

一歩踏み出す、次のステップ。



平成25年度
長崎県
農商工連携
ファンド事業
支援事例集



平成25年度
長崎県農商工連携ファンド事業支援事例集
長崎県農商工連携ファンド 農商工連携支援事業

発行 長崎県商工会連合会
連絡先 〒850-0031 長崎市桜町4番1号 商工会館8階
TEL : 095-824-5413 FAX : 095-825-0392
URL : <http://www.shokokai-nagasaki.or.jp/>
発行日 平成26年7月

長崎県商工会連合会

長崎県農商工連携ファンド事業について



長崎県農商工連携ファンド事業について

長崎県商工会連合会では、基金 25 億円の運用益により、「長崎県農商工連携ファンド事業」を実施しています。

この事業は、長崎県内の品質優良、豊富で多様、かつ安全な「農林畜水産物」等の地域資源と、中小企業等が有する技術開発力や販売力等の経営資源を、両者の連携により新産業の創出や販路拡大に結びつけ、地域経済の発展を図ることを目的に実施しています。

< 助成対象者 >

- (1) 県内において創業（農林漁業を除く）または県内に主たる事業所を有する中小企業者と県内の農林漁業者との連携体
- (2) 県内において自ら事業を行う特定非営利活動法人等の中小企業以外の者と県内の農林漁業者との連携体

< 助成対象事業 >

- (1) 新商品・新技術、新役務の開発
市場調査、研究、試作品開発、実証実験、モニタリング、商品デザイン開発など
- (2) 販路開拓
販売方法の開発、展示会・見本市への出展など

