)	(有)ハッピーネスデューリィ (池田町)	十勝池田町の高原で搾乳した牛乳を使ったスフレチーズケーキの商品開発及び販路開拓
4	北るもい漁業協同組合 (羽幌町)	(有)大澤製麺 (滝川市)	水揚量日本一の北るもい漁協(本所羽幌)産甘エビ利用商品開発
5	数田 義則 (遠軽町)	ホクセイフーズ(株) (鷹栖町)	ヘルシーな山羊肉を活用した加工品開発と販路拡大
6	(株)ボーヤファーム (池田町)	(株)札幌フードサービス (札幌市)	池田町の羊を使った加工食品の商品開発及び販路拡大
7	中澤農園 (むかわ町)	(有)星澤フードサービス (札幌市)	北海道産とうがらしを活用した商品開発及び販路開拓
8	渡邊農場 (天塩町)	てしおキムチ工房 (天塩町)	天塩町産の牛乳を活用した地産地消事業～チーズキムチの商品開発
9	藤本漁業部 (猿払村)	(株)オホーツク活魚 (枝幸町)	オホーツク産魚介類を使用した新商品の開発と販路開拓
10	松嶋 和春 (枝幸町)	枝幸海産(株) (枝幸町)	枝幸の海産物を活用した新しい薫煙加工品の開発と販路開拓
11	(株)駒ヶ岳ファーム大久保 (函館市)	(株)だるま食品本舗 (函館市)	祝い黒豆を使用した黒豆加工品の開発と販路開拓
12	長万部漁業協同組合 (長万部町)	(有)カネフク浜形水産 (長万部町)	長万部温泉茹で毛ガニを使用した新かに飯の商品開発および販路開拓
13	長万部漁業協同組合 (長万部町)	(有)かにめし本舗かなや (長万部町)	長万部産ホタテを使用した冷凍ホタテメシ等の商品開発および販路拡大
14	工藤 智司 (乙部町)	(有)はまなすフーズ (乙部町)	乙部産のスケソウダラ(身およびタラコ)を使ったキムチ加工食品の商品開発
15	利尻漁業協同組合 (利尻富士町)	福士水産(株) (利尻富士町)	利尻島のムラサキウニおよび利尻昆布を使った加工食品の商品開発
16	山本牧場 (中標津町)	(株)Flanders(フランダース) (中標津町)	中標津町の良質なミルクとじゃがいもを使ったミルクサブレの商品開発及び販路開拓
17	村上 正和 (妹背牛町)	(株)アルバ (妹背牛町)	妹背牛町のハーブを使った液体香料の新商品開発および販路開拓

1. 鹿部町産スケソウダラ魚卵を使った、中華風タラコ新商品の開発及びブランド化

事業の実施期間	平成23年6月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	地元で獲れる高品質なスケソウダラの魚卵に、新たな付加価値を加えることで、漁価の安定を実現し、地場特産品をブランド化することで基幹産業の発展に繋げたい。
開発する商品	中華風タラコ
開発のポイント	○新商品は、鹿部港で水揚げされたスケソウダラのタラコを使う。 ○中華シェフ監修のもとで開発する「中華風タラコ」はまだ市場にないものである。

事業の内容

(株)丸鮮道場水産は、鹿部町にて昭和43年に水産加工業として創業。噴火湾近海のスケソウダラのタラコにこだわり続け、タラコの新たな活用法を模索する中、中華料理人 脇屋友詞 氏に出会い、脇屋氏の監修を受け、「山椒タラコ」および「麻婆タラコ」の開発に取り組む。

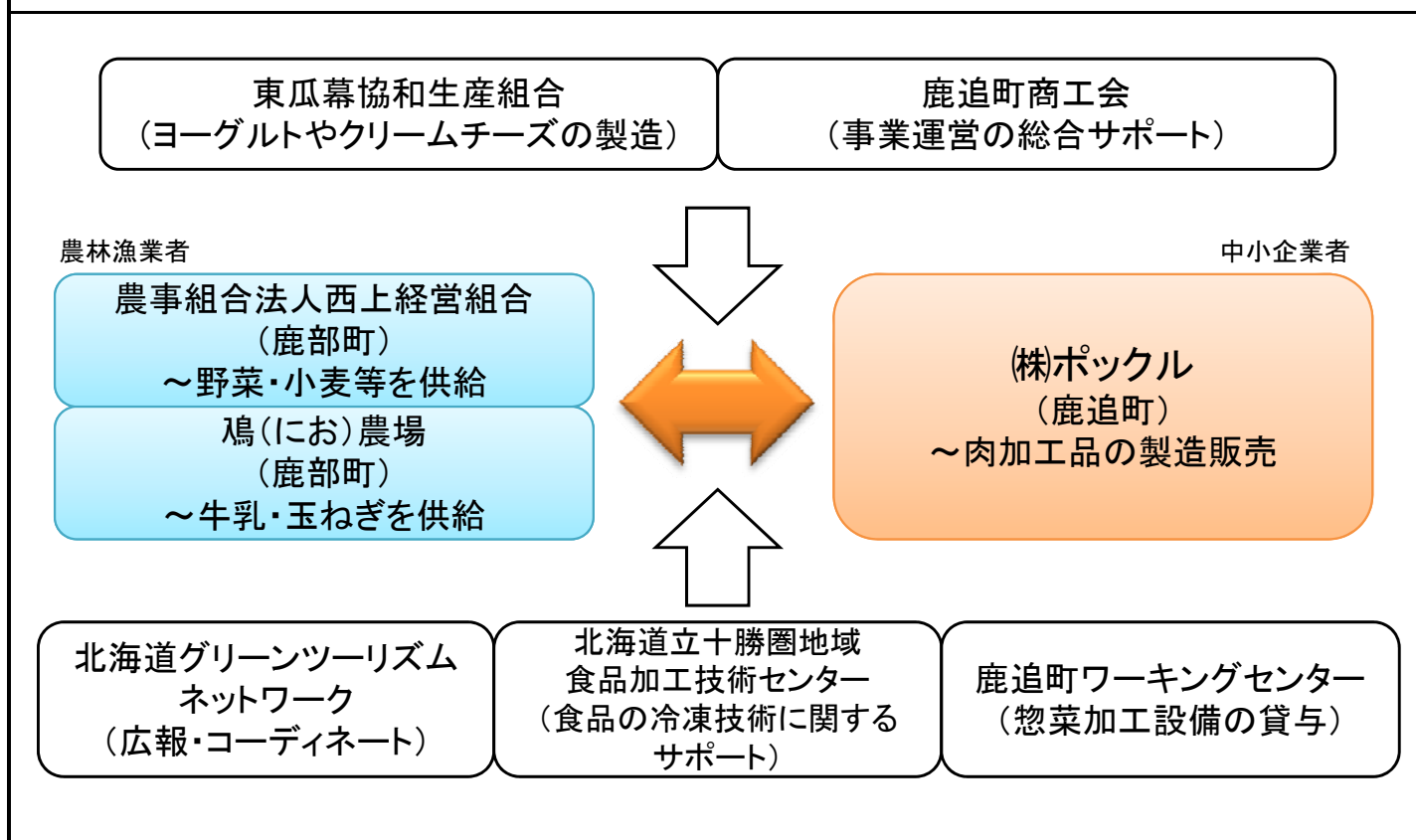


2. 鹿追町産の農産物を使ったまんじゅうおよびスイーツの開発・販路開拓

事業の実施期間	平成23年6月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	食品加工の実績により町内の第2次産業の活性化を図るとともに、農産物の付加価値を高める取組により町内の主力産業である第1次産業全体の活性化を図る。 また、連携体の農業者2者は収穫の大部分が直営レストランでの自家消費的なものとなっているため、新たな収益拡大の契機にしたい。
開発する商品	まんじゅうおよびスイーツ
開発のポイント	本事業の新商品は、主原料は鹿追町の素材を使用する。また、商品開発にあたっては、専門家の指導を受け、試食アンケートにより消費者のニーズを反映させた商品とする。

事業の内容

「まんじゅう」は、(株)ポックルの鹿追豚と西上経営組合、鳩農場の野菜を使用した「ぶたまん」や西上経営組合の小豆を使用した「あんまん」など3種を想定。「スイーツ」は、西上経営組合の野菜と鳩農場の牛乳を使用した「ロールケーキ」「プリン」「ティラミス」を想定。まんじゅう及びスイーツのいずれにも西上経営組合の小麦を使用する。これらの加工品は観光客が多く訪れる(株)ポックルの関連会社のレストラン「大草原の小さな家」や、西上経営組合の「レストランにしかみ」や直売所で販売の他、鹿追町に2か所ある道の駅での販売、インターネットでの直販を計画している。