< 助成限度額 >

500 万円 ※事業が複数年にわたる場合でも、1 事業当たりの助成限度額は 500 万円

< 助成率 >

2/3 以内（離島の農林漁業者が連携体に入る場合 3/4 以内）

< 助成対象期間 >

1 ～ 3 年（交付決定は 1 年毎）

長崎県農商工連携ファンド事業助成一覧

種別	申請者	連携体構成員	事業名	所在地
●平成24年度				
農産物	株式会社入来屋	作本康敏・三浦徳明	日本の美しいソース 長崎茂木びわの開発	長崎市
農産物	スローフードファクトリー 長崎あぐりの丘	荒木政義	長崎県産米を使用した米粉 100%三大アレルギー対応防災備蓄パンの商品開発	長崎市
農産物	特定非営利活動法人レインボーブリッジ	土井農園	米粉に未利用の地元野菜の粉末をまぶした米粉加工食品の商品開発と販路開拓	諫早市
農産物	おちかファーム株式会社	㈱シビルテック	余剰籾殻を利用した高収益化による小値賀ブランドパブリカの開発	北松郡小値賀町
農産物	Pain chiki-chiki	岡村文雄	小麦から平戸産にこだわった高付加価値パンの開発・販売	平戸市
水産物	長崎漁港水産加工団地協同組合	㈱柏木水産	長崎県産魚を利用したノンフライ商品の開発	長崎市
農産物	つくも食品株式会社	一瀬農園	健康志向にマッチする小串トマトの麺加工食品の開発と販路開拓	東彼杵郡彼杵町
水産物	株式会社平山旅館	末永 廣光	杵岐・海彦、山彦の燻製作り	杵岐市
農産物	株式会社きんかい茸	矢上珈琲の社	長崎県産靈芝を使用した靈芝コーヒーの開発・販売	長崎市
農産物	株式会社彼杵の荘	入江 政幸	未利用資源である竹に地域特産品の彼杵茶の未活用部分を混ぜた有機肥料の製造と、それを使用した農作物の直売事業による自然循環型農業ビジネスモデルの展開	東彼杵郡彼杵町
水産物	有限会社二協開発	郷ノ浦町漁業協同組合	杵岐産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓	杵岐市
●平成23年度				
その他	株式会社古川電機製作所	上五島町漁業協同組合	水産県長崎の活イカ高密度新規海水浄化輸送装置の製品化	佐世保市
農産物	株式会社みずなし本陣	農事組合法人サンエスファーム	長崎県産品を使用した冷凍お土産「冷凍具雑煮イナ素麺」の開発・販売	南島原市
農産物	杵岐牧場	㈱さいとうファーム	地元杵岐牛を用いたウインナー製造による商品開発と販売展開	杵岐市
農産物	有限会社酒の一斗	松浦青年農業者会 北川真二 福守一春 ㈱T・プランニング	休耕地利用の地元農産物を原材料とした麦焼酎：「八人の侍」、芋焼酎：「未来の農村」の商品開発	北松郡佐賀町
農産物	株式会社海の駅船番所	㈱ファームまるだ	西海市産の赤土栽培ジャガイモの商品化と販路開拓	西海市
農産物	株式会社狼川伊豆酒造	井手春敏	杵岐産原材料にこだわったビュア焼酎の商品開発	杵岐市
農産物	福田酒造株式会社	農業組合法人ごとう茶生産組合 長崎県農林技術開発センター	五島つばき茶葉と未熟ミカンを用いたリキュールの商品開発	平戸市
●平成22年度				
その他	株式会社日本理工医学研究所	山下牧場	牛の生産性向上を目指した発情検出器の研究開発	佐世保市
農産物	企業組合eタウン	長崎ダイヤモンドスタッフ㈱ ㈱フジカ ㈱紀文	地元農産品（トマト）を活用した高付加価値商品の開発・バーチャルショップ等による新商品の販路開拓	長崎市
水産物	有限会社荒木水産	㈱はた産業 長崎大学水産学部	養殖ハマチの低コスト化と肉質改善によるブランド化	松浦市
農産物	株式会社スカルバ	桑野農園 社会福祉法人出島福祉村	廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓	長崎市
水産物	株式会社堀内組	佐世保市相浦漁業協同組合 松本要志雄 佐世保市役所 長崎県公立大学法人長崎県立大学	地域内の余剰カキ殻を原料としたバイオマスプラスチック製造事業	佐世保市
農産物	株式会社ナガスイ	松尾満森 肉のふじた	島原半島産ジャガイモ「出島」を主素材とする新商品「電子レンジ対応型冷凍コロッケ」の開発及び市場展開	大村市
その他	株式会社バル構造	島原地域肉用牛後継者協議会	3次元画像を用いた牛の体型・体重測定による生産管理システムの開発	長崎市
農産物	杵岐の蔵酒造株式会社	芦辺町湯岳生産組合	インド型米と国産米を交配した杵岐産新品種米を使った杵岐麦焼酎の開発・販売	杵岐市
農産物	諫早ふみちゃん農園	伊勢農園 ㈱かわた	廃棄農産物である米ぬかを再活用したアトピー症状に優しい菓子の販売・開発	諫早市
●平成21年度				
農産物	有限会社アイル	ながさき西海農業協同組合 鶴鳴学園長崎女子短期大学 長崎県工業技術センター ㈱SODA	地元農産物を活用した野菜のりの商品開発	平戸市
農産物	五島灘酒造株式会社	焼酎原料用いもづくり研究会 長崎県環境保健研究センター	焼酎粕堆肥化技術の低コスト化 焼酎販路開拓にかかる離島地域活性化及び雇用創出	南松浦郡上五島町
水産物	大村湾漁業協同組合	㈱黄金なまこ本舗	大村湾産黒ナマコの成分を活用した保湿効果の高い石鹸等の開発と販売	西彼杵郡時津町
水産物	五島FF株式会社	上田水産 谷川製函㈱	全国を対象にした、小ロット対応可能な新形態での活魚販売	五島市
水産物	株式会社久原水産研究所	里 剛・池下貴臣・牧島重敏・宮崎寛 ㈱アドックス	県産昆布由来による液体配合飼料による養殖とらふぐ「こんとら」のブランド化のための販路開拓並びに通信販売システムの構築	長崎市
農産物	有限会社あじさい	長崎ザボン振興会	長崎県産品「長崎ザボン」を使ったスイーツの商品開発及び販売	諫早市
農産物	長崎漁港水産加工団地協同組合	長崎市認定農業者連絡協議会 長崎県農林技術開発センター 長崎県工業技術センター 長崎大学水産学部	ソリブル（低利用副産物）と豆腐オカラ（産業廃棄物）を使った有機液体肥料の開発	長崎市
農産物	農事組合法人杵岐日本ミツバチ産業組合	赤木米穀店	世界一の日本ミツバチで島おこし「和蜂商品・ブランドの開発及び販路開拓」	杵岐市
農産物	堀内商事株式会社	㈱微研テクノス ㈱フロンティアアグリカルチャーながさき	オリーブ樹のメルクロン苗の開発	佐世保市
農産物	有限会社久間山水園	永友昭夫 井上政行	耕作放棄地活用による「山つわぶき」の栽培促進と市場展開	南島原市



はじめに

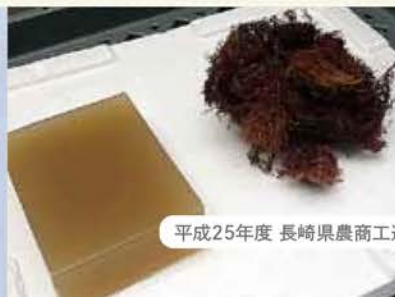
農商工連携は、地域資源を有効に活用するため農林漁業者と商工業者等がお互いの強みを活かし、新たな商品・サービスの開発、販路開拓などに取り組むものであり、多様な地域資源を有する本県にとって有用な手段といえます。

本会では、「長崎県農商工連携ファンド事業」にて多様な農商工連携への取組を支援しており、本事例集は、同事業の開発商品、及び助成先の取組事例をとりまとめたものです。

長崎県内の商工業者と農林漁業者が連携して開発した商品、長崎県内の農林水産物を利用した商品等を紹介しておりますので、ぜひご活用下さい。

また、地域資源を活用した新事業の展開を目指すにあたって、身近な取組事例としてご活用いただければ幸いです。

平成 26 年 7 月



目次

01 はじめに

04 商品紹介

- | | |
|--|---|
| <p>05  つくも食品株式会社
一瀬農園
●小串トマト鍋スープ</p> | <p> 株式会社きんかい茸
矢上珈琲の社
●長崎灵芝珈琲</p> |
| <p>06  Pain chiki-chiki
岡村文雄
●平戸小麦全粒粉食パン・フォカッチャ・プチフランス・ハンバーガー・フィッシュバーガー・あんぱん</p> | <p> 株式会社 猿川伊豆酒造
井手春敏
●壱岐焼酎 潮騒の白い海峡</p> |
| <p>07  有限会社酒の一斗
松浦青年農業者会・北川真二・福守一春・有限会社T・プランニング
●芋焼酎「未来の農村」・麦焼酎「八人の侍」</p> | <p> 壱岐牧場
有限会社さいとうファーム
●壱岐牛ソーセージ・JAPSO 壱岐牛ハンバーグ</p> |
| <p>08  株式会社みずなし本陣
農事組合法人サンエスファーム
●冷凍具雑煮穴子素麺</p> | <p> 株式会社パル構造
島原地域肉用牛経営後継者協議会
●肉用牛生産管理システム</p> |
| <p>09  株式会社ナガスイ
松尾満森・肉のふじた
●レンジ用愛のコロッケ</p> | <p> 株式会社スカルパ
桑野農園・社会福祉法人出島福祉村
●長崎ゆめびわ茶・びわゼリー</p> |
| <p>10  企業組合eタウン
長崎ダイヤモンドスタッフ株式会社・株式会社アジカ・有限会社紀文
●不思議なトマト</p> | <p> 有限会社久間山水園
永友昭夫・井上政行
●山つわぶき佃煮・山つわぶき粕漬</p> |
| <p>11  農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合
赤木米穀店
●のどか鳥蜜（ハチミツ）・食べる椿油・椿油ドレッシング・壱岐産飲むソバ餅</p> | <p> 有限会社あじさい
長崎ザボン振興会
●長崎ザボン de ショコラ・長崎旬果（ザボン・ピワゼリー）</p> |
| <p>12  株式会社久原水産研究所
里剛・池下貴臣・牧島重敏・宮崎寛・有限会社アドックス
●液浸凍結サン昆ぶぐ虎</p> | <p> 五島FF株式会社
上田水産・谷川製函有限会社
●活きとっと（アオリイカ・シマンアジ・伊勢えび）</p> |
| <p>13  大村湾漁業協同組合
有限会社黄金なまこ本舗
●海からの贈り物石鱈</p> | <p> 五島灘酒造株式会社
焼酎原料用いもづくり研究会・長崎県環境保健研究センター
●芋焼酎「夕なぎ」・芋焼酎「五島灘」黒麹芋焼酎「五島灘」白麹・芋焼酎「教会の島」・芋焼酎「五つ星」</p> |



14 採択事例紹介

- | | |
|--|--|
| <p>15  株式会社喜代屋
九十九島漁業協同組合</p> | <p>九十九島産いりこを使ったいりこ出汁入り味噌（ゼリータイプ）の商品開発・販路開拓（継続）</p> |
| <p>16  商栄株式会社
有限会社あじさい</p> | <p>不動産業の農業進出生産品であるフルーツキャロットと呼ばれる黒田五寸人参の特性を活かした食品の開発による業態革新</p> |
| <p>17  企業組合eタウン
長崎合鴨農園・有限会社紀文</p> | <p>合鴨農法で飼育された合鴨を原料とした新商品開発と販路開拓</p> |
| <p>18  小田食品
小野政門</p> | <p>対馬産てん草を使用した「対馬とこてん」の商品化及び販売</p> |
| <p>19  株式会社山晃ユニティー
長崎オリーブ・長与オリーブ園</p> | <p>小型オリーブオイル搾油機の開発</p> |
| <p>20  協和機電工業株式会社
金子初夫</p> | <p>長崎産秋イチゴ栽培等を目的とした次世代環境制御型省エネハウスシステムの試作検証試験（継続）</p> |
| <p>21  株式会社スカルパ
桑野農園・社会福祉法人出島福祉村</p> | <p>茂木びわの規格外素材（果実・種）とその葉を用いたケーキ及びクッキー等の商品開発及び販路開拓</p> |
| <p>22  割烹としぽん酢株式会社
長崎ザボン振興会・長崎市ゆうこう振興会</p> | <p>長崎の伝統果実と柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」を使ったポン酢の販路開拓</p> |
| <p>23  株式会社九州アイビーシーコーポレーション
株式会社ベリーファームさせぼ</p> | <p>長崎県産月桃を使用した入浴剤の開発・販売</p> |
| <p>24  有限会社陶器の窯蔵
農事組合法人百笑会</p> | <p>ハサミックブランド品（加工食品と陶器とのセット品）と、来町につながる販促ツールの開発及び販路の開拓事業</p> |
| <p>25  MANAMI オリジナル
有限会社松園水産</p> | <p>廃棄処分されていたマグロの内臓を有効利用したカレーの開発</p> |
| <p>26  木下 利光
マルキパン</p> | <p>長崎県産の菊芋を活用した新商品開発</p> |
| <p>27  株式会社アセットボックス
株式会社栄養機能食品研究所</p> | <p>ツルレイシ（国産）高機能化と皮膚保護クリーム～平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム（軟膏剤）の開発～</p> |
| <p>28  株式会社ウエハラ
対馬ヒオウギ振興協議会</p> | <p>対馬産ヒオウギ貝の商品開発・販路開拓</p> |