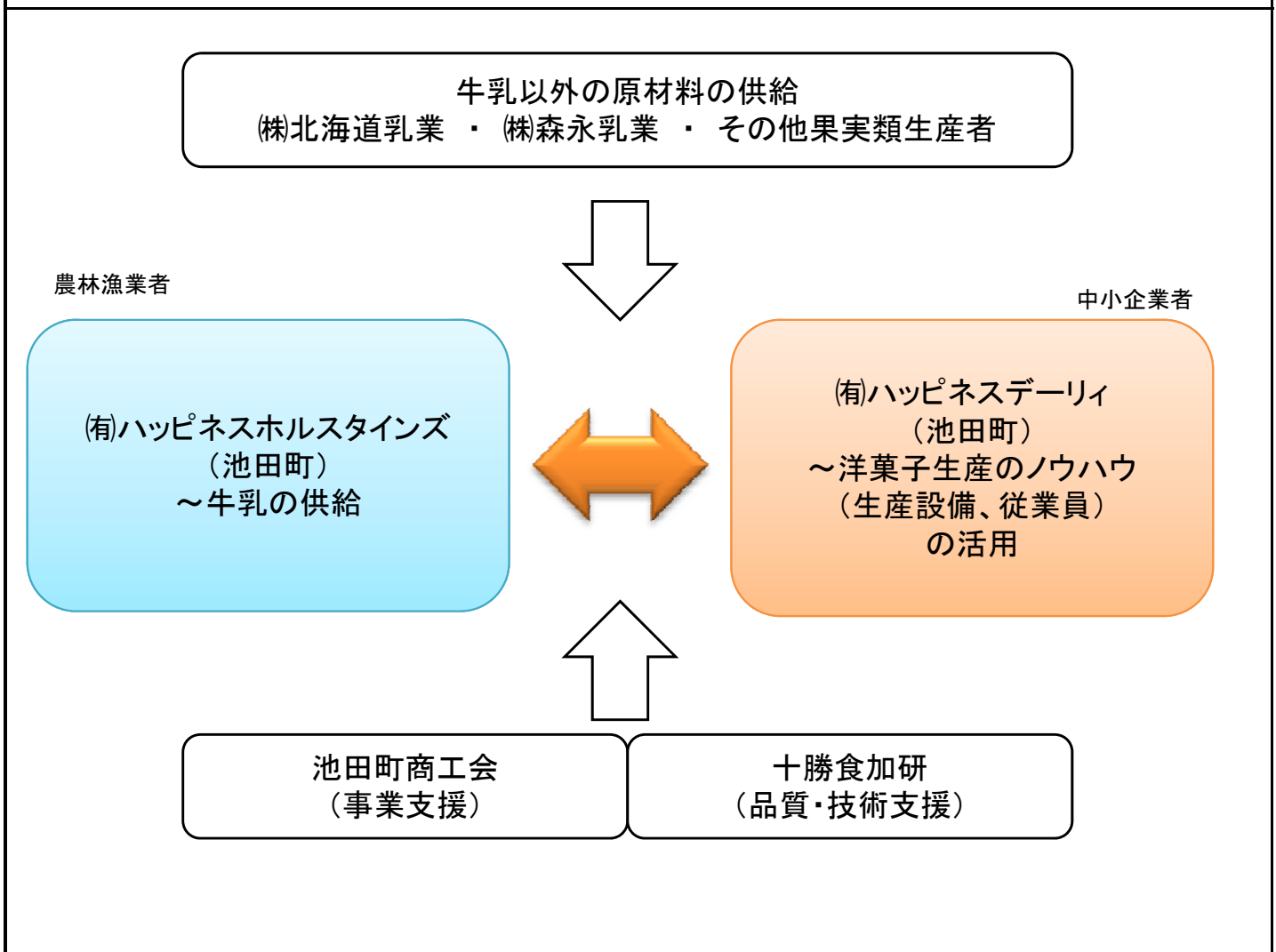


3. 十勝池田町の高原で搾乳した牛乳を使ったスフレチーズケーキの商品開発 および販路開拓

事業の実施期間	平成23年6月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	池田町の牛乳をはじめ、道産の原材料を使用することにより、地域の活性化、池田町産牛乳の認知度向上を図る。
開発する商品	スフレチーズケーキ
開発のポイント	主要原材料であるクリームチーズは、北海道産のものを使用し、牛乳は、連携先であるハッピーネスホルスタインズのもを100%使用。地域特性を強く打ち出し、安心・安全面での優位性をもつ。スフレチーズケーキは、商品としても新しいが、製造工程の面でも新たな製法の導入となり、試作を通じて行程の標準化を進めていく。

事業の内容

池田町産の牛乳を活用したスフレチーズケーキを開発する。味は、ハスカップソースと、ルバーブ・キイチゴソースの2種類。観光客、主婦・OL、富裕層をターゲットに当社、町外店舗、インターネット、百貨店等での販売、販路開拓を目指す。



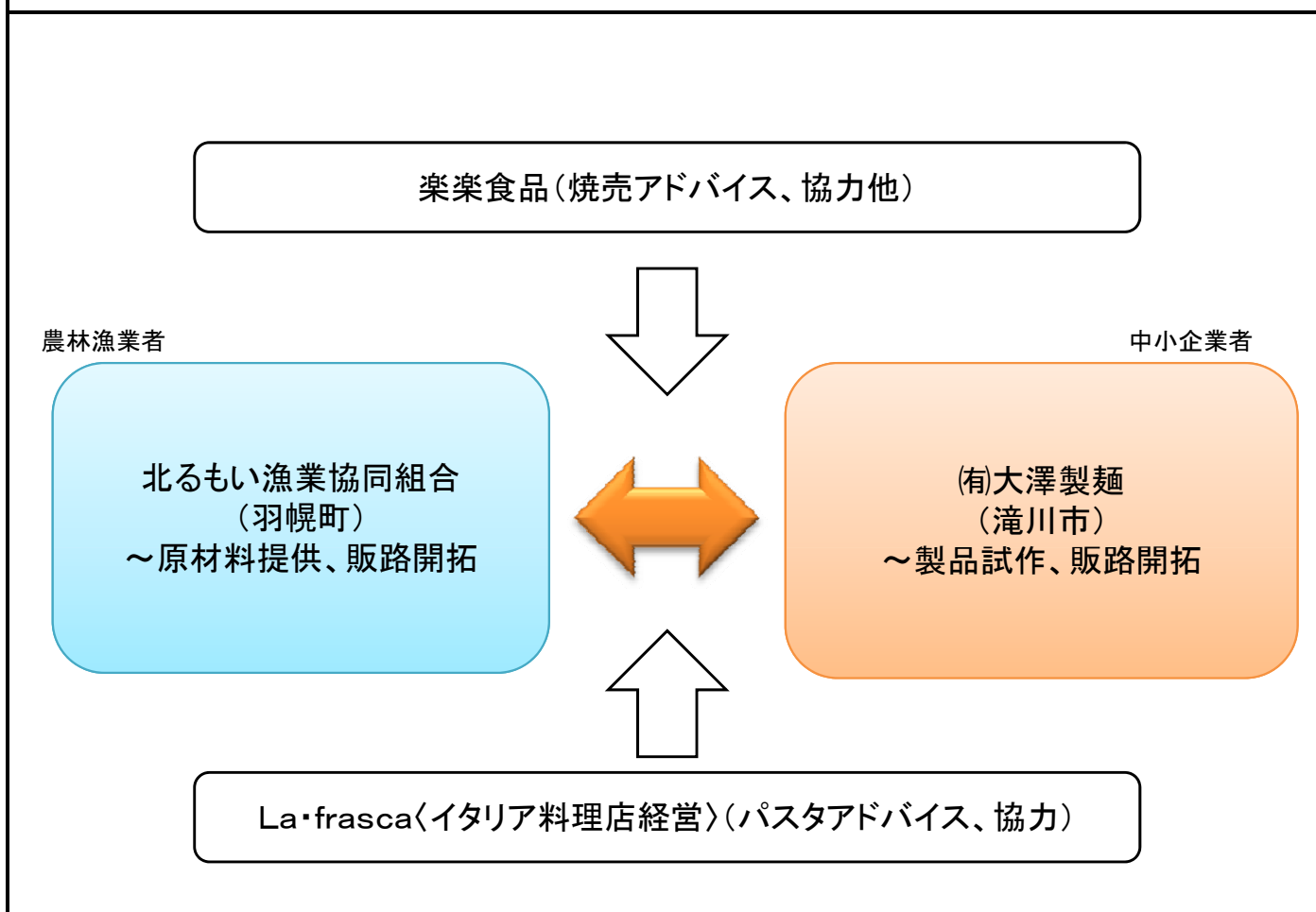
4. 水揚量日本一の北るもい漁協(本所羽幌)産 甘えび利用商品開発

事業の実施期間	平成23年6月 ～ 平成25年3月
事業の目的・必要性	「甘えび水揚量日本一」の知名度アップ。 刺身以外の食べ方の提供と、殻に含まれる栄養価(カルシウム等)に着目し、未利用資源の減量化と健康増進の食を提供する。
開発する商品	えびたこ焼売、えび粉入り生パスタ
開発のポイント	生で食べられることの多い甘えびを加工することにより、付加価値向上を図る。また、刺身調理の際に出る未利用資源の殻を有効活用し、漁業系廃棄物を減少。パスタ市場は成熟しつつあるが、生パスタの市場は成長が見込まれる。