長崎県農商工連携ファンド事業

商品紹介

長崎県農商工連携ファンド事業で開発された商品、
販路開拓支援を行った商品のご紹介です。



つくも食品株式会社

連携体：一瀬農園

所在地 東彼杵郡波佐見町志折郷 1682
電話 0956-85-7172
FAX 0956-85-7184
HP <http://www.tsukumofoods.co.jp/>

事業内容 ▶ 健康志向にマッチする小串トマトの麺加工食品の開発と販路開拓

小串トマトは、川棚町小串郷で作られている「塩トマト」の一種であり、栽培時の水分と塩分を調整する独自栽培方法により、糖度がみかんに匹敵する高級品に位置づけられます。本事業ではつくも食品株式会社の加工技術を活用し、小串トマトの甘味性と食感を活かした加工食品の商品開発を行いました。



小串トマト鍋スープ



長崎県産の小串トマトと玉葱等をふんだんに使用した無添加のトマト鍋スープです。



株式会社きんかい茸

連携体：矢上珈琲の杜

所在地 長崎市琴海戸根町 3012
電話 095-884-3049
FAX 095-884-3094
HP <http://www.kinkaikinoko.co.jp/>

事業内容 ▶ 長崎県産霊芝を使用した霊芝コーヒーの開発・販売

霊芝は特有の苦みがあって飲みにくいいため、美味しく飲んでもらうために、霊芝とコーヒーをブレンドした霊芝コーヒーの開発を行いました。原料には無添加・無農薬の長崎県産霊芝を使用し、消費者が安心して購入できる低価格で安心安全のノンカフェインが特徴です。

長崎霊芝珈琲



漢方の薬用きのこ「霊芝(レイシ)」を毎日の食事の一部として取り込みやすくする為、できるだけ美味しく、しかも継続できるよう考案したのが「長崎霊芝珈琲」です。



パン チキ チキ Pain chiki-chiki

連携体：岡村文雄

所在地 平戸市田平町小手田免 843

電話 0950-57-0338

FAX 0950-57-0338

事業内容 小麦から平戸産にこだわった高付加価値パンの開発・販売

平戸産農水産品(小麦・平戸牛・魚介類・卵等)を素材として使い、原材料にこだわった高付加価値パンを、弓張の丘ホテル(佐世保市)及び門司港ホテル(北九州市)料理長の協力を受け開発、販路拡大を目指しました。



栄養価の高い全粒粉を使い、オリジナルの製法でふわっと焼きあげた商品

地元の玉ねぎとオリーブオイルを練りこんだイタリア風のパン

平戸の小麦を一番堪能しただけのよう、塩と水と小麦だけで作ったシンプルなパン

地元の食材にこだわって作った平戸ならではの商品

大阪の老舗 葉匠あさだの上質な粒あんを使用

商品紹介

採択事例(25年度)



株式会社猿川伊豆酒造

連携体：井手春敏

サルコーイズシュゾウ

所在地 壱岐市芦辺町深江本村舩 1402-1

電話 0920-45-0200

FAX 0920-45-1725

HP <http://www.saruko.com/>

事業内容 壱岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発

食用米である県の奨励米(にこまる米)を使い、原材料をすべて壱岐産にこだわった焼酎の商品開発を行いました。商品に超音波を照射する超音波熟成技法を適用することにより、まろやかさが一段と増えています。壱岐焼酎の『こだわり』を表した商品です。

壱岐焼酎 潮騒の白い海峡



長崎県壱岐の島で収穫された壱岐産米「ながさきにこまる」を麹に使用し、島に伝わる昔ながらの醸造方法で醸し上げた本格焼酎です。



有限会社酒の一斗

連携体：松浦青年農業者会・北川真二・福守一春・有限会社T・プランニング

所在地 北松浦郡佐々町市場免 72-3

電話 0956-63-2566

FAX 0956-63-2539

HP <http://sake-itto.net/>

事業内容 休耕地利用の地元農産物を原材料とした麦焼酎「八人の侍」、芋焼酎「未来の農村」の商品開発

休耕地利用の農産物を原材料とした、麦焼酎「八人の侍」、芋焼酎「未来の農村」を開発しました。原料となる麦と芋は、松浦青年農業者会が3年に渡り土壌改良を行った休耕地で生産されたものを利用。有限会社酒の一斗がパイプ役となり、酒造メーカー・酒類卸売業者とも連携を図り、「松浦市の特産品」としての麦焼酎・芋焼酎を新たに開発し、商品化しました。

八人の侍



松浦青年農業者会のメンバーが地元の休耕地を復活させ、二条大麦を育てました。常圧蒸留法で仕込み、麦の芳ばしい香りと米の甘みがマッチした完成度の高い自信作です。

未来の農村



松浦青年農業者会のメンバーが地元の休耕地を復活させ、3年の年月を経て育て上げた紅寿・紅あずま。常圧蒸留法にて仕込みを行うことで甘みが広がり切れの良い芋焼酎です。

商品紹介

採択事例(25年度)



壱岐牧場

連携体：有限会社さいとうファーム

所在地 壱岐市石田町筒城仲舩 1786

電話 0920-44-5818

FAX 0920-44-5686

HP <http://www2.ocn.ne.jp/~ikiboku/>

事業内容 地元壱岐牛を用いたウインナー製造による商品開発と販売展開

壱岐の特産品である壱岐牛を用いたウインナーソーセージ及び壱岐牛100%ハンバーグの商品開発を行いました。ソーセージについては壱岐牛と国産豚をベースに、ウニ・アワビ・サザエ・イカ・タコなどの海産物を加えた商品を開発。ラベルデザインの開発も行い、できあがった商品は壱岐牛ソーセージ・JAPSOと命名、商品化に至りました。

※JASPOとは、食材そのものの味と食感を楽しめる様に工夫した壱岐牧場独自の製法により作られたソーセージを表す造語「ジャパニーズソーセージ」の略称です。

壱岐牛ソーセージ・JAPSO (ウインナー、フランクフルト、ピック、ケーゼ)



壱岐牛を使用した壱岐牛ソーセージ。形の違いで四つのタイプに分かれます。それぞれに壱岐牛、ウニ、アワビ、サザエ、イカ、タコ、アスパラ等の品種があります。

壱岐牛ハンバーグ



壱岐牛ハンバーグは壱岐牛100%の目玉商品です。シルバー、ゴールド、プラチナの三つのランクがあります。



株式会社みずなし本陣

連携体：農事組合法人 サンエスファーム

所在地 南島原市深江町丁 6077
電話 0957-72-7222
FAX 0957-72-7221
HP http://www.mizunashi.jp/

事業内容 長崎県産品を使用した冷凍お土産『冷凍具雑煮穴子素麺』の開発・販売

具雑煮穴子素麺は、島原半島の郷土料理である具雑煮に、南島原の特産品“島原手延素麺”、対馬産穴子、南島原産椎茸を加えた料理で、道の駅みずなし本陣のレストランの人気メニューです。本事業では具雑煮穴子素麺を、土産品としてお持ち帰りができる「冷凍具雑煮穴子素麺」として商品化を行いました。

冷凍具雑煮穴子素麺



島原名物具雑煮と島原手延素麺を合わせたオリジナル商品。更には南島原産の良質な椎茸と長崎対馬産天然穴子をのせたボリューム満点の商品。



株式会社ナガスイ

連携体：松尾 満森・肉のふじた

所在地 大村市富の原 2 丁目 1462-2
電話 0957-55-7501
FAX 0957-55-6501
HP http://nagasui.co.jp/

事業内容 島原半島産「ジャガイモ（出島）」を主素材とする 新商品「電子レンジ対応型冷凍コロッケ」の開発及び市場展開

島原半島産ジャガイモ“出島”と玉葱・長崎県産牛肉等を主材料とした電子レンジ対応型冷凍コロッケの商品開発を行いました。長期保存が可能で、電子レンジを使ってもパリパリ感を味わえるよう工夫しています。

レンジ用 愛のコロッケ 牛肉・角煮・明太子



長崎産のジャガイモを使用し中の具材にもこだわった、レンジでチンするだけの簡単コロッケ。牛肉・角煮・明太子の三種類があります。



株式会社パル構造

連携体：島原地域肉用牛経営後継者協議会

所在地 長崎市旭町 8-20
電話 095-862-0601
FAX 095-862-0653
HP http://www.pal.co.jp/

事業内容 3次元画像を用いた牛の体型・体重測定による生産管理システムの開発

3次元形状計測技術とデータベースシステムを用いて肉用牛生産管理システムを開発しました。開発の際は、島原地域肉用牛経営後継者協議会と連携して、農家の意見を取り入れ製品化を行いました。この生産管理システムの導入で、定量的な発育状況の把握や、適正な栄養管理による効率的な飼養管理を行い、低コストで、高品質な牛肉の安定的な生産を目指すことが可能です。

肉用牛生産管理システム



※表示しているデータは架空のものです。

肉質評価が高い黒毛和牛について、成育状態を把握するための体型・体重計測装置と、毎月の成育状態を記録・管理する生産管理データベースで構成されるシステムです。



株式会社スカルパ

連携体：桑野農園・社会福祉法人出島福祉村

所在地 長崎市岩川町 2-3
電話 095-844-0338
FAX 095-848-0348
HP http://www.scarpa.co.jp/

事業内容 廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓

廃棄びわや規格外びわを活用したびわ茶やゼリーの商品開発を行いました。株式会社スカルパは廃棄びわの種や葉を活用した「びわ茶」の研究開発・改良を重ねており、本事業で「長崎ゆめびわ茶」としてブランド化を行いました。また、びわの葉や種については九州大学において成分分析を行い、その効能についても精査しました。