事業の内容

「えびたこ焼売」には、甘えびの剥き身と剥きたこを原材料に使用。たこの風味によりえびの甘さを引き立て、たこを加えることで新しい食感を演出する。

「えび粉入り生パスタ」は、牛乳の80倍以上というカルシウム豊富なえびの殻をパスタに練り込む。小麦粉は、北海道産を使用する。

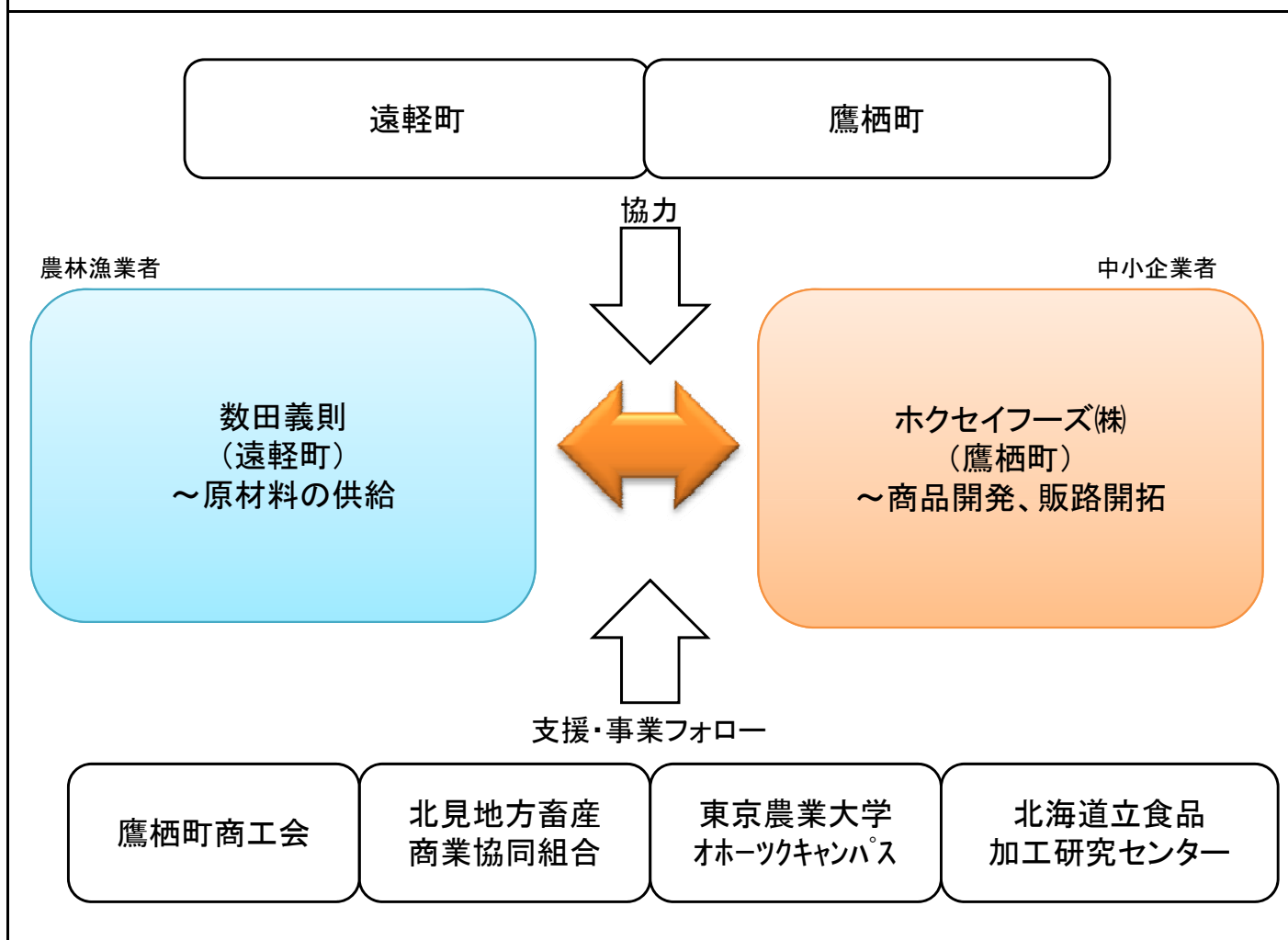


5. ヘルシーな山羊肉を活用した加工品開発と販路拡大

事業の実施期間	平成23年6月 ～ 平成25年3月
事業の目的・必要性	現在、全国で飼育頭数が約1万4千頭と希少価値の高い山羊肉を加工商品化し、地域の特産品として地域振興に貢献する。
開発する商品	山羊肉ハンバーグ、ハンバーガー用パティ、ローストゴート
開発のポイント	山羊肉は、低脂肪・高タンパクで不飽和脂肪酸を多く含むヘルシーな肉質が特長である。山羊肉を使ったハンバーグ、ハンバーガー用パティ、ローストゴートは、いずれも加工品としては流通していないため新規性は非常に高い。

事業の内容

日本では、山羊肉は沖縄が消費地であり、現在生体のまま出荷しており、農業者にとっては薄利である。低脂肪・高タンパクな肉質を活かして加工品を開発し、付加価値を高める。加工商品化と販路確保により飼養頭数を増加させ、乳製品加工や観光農場への事業展開も目指す。

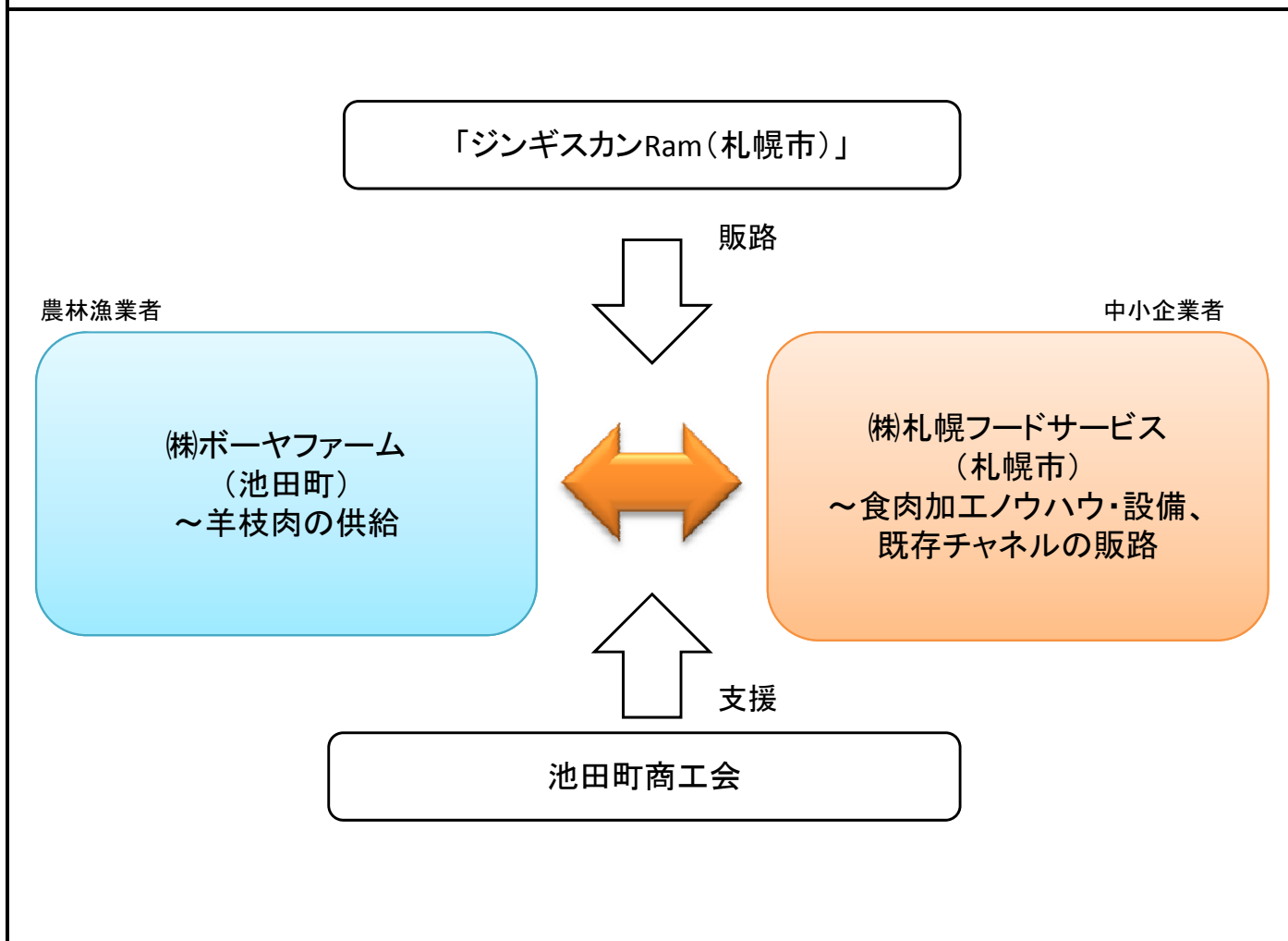


6. 池田町の羊を使った加工食品の商品開発及び販路拡大

事業の実施期間	平成23年6月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	羊の有効活用および池田町産羊肉の認知度向上という農林漁業者の経営改善を、中小企業者の経営資源を活用して実現すると同時に池田町の地域活性化を図る。
開発する商品	国産羊のハム、ベーコン、ソーセージ、ガツスモーク、コーンシープ(塩漬)
開発のポイント	国産羊肉の加工は、士別市や滝川市において行われているものの、全国的には珍しい市場である。羊肉の加工食品は当社にとって新たなカテゴリの品揃えとなる。

事業の内容

従来は処分していた廃用羊(繁殖の役割を終えた7歳以上の羊)を活用し、(株)札幌フードサービスの加工設備やノウハウを活用して、(株)ボーヤファームの羊肉を100%使用した加工食品を開発する。