長崎ゆめびわ茶



長崎ゆめびわ茶は、他のびわ茶と違い、杏仁の香りがするびわ茶で、味と香りを同時に楽しんで愛飲できます。

びわゼリー



甘さを抑え、今までのびわゼリーのイメージとは違ったスイーツ感覚で、お土産だけではなく、食後に味わう様なタイプのびわゼリーに仕上げました。



企業組合 e タウン

所在地 長崎市魚の町 6-4
電話 095-829-0031
FAX 095-825-8516
HP http://www.etonjpn.com/
連携体：長崎ダイヤモンドスタッフ株式会社・株式会社フジカ
有限会社紀文（レストランハルビン）

事業内容 地元農産品(トマト)を活用した 高付加価値商品の開発・バーチャルショップ等による新商品の販路開拓

長崎ダイヤモンドスタッフ株式会社の「ダイヤトマト」を活用し、レストラン「ハルビン」の人気メニュー「トマトのコンポート」をベースとした高付加価値加工食品の開発を行いました。

不思議なトマト



トマトを丸ごと1個、こだわりのワインシロップに漬けこみました。トマト伝来の地、長崎の老舗レストラン「ハルビン」の銘品です。



有限会社久間山水園

所在地 南島原市口之津町乙 3555
電話 0957-86-4939
FAX 0957-86-4401
HP http://www.kumamizuien.com/
連携体：永友昭夫・井上政行

事業内容 耕作放棄地活用による「山つわぶき」の栽培促進と市場展開

長崎で出荷されている「山つわぶき」は、山野に自生するものを農家等が自発的に収穫しているもので、非計画栽培であるため、これまでは安定的な供給ができませんでした。有限会社久間山水園では耕作放棄地を改良して山つわぶきの計画栽培に取り組み、年間を通じての収穫を可能としました。また、収穫した山つわぶきを佃煮及び粕漬として商品化しました。

山つわぶき佃煮



南島原市・口之津の早崎海峡のミネラル豊富な潮風をうけて自然栽培で育った山つわぶきを醤油と砂糖だけを使い昔ながらの味付けにしました。

山つわぶき粕漬



粕漬風味の中に山つわぶきの香りを残すために、山つわぶきを酒粕と砂糖のみで調理しています。



農事組合法人 壱岐日本ミツバチ産業組合

所在地 壱岐市郷ノ浦町新田 366
電話 0920-46-0509
FAX 0920-46-0509
HP http://iki38.net/
連携体：赤木米穀店

事業内容 世界一の日本ミツバチで島おこし「和蜂商品・ブランドの開発及び販路開拓」

日本ミツバチ（和蜂）の蜜は量産困難で、「幻の蜂蜜」と呼ばれています。農業に弱い和蜂の生育には、蜜源産物として無農薬の農作物が必要ですが、これまで利用されていなかった椿等の蜜源産物を活用し、食べる椿油、椿油ドレッシング等の開発を行いました。既存の和蜂蜜のデザイン改良と併せて、「壱岐の和蜂」のブランド商品群（和蜂蜜・手搾り油・ドレッシング）として商品化を行いました。

のどか島蜜 (ハチミツ)



世界中で日本にだけ生息する野生種「日本ミツバチ」の希少な生蜂蜜です。農業を避けるため、壱岐島内の限られた場所からのみ採取する「幻の蜂蜜」。

食べる椿油



壱岐伝統の絞め木搾り釜炊きでつくった無添加・非溶剤抽出の「食べる椿油」。

椿油ドレッシング パルサミコ入り



体に良い椿油とパルサミコのベストマッチ。野菜だけでなく酒の肴にもマッチする椿油とモデナ産パルサミコを使った贅沢な万能ドレッシングが素材の味を引き立てます。

椿油ドレッシング 壱岐産金の柚子胡椒味



椿油は壱岐伝統の「板絞め釜炊き」による自家生産。珍しい黄金唐辛子を使用した柚子胡椒も100%壱岐産。香ばしい椿油とスパイシーな柚子胡椒の絶妙のハーモニー。白身魚に相性抜群！

壱岐産 飲むソバ酢



ミツバチのために農業、化学肥料を使用しないで育てたソバで仕込んだ「飲むソバ酢」です。「身体に良さそう」「濃厚な円やかさ」は料理の格を上げます。入手困難な「幻の酢」です。



有限会社あじさい

所在地 諫早市多良見町 462
電話 0957-43-5856
FAX 0957-43-5002
HP http://ajisaikabou.com/
連携体：長崎ザボン振興会

事業内容 長崎県産品「長崎ザボン」を使ったスイーツの商品開発及び販売

長崎ザボンは1667年に唐船が運んだザボンの種を長崎市の西山神社に播いたのが始まりとされ、その子孫を伝承しています。この長崎ザボンを活用したスイーツの新商品開発及び販路開拓を行い、長崎ザボンブランドの確立を目指します。

長崎ザボンdeショコラ®



長崎ザボン振興会のザボンだけを使用し、高級チョコレート、クーベルチュールでコーティングした新しい食感です。洋酒との相性も抜群です。

長崎旬果® (ザボン・ピワゼリー)