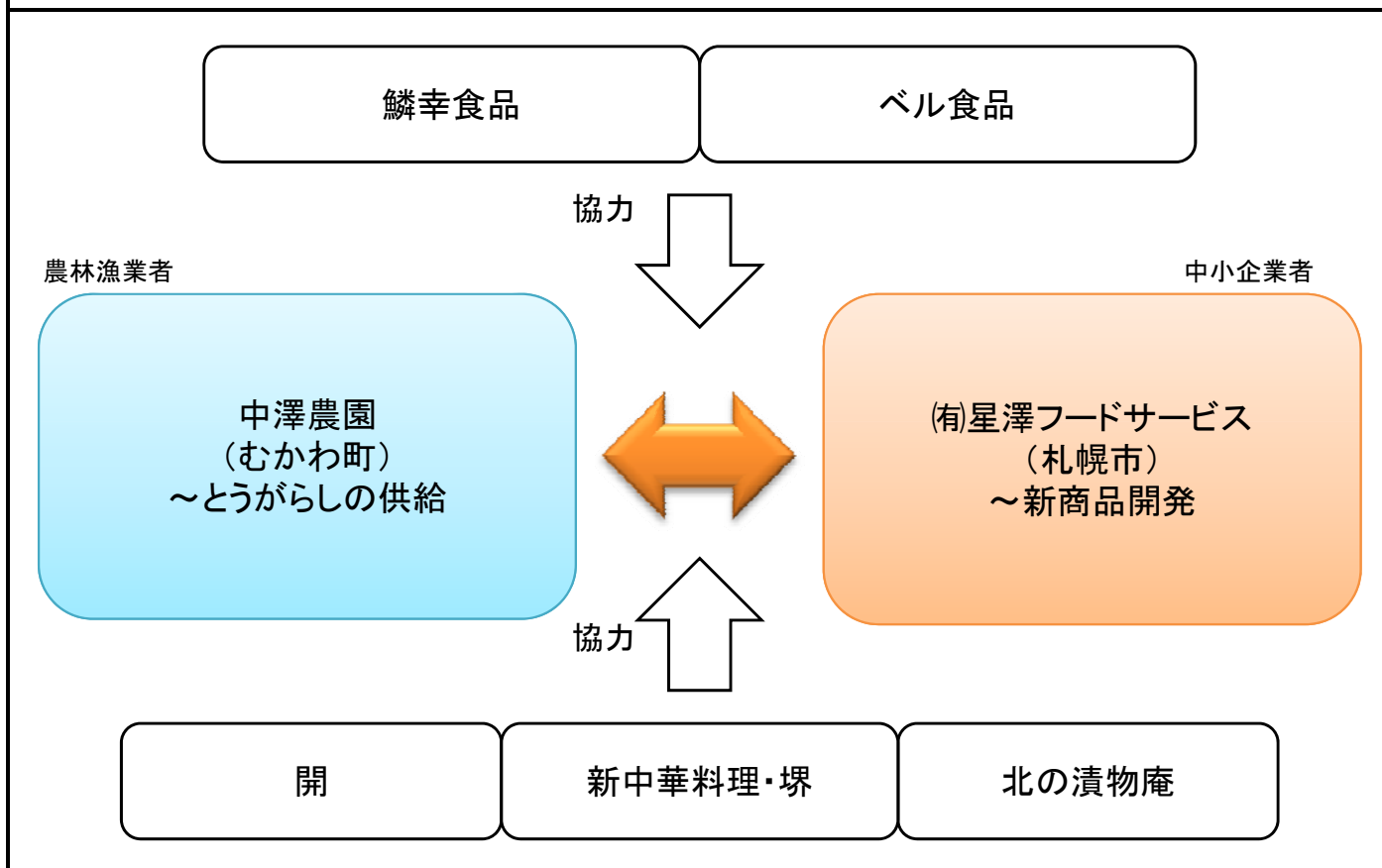


7. 北海道産とうがらしを活用した商品開発及び販路開拓

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成25年3月
事業の目的・必要性	北海道産とうがらしを活用した加工品を製品化することにより、北海道産とうがらしの付加価値を高める。また、日々の料理に取り入れてもらうことによって、とうがらしを使った料理及び健康意識への関心と向上を図るとともに北海道食材への意識の向上、消費拡大を目的とする。
開発する商品	北海道産粗みじん切り「純北海道とうがらし」、料理用とうがらし味噌（北海道豆板醤）
開発のポイント	現在使われているとうがらしのほとんどは輸入品であり国内産はわずかであり、豆板醤についてもほとんどが中国産である。北海道産にこだわった商品は他の商品との差別化となり、北海道産とうがらしの付加価値向上と新たな需要開拓に寄与する。

事業の内容

「北海道産とうがらし」を素材とした、家庭でも料理店においても手軽に使うことができる商品を開発する。「とうがらし」は、土壌にこだわり早くから北海道でとうがらしの生産を手掛けている中澤農園のものを使用する。そのままの形状では使い勝手が悪いとうがらしを粗みじん切りにすることによって様々な料理に使いやすくする。また、北海道産のとうがらしを使用した「豆板醤」は、とうがらし本来の持つ風味や栄養素を備えた商品を目指す。

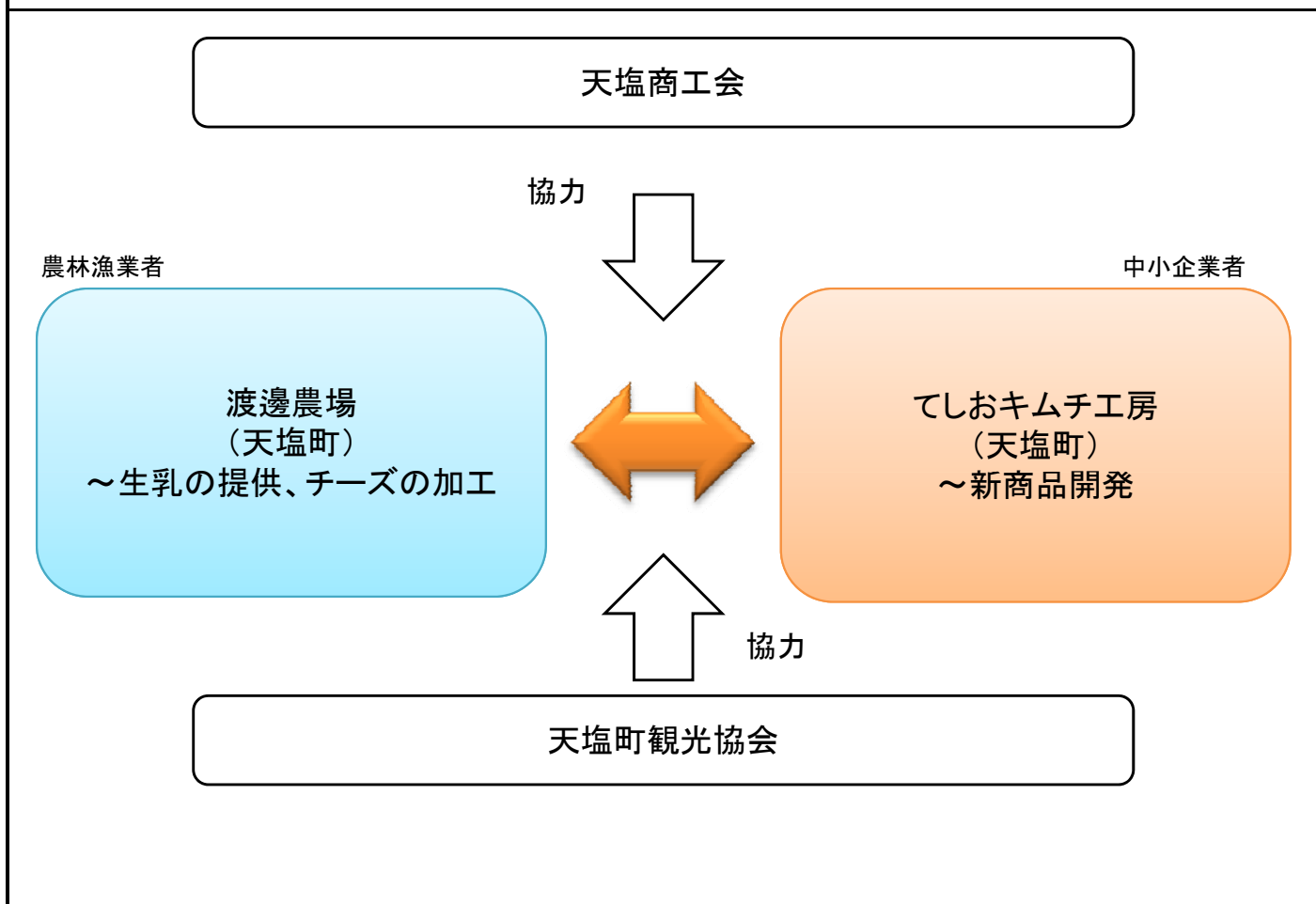


8. 天塩町産の牛乳を活用した地産地消事業～チーズキムチの商品開発

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	天塩町の基幹産業は酪農であり、これまで全量加工原料乳として出荷されてきた。そこで、天塩町産の生乳を活用した新たな特産品づくりから地域の振興につなげる。
開発する商品	チーズキムチ
開発のポイント	乳製品とキムチは互いに乳酸菌による発酵食品で相性も良く、地場産品にこだわったチーズとキムチを組み合わせた商品は、新たな付加価値とオリジナリティを持つ。地域の基幹産業を生かした新商品開発は、地域住民の長年の思いであり、地域一体となった販路開拓などの取組みが推進される。

事業の内容

てしおキムチ工房では、地元の生乳を使用したキムチの新たな商品開発を検討していたが、地元産の生乳を使用したチーズが開発されることとなり、チーズを利用したキムチを開発することとなった。渡邊農場の生乳を農場内のチーズ工房にてチーズに一次加工したものを使い、てしおキムチ工房でチーズキムチを製造する。

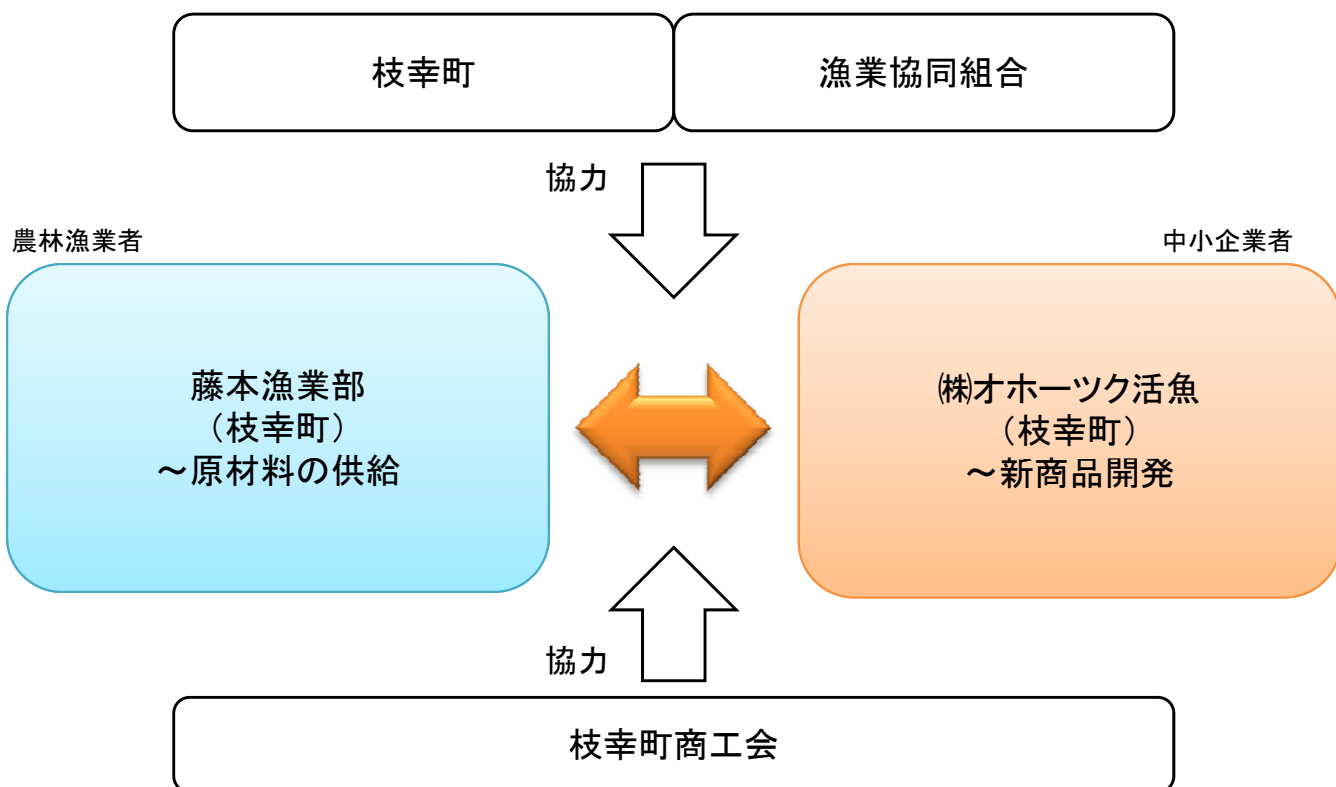


9. オホーツク産魚介類を使用した新商品の開発と販路開拓

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成25年3月
事業の目的・必要性	設立当初より活魚・鮮魚を取り扱ってきた(株)オホーツク活魚は、近年、高鮮度の魚介類を原料とした加工・製品づくりにも積極的に取り組んでいる。 今回、水産物の有効活用、魚価の安定、魚食の推進を目的として、ほぼ調理済みで、家庭で手軽に調理の最終段階を行うことが出来る商品を開発する。
開発する商品	魚の調理キット商品(電子レンジで加熱調理するだけで家庭で和風や洋風煮魚等の料理が出来る素材とタレのキット商品)
開発のポイント	電子レンジによる魚介類の新しい調理法、活用方法、食べ方を提案する。

事業の内容

電子レンジ用の調理用容器を活用して、オホーツク海で獲れるカレイ、ホッケなど5種類の生鮮魚を切り身に加工し、プロの料理人による専用の調味料とレシピを付けて魚料理キットを開発、セット販売する。

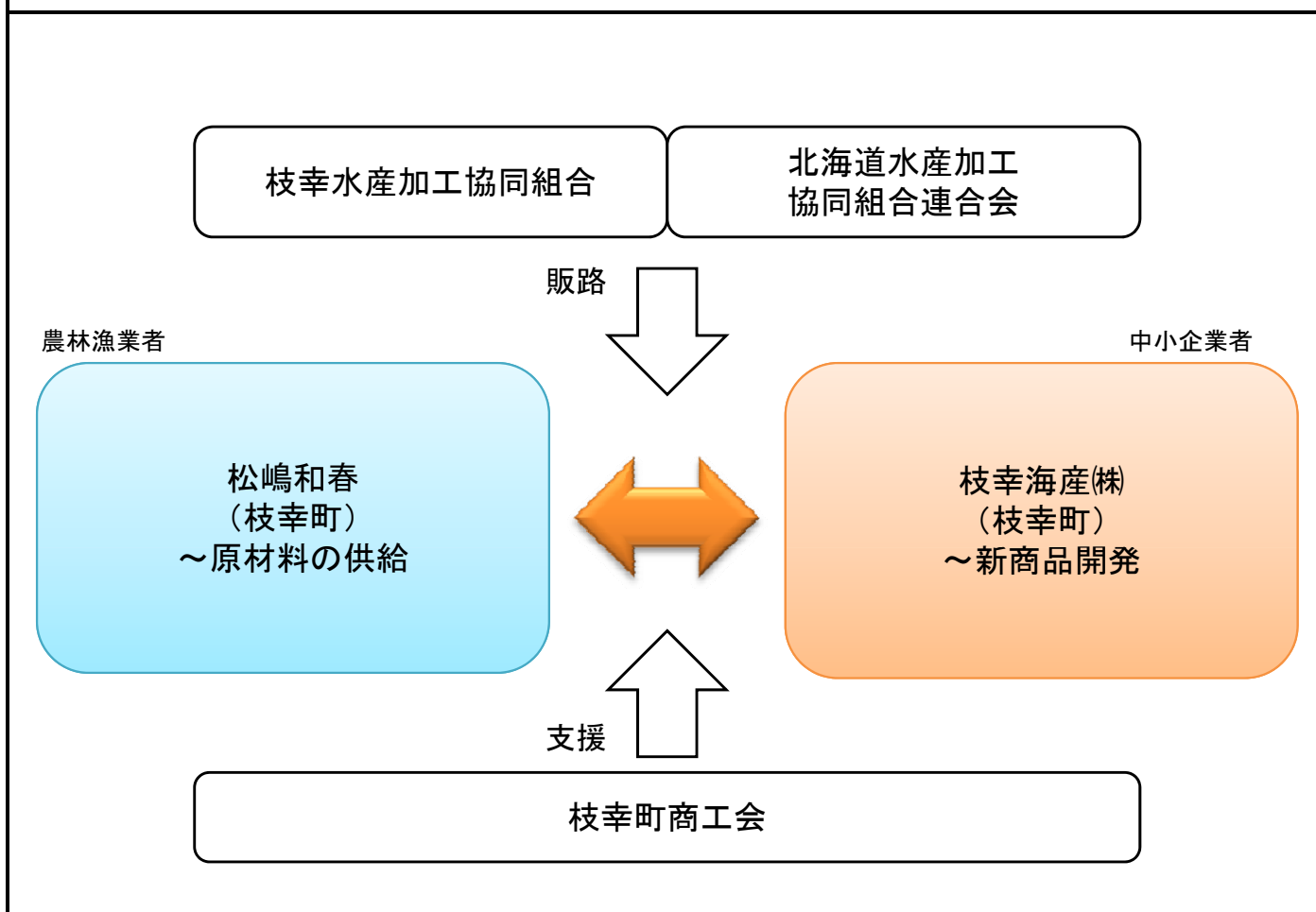


10. 枝幸の海産物を活用した新しい薫煙加工品の開発と販路開拓

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	・枝幸の海産物を活用した新商品の開発により業績の向上を図る。 ・新商品を通じて枝幸の魅力を改めて全国に発信する。
開発する商品	薫煙加工品
開発のポイント	海産物薫煙加工品において、「味噌味」、「塩味」という新しい味と素材のマッチングを図る。通常一種類の海産物で売られることが多い薫煙加工品を、種類、味の詰め合わせで提供し、新しい楽しみ方を提供する。

事業の内容

枝幸産海産物の素材の良さを残した薫煙加工品を開発する。味噌味、塩味を開発し、従来の醤油味を含め「味噌・塩・醤油」の3点セットでの提供を予定。薫煙に用いるチップは、枝幸のサクラ、ミズナラを使用し、チップの準備から仕込み、薫煙まで、すべて手作業で行う。チップも含めたオール枝幸の商品である。