長崎ザボンと茂木びわをゼリーに包みました。何時でも長崎の旬の果物がお召し上がり頂けます。長崎ザボンは当店だけのオリジナル商品です。



株式会社久原水産研究所

連携体：里 剛・池下貴臣・牧島重敏・宮崎 寛
有限会社アドックス

所在地 長崎市つつじヶ丘3丁目5-12
電話 095-838-4271
FAX 095-837-8723
HP <http://www.sunsun-con.com/company.html>

事業内容 県産昆布由来による液体配合飼料による養殖とらふぐ「こんとら」のブランド化のための販路開拓並びに通信販売システムの構築

株式会社久原水産研究所は平成20年度に長崎県産昆布を液化処理した養殖飼料「Mix液昆」を開発しました。長崎市戸石地区の養殖業者がこの飼料でふぐを飼育したところ、従来の養殖ふぐより旨味成分が多い高品質なものとなりました。本事業ではこの養殖とらふぐのブランド化に向けた取組を行いました。

液浸凍結サン昆ふぐ虎



液体昆布が主原料のサプリメントを主食に配合して育てたトラフグを新しい技術で凍結し高鮮度のままお届けします。通常魚に比べ旨味成分が多く、治療薬使用頻度が少ない安全性が高い魚です。

企業組合サン昆の会（技術顧問（株）久原水産研究所）TEL:095-839-3508



五島F F株式会社

連携体：上田水産・谷川製函有限会社

所在地 五島市玉之浦町玉之浦 407-9
電話 0959-74-3600
FAX 0959-74-3600
HP <http://goto-fish.com/>

事業内容 全国を対象にした、小ロット対応可能な新形態での活魚販売

五島F F株式会社は、漁業者と製函業者と連携して、五島のおいしい魚を活きた状態のまま全国へ供給できる小ロット販売方法を確立し、個人や小規模店舗へ一匹単位で活魚を提供することが可能となりました。この販売方法で、全国への販路の拡大を行いました。特殊な発送形態を用いているため、新鮮な魚を食べられるだけでなく、見て楽しめるという利点も持ち合わせた商品です。

活きとっと（アオリイカ）



五島の活きたアオリイカを、活きたままお届けします。まずは見て楽しんで、それから最高の鮮度・甘味・歯ごたえを堪能ください。

活きとっと（シマンアジ）



五島の青く透んだ海で育てられたシマンアジを活きたまお届けします。身のしまりが良くプリプリとした食感で甘味があり、たいへん美味です。

活きとっと（伊勢えび）



五島の荒海で採れた伊勢えびを、活きたままお届けします。身のしまりが違います。食する前は、勇ましい勢いのある伊勢えびを見てお楽しみください。



大村湾漁業協同組合

連携体：有限会社黄金なまこ本舗

所在地 西彼杵郡時津町浦郷 542-18
電話 095-882-2415
FAX 095-882-9070
HP <http://www.e-soap.jp/>

事業内容 大村湾産黒ナマコの成分を活用した保湿効果の高い石鹸等の開発と販売

「海からの贈り物石鹸」は、海産資源としての有効活用が困難だった大村湾産の黒ナマコを活用した保湿効果の高い石鹸です。本事業では「海からの贈り物石鹸」の販路開拓に取り組み、売上の一部を稚苗の放流資金に充当するなど、持続可能なサイクルの構築も行いました。

海からの贈り物石鹸



販売個数10万個突破！各メディアから注目されているナマコ成分配合美容石鹸。保湿力が高くお肌の修復をしてくれます。モチモチ泡で洗い上がりしっとりスベスベ。



五島灘酒造株式会社

連携体：焼酎原料用いもづくり研究会・長崎県環境保健研究センター

所在地 南松浦郡新上五島町有川郷 1394-1
電話 0959-42-0002
FAX 0959-42-2275
HP <http://www.gotonada.com/>

事業内容 焼酎粕堆肥化技術の低コスト化 焼酎販路開拓にかかる離島地域活性化及び雇用創出

五島灘酒造株式会社は、国の規制緩和により、平成20年2月に新規酒造免許を取得した酒造会社であり、平成20年10月に島内で、五島列島初の焼酎「五島灘」を発売。本事業では販路拡大に取り組みました。また焼酎を生産する過程で排出される焼酎粕の堆肥化に向けた取り組みを行いました。

芋焼酎「タなぎ」



新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。膨らみある甘さとキレのよさが特徴。

芋焼酎「五島灘」黒麹



新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。お湯割りにすると甘さが引き立ちます。

芋焼酎「五島灘」白麹



新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。さっぱりとした口当たりでほのかに香る芋の香りが特徴。