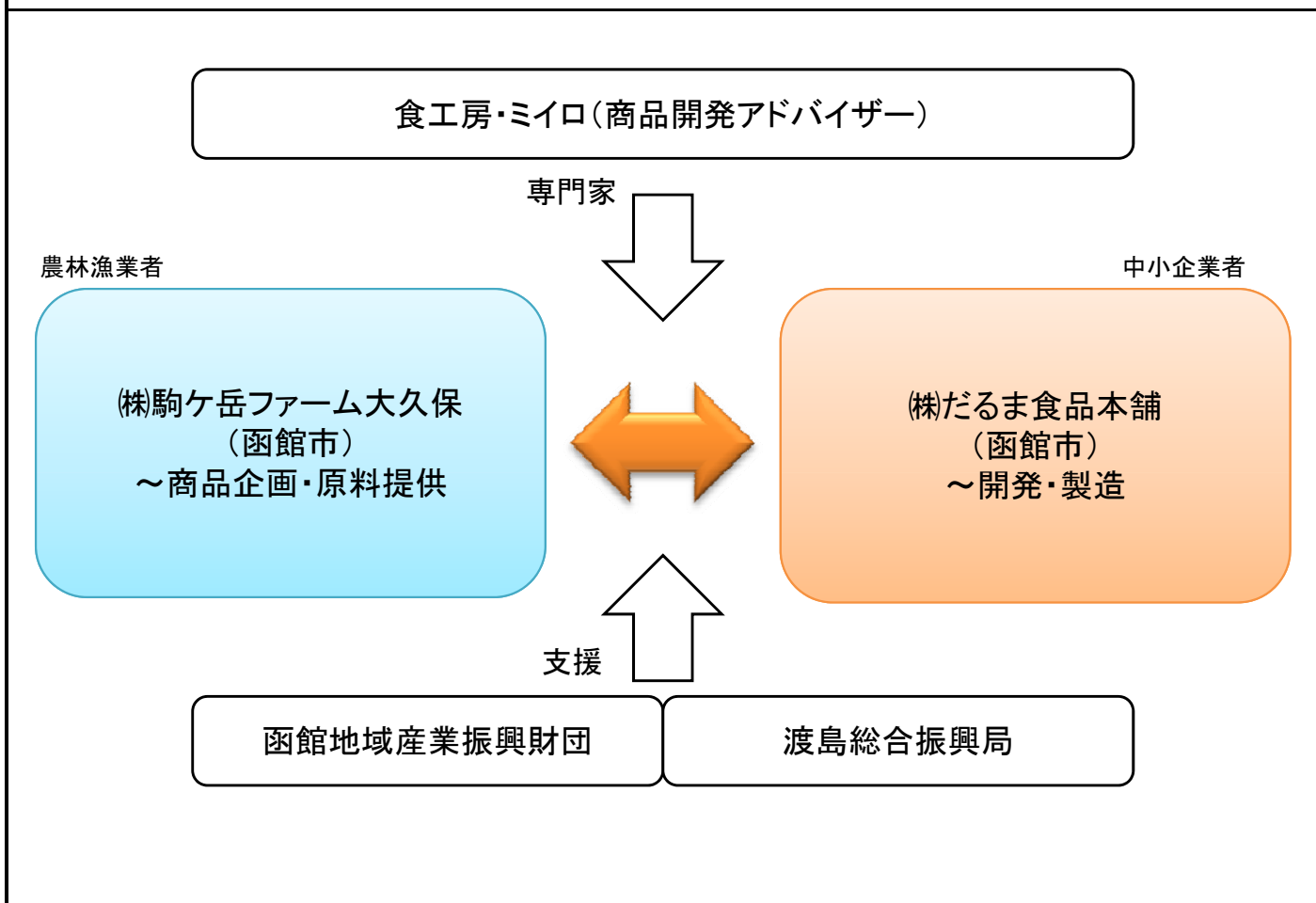


11. 祝い黒豆を使用した黒豆加工品の開発と販路開拓

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成25年3月
事業の目的・必要性	黒豆を使用した新商品開発による「祝い黒豆」の付加価値向上と、加工原料としての利用向上を目的とする。
開発する商品	祝い黒豆を使用した豆腐、油揚げ、厚揚げ等の加工食品
開発のポイント	黒豆を使用した豆腐類の製造販売は販売事例が少なく、特に油揚げ、厚揚げに関しては皆無に近い。黒豆は、その成分から健康に役立つと言われお茶や水煮などの商品が出回っているが、毎日の継続的摂取は難しい。そこで豆腐や納豆、油揚げなど加工食品にすることにより無理なく毎日食べられるようにし新たな需要を掘り起こす。

事業の内容

(株)駒ヶ岳ファーム大久保の森町の農場で生産された「祝い黒豆」を使用した豆腐等の加工食品を開発する。黒豆に含まれるポリフェノールやアントシアニンは健康に役立つと言われるが、アントシアニンにはえぐ味がある。このえぐ味を抑えた商品づくりを実現する。

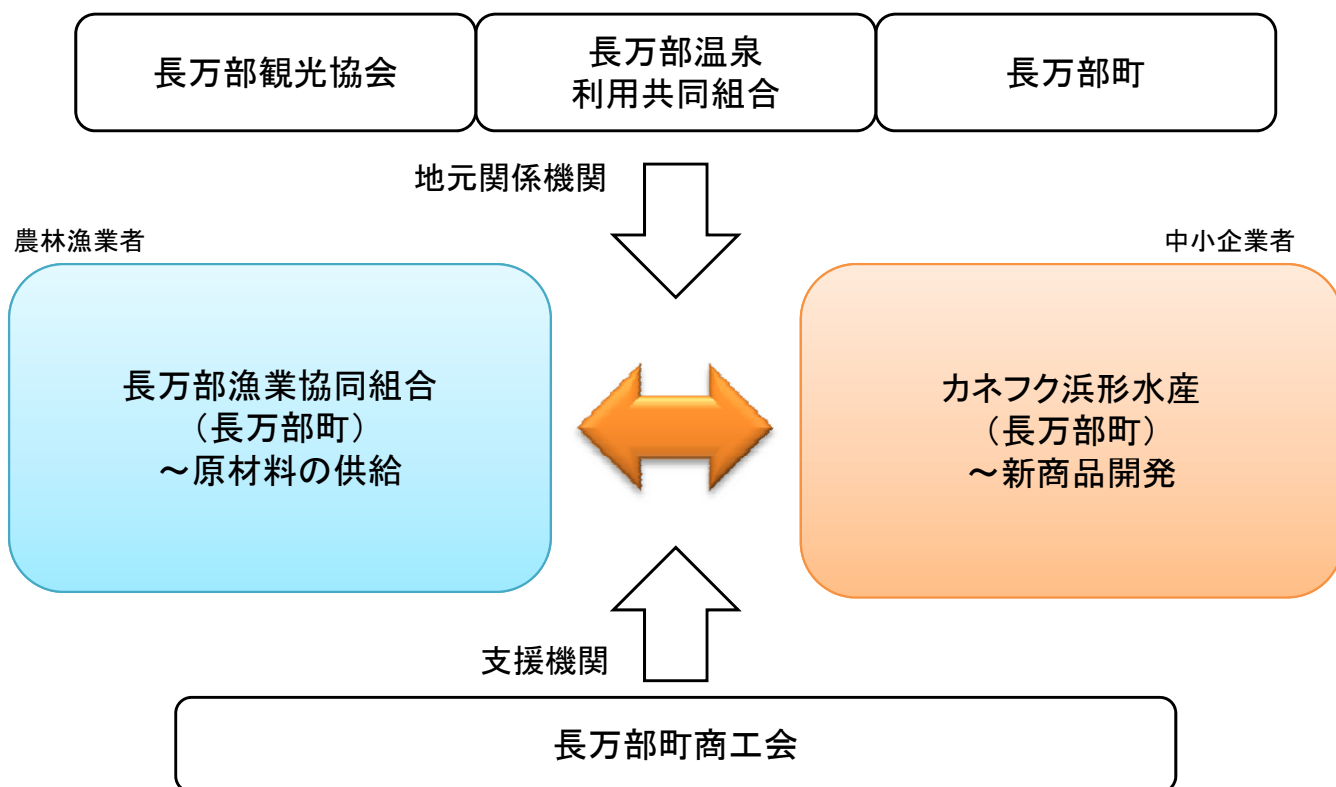


12. 長万部温泉茹で毛ガニを使用した新かに飯の商品開発および販路開拓

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	・長万部の観光資源である温泉と、水産資源である毛ガニの組合わせを提案する。また、新しいタイプのかに飯を開発することにより新たな特産品の創出を図る。
開発する商品	長万部温泉の湯を活用して茹でた毛ガニを使用した新しいタイプのかに飯
開発のポイント	毛ガニを温泉水の生簀で数日飼育した後、温泉水で茹で上げる。また、既存のかに飯とは異なる棒肉を使用した新しいタイプのかに飯を開発する。温泉水で毛ガニを茹でるという話題性と味の良さがポイントである。

事業の内容

ナトリウム塩化物強塩泉の湯量豊富な長万部温泉水の生簀で数日間飼育した毛ガニを温泉水で茹で上げる。この毛ガニの棒肉を使用した食感のあるかに飯を開発する。

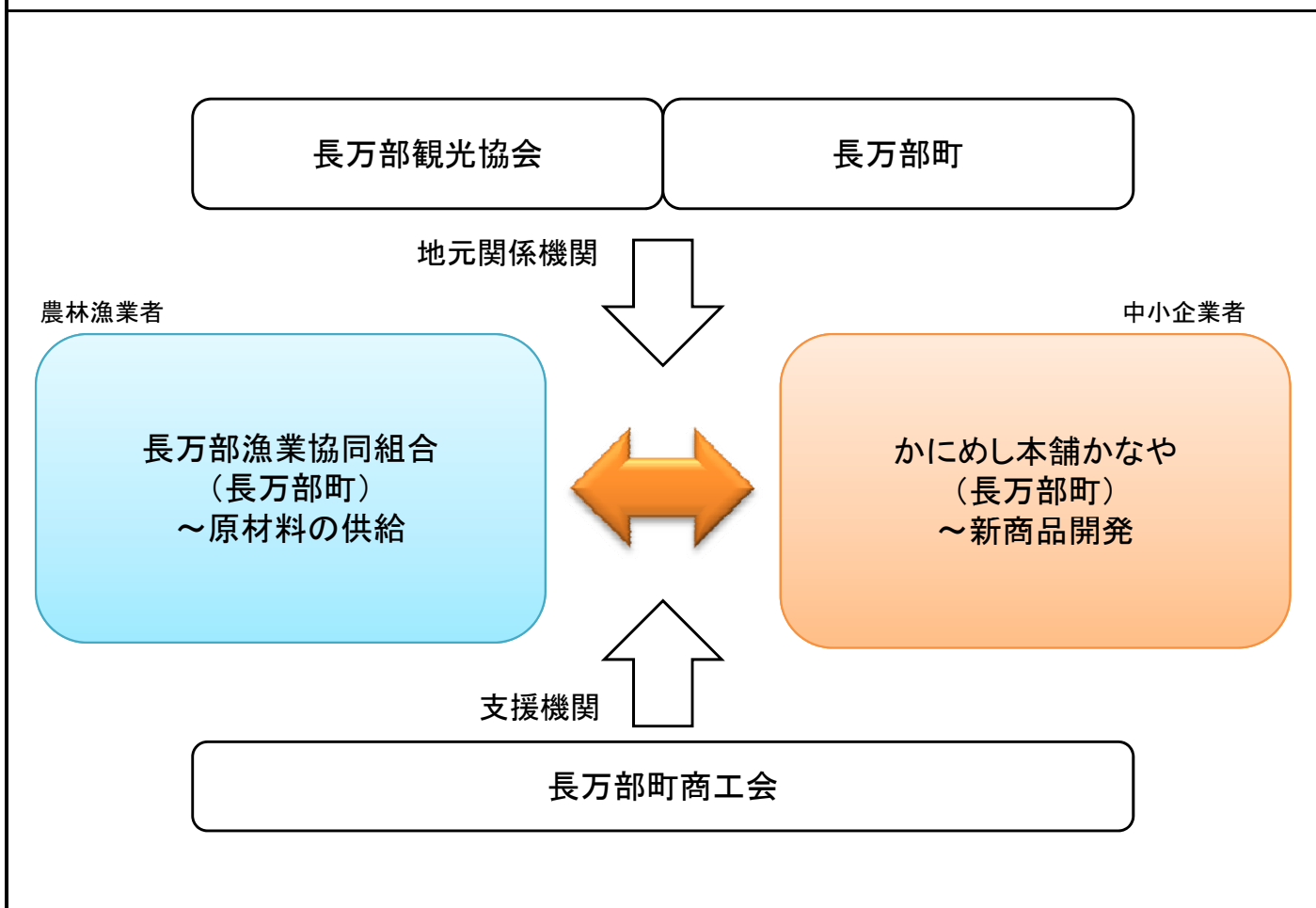


13. 長万部産ホタテを使用した冷凍ホタテメシの商品開発および販路開拓

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成25年3月
事業の目的・必要性	・「かに飯」に続く、新しい地元名物の創出、新しい柱となる新商品開発により売上向上、地域の活性化を図る。 ・噴火湾で獲れる長万部産ホタテの知名度向上を図る。
開発する商品	ホタテメシ
開発のポイント	○長万部産のホタテを使用する。 ○レンジで加熱解凍できる冷凍真空パック食品に加工し、通信販売にも対応できるようにする。

事業の内容

長万部産のホタテを使用した炊き込みご飯。単なる炊き込みご飯ではなく、長万部産ホタテを強くアピールするような盛り付けにし、冷凍で保存できるようにする。

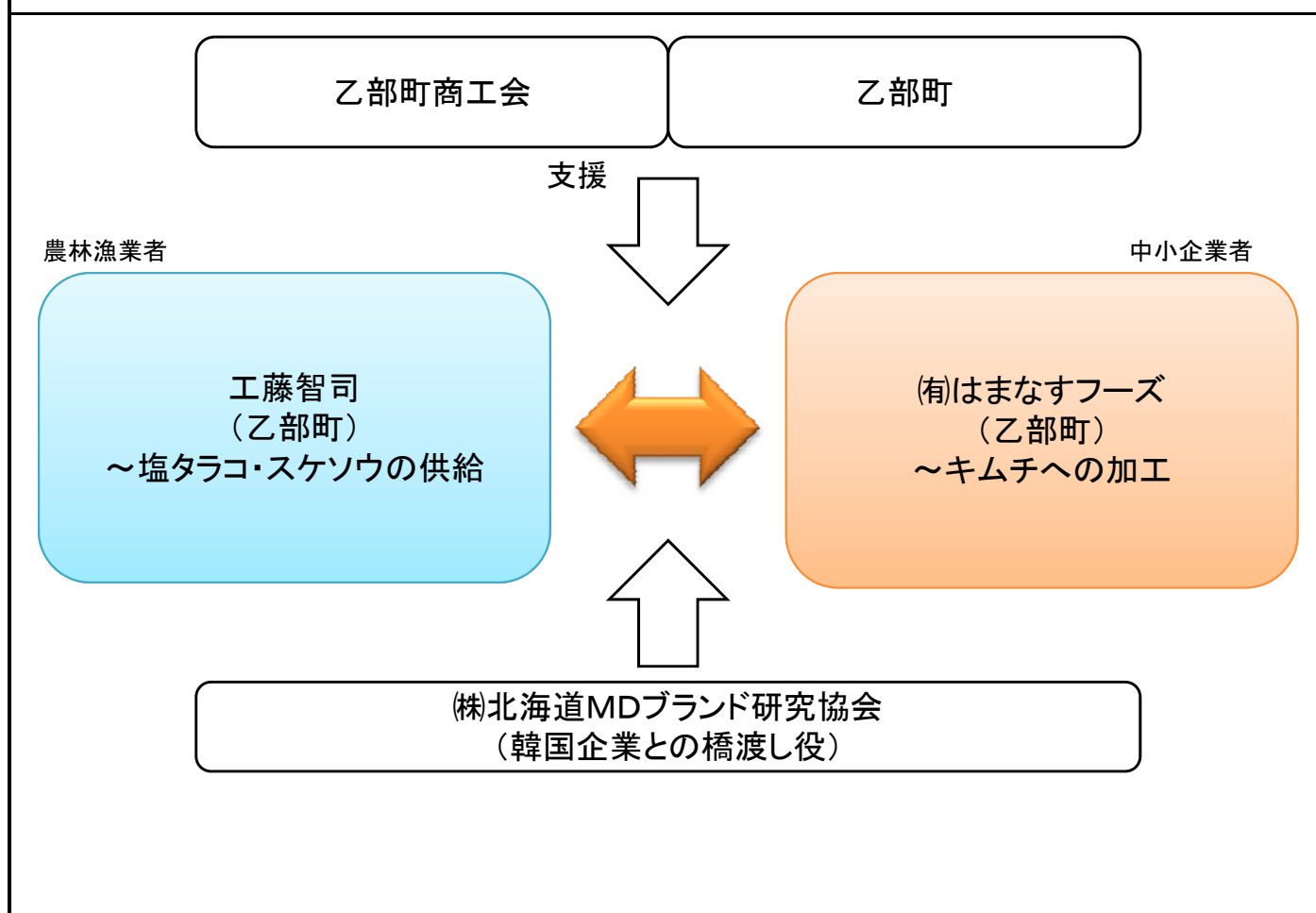


14. 乙部産のスケソウダラ(身およびタラコ)を使ったキムチ加工食品の商品開発

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	乙部町の漁獲高の8割近くを占めるスケソウダラは、組織的な資源管理がされており延縄漁法を採用している。この漁法によるタラコは「釣りタラコ」と呼ばれる乙部町の特産品である。乙部町には3軒のタラコ加工事業所があるが、人口減少や長引く景気の低迷などで地域をあげての新たな取り組みが必要とされている。本事業により水産資源の高付加価値化による地域の雇用促進や活性化を目指す。
開発する商品	スケソウダラとキムチを組み合わせた惣菜(キムチ明太・キムチタラコ・キムチタラ)
開発のポイント	当社ではタラコや明太子はすでに製造・販売しているが、キムチやキムチと組み合わせた商品は全くの新商品となる。特にキムチの製造については、韓国との技術交流という乙部町の政策の中の一環であり、韓国の大手キムチメーカーの指導による本場韓国の味を提供する。当社にとっては初の試みとなる。

事業の内容

乙部町の塩タラコおよびスケソウダラの身を、乙部町産の白菜を使用したキムチに挟め合せて加工する。加工後は真空パックまたは瓶詰にし冷蔵保管する。

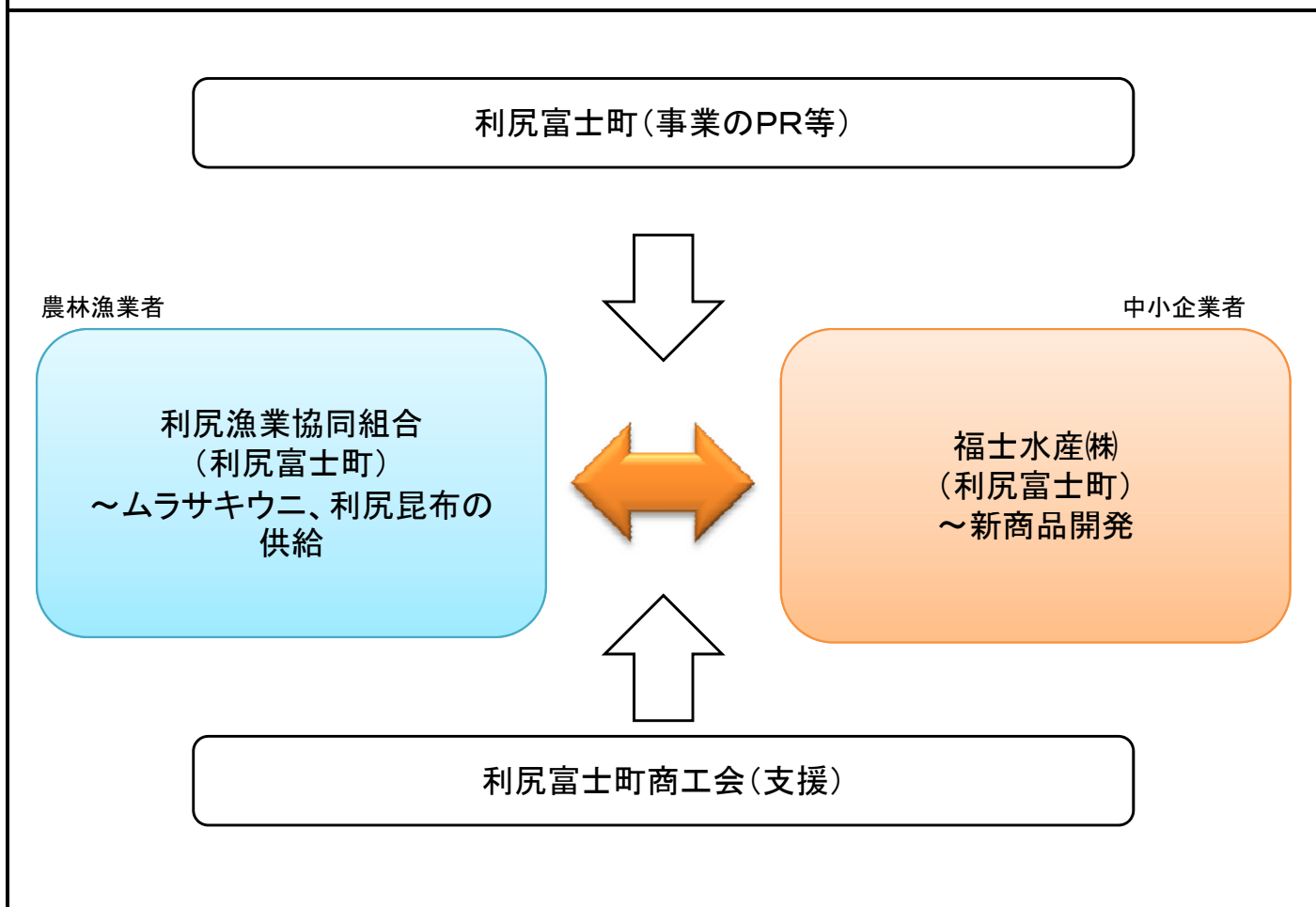


15. 利尻島のムラサキウニおよび利尻昆布を使った加工食品の商品開発

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	当社の販売ターゲットである観光客のニーズに対応する品揃えという観点で新商品の開発に取り組み、収益性や雇用等を維持する。
開発する商品	利尻富士町のムラサキウニおよび昆布を使った加工食品
開発のポイント	ウニの醤油漬け・蒸しウニ瓶詰めの2品は、利尻島内では扱っていないため新規性がある。昆布加工品は旗折昆布が中心であり、粉末状にした商品は当社にはない。生活者が購入しやすいものや業務用等試作しながら絞り込んでいく。

事業の内容

ムラサキウニの加工品は、ウニの醤油漬け・蒸しウニ瓶詰めの2品とする。瓶詰にすることにより高級感を出す。昆布加工品は、粉末状にしたものを開発する。

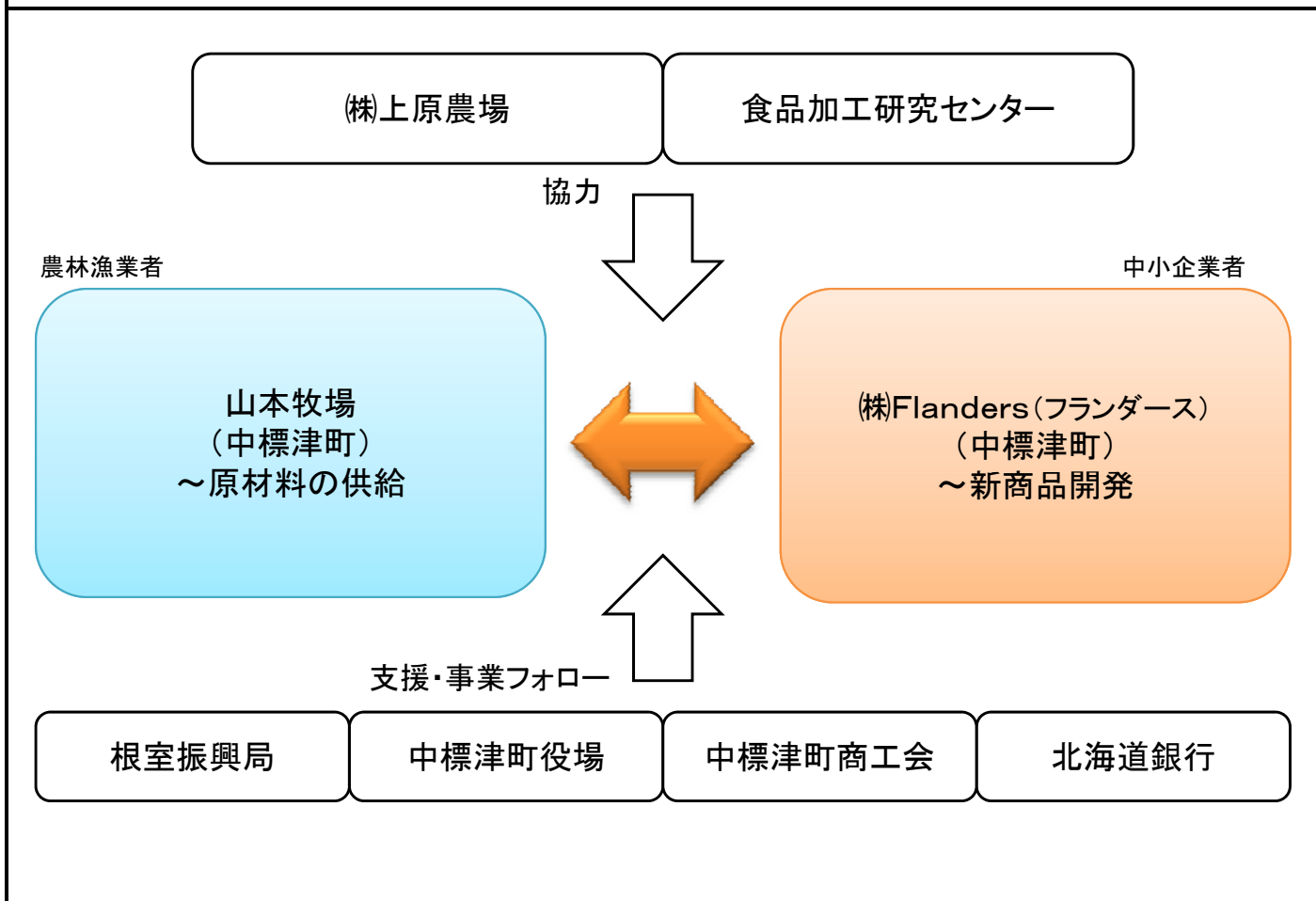


16. 中標津町の良質なミルクとじゃがいもを使ったミルクサブレの商品開発 及び販路開拓

事業の実施期間	平成23年8月 ～ 平成25年3月
事業の目的・必要性	中標津町には地元の素材を活かした菓子や土産品が少なく消費者からの要望も多く、良質な牛乳とじゃがいもを活用した菓子を開発することにより域内での消費拡大を目指す。また、域外・圏外の多くの方にも中標津町についての認知を広め、中標津町を代表する菓子・土産品としての開発に取り組む。
開発する商品	牛乳とじゃがいもを原料としたサブレ
開発のポイント	地元の素材を活用した特産品が乳製品以外にない現状であるが、乳製品は温度管理が必要であったり重たいことから敬遠されがちである。原料が中標津産の菓子は手軽で土産や贈答品として活用しやすい。

事業の内容

山本牧場の「養老牛放牧牛乳WILDMILK」と、大正4年の入植以来じゃがいも作りに95年の伝統を持つ(株)上原農場のじゃがいも「北あかり・レッドムーン・インカのめざめ」の規格外品を使用したお菓子(サブレ)を開発する。原材料であるじゃがいもはペースト状に加工し、じゃがいもの味や風味を活かしながら、養老牛放牧牛乳WILDMILKとの相性、仕上がりを吟味し、通常のサブレとは違う食感、豊かな味わいのあるサブレを開発する。



17. 妹背牛町のハーブを使った液体香料の新商品開発および販路開拓

事業の実施期間	平成23年9月 ～ 平成24年3月
事業の目的・必要性	妹背牛町では、平成15年よりハーブの香る街づくりに取り組んでおり、町役場などの施設でもハーブを植栽するなど、町の新たな名産品を目指している。平成16年には、合同酒精(株)旭川工場との共同開発で「葉舞(ハーブ)な里から」を発売。妹背牛ハーブのブランド化にはハーブ製品の品揃えが欠かせず、本事業ではハーブ製品を開発し地域活性化を目指す。
開発する商品	ハーブ香料
開発のポイント	これまで廃棄費用をかけて処分していた剪定ハーブの有効活用を図る。

事業の内容

(株)アルバの所有する蒸留抽出装置を利用し、ハーブを生産している村上氏の剪定ハーブを有効活用してハーブ香料を開発する。ハーブ香料は水性香料と油性香料が抽出でき、芳香剤としての用途とし雑貨として販売する。ターゲットは、香りにこだわりのある方やハーブに関心の高い方を中心とする。