芋焼酎「教会の島」



新上五島町で契約栽培された「紅さつま」だけを使用。減圧蒸留しているためフルーティでとても飲みやすい焼酎です。

芋焼酎「五つ星」



年間数量限定の焼酎です。その年の天気・芋の生育具合により毎年仕込み方法が異なる年替わり焼酎。五島内限定の出荷です。

採択事例

平成25年度



株式会社喜代屋

連携体：九十九島漁業協同組合

南島原市

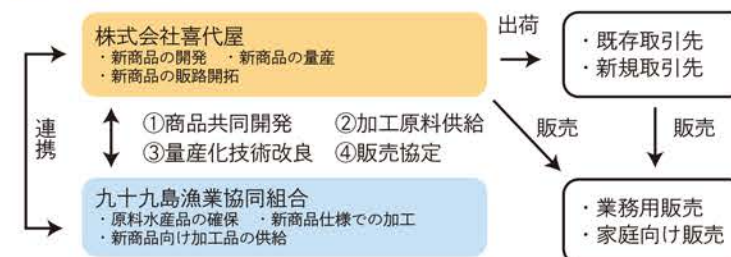
採択日：平成25年7月24日

九十九島産いりこを使ったいりこ出汁入り味噌(ゼリータイプ)の商品開発・販路開拓

事業内容

株式会社喜代屋の「味噌加工技術、新商品開発ノウハウ」と九十九島漁業協同組合の「煮干しいりこパウダー加工技術」の連携により、長崎県特産品「長崎じげもん」の味噌としてアピールする高付加価値の新商品開発を実施する。販路については、福岡市場を重点開拓地域として、両社の既存取引ネットワークを活用し共同開拓。長崎から福岡へ、そして全国へと市場開拓を目指す。

事業実施体制



【商品イメージ図】

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

新たな味噌形状(ゼリータイプ)は、これまでの固体と液体の中間を狙ったもので、マヨネーズのようにチューブ式容器に充填することが可能となる。これまでの、固体味噌の表面が乾燥したり、液体味噌が容器の底に沈殿するといった、使いづらい不具合が解消される。さらに、用途に応じて手軽に必要なだけ絞り出すことで、味噌の鮮度をキープできるメリットがある。

市場性

株式会社喜代屋が数年前に開発した「出汁入り液体味噌」は、使い勝手の良さから一挙に主婦と事業者の支持を得ており、使いよさで味噌形状の変化を認める傾向と、出汁の種類の品揃えニーズは今後も強まるものと思われる。さらに、地域色・郷土食を好む傾向が強まり、全国的な「かつお出汁入り味噌」の競合商品として長崎県特産品「いりこ出汁入り味噌」の話題性は強く市場にアピールできる。

成長性

「出汁入り味噌」の市場は、料理のインスタント化が進む一般家庭向け需要と、調理時間の短縮と非熟練調理人が増えた外食産業・惣菜産業・給食産業などの業務用需要で、急速に拡大する傾向にある。

実現可能性

「いりこ出汁」の調合においては、いりこ特有の匂いを抑える考案もあり、新たな旨味づくりに対処可能である。また、出汁入り味噌の形状(ゼリータイプ)については、既存の味噌加工技術で開発可能と思われる。販路についても(株)喜代屋の販売部門の営業力と販路を活用し計画売上高の達成が見込める。



地域活性化への波及効果

地域雇用の創出、就労時間の増加による収入増加、地域産品ブランドの認知向上、地産地消の推進等、さまざまなプラスの影響が期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社喜代屋
所在地：南島原市有家町山川1122
電話：0957-82-2054
FAX：0957-82-0110



商栄株式会社

連携体：有限会社あじさい

大 村 市

採択日：平成25年7月24日

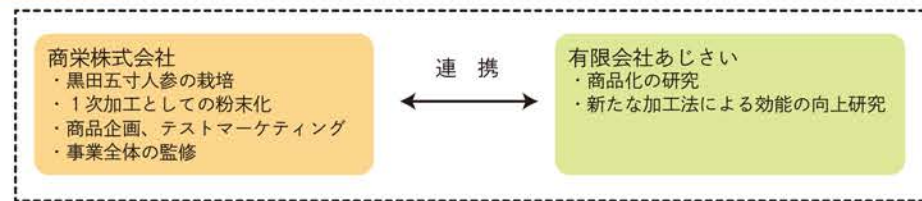
不動産業の農業進出生産品であるフルーツキャロットと呼ばれる黒田五寸人参の特性を活かした食品の開発による業態革新

事業内容

黒田五寸人参は大村市の伝統野菜であるが、市場のブランド認知度は充分ではない。商栄株式会社は不動産業を営んでいるが、耕作放棄地対策と障がい者の方、高齢者の方を含めた雇用拡大、大村の知名度向上のため、黒田五寸人参の栽培を志し、平成23年から農業を開始した。黒田五寸人参はカロテン含有量が非常に高く、肉質は軟らかく人参臭がないため食味が良く、生食やジュース等にも適している。本事業ではこの黒田五寸人参の特性を活かした商品開発と販路開拓を行う。開発する商品としては、黒田五寸人参の粉末に岩塩を混ぜた「黒田五寸人参塩」、人参の葉を利用した「黒田五寸人参茶」、人参の果実の粒と粉末を使用した菓子、人参の果肉をポイルしてペースト状にしたピューレ等を予定している。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

不動産会社の経営革新としての農業進出だけでなく、その生産品を商品化し、自社販路にて販売するというビジネスモデルは全国でも珍しい。また、黒田五寸人参は普通の人参よりβカロテンが3倍あり、フルーツキャロットと呼ばれるように甘みがあり食べやすいことから、人参嫌いな人でも受け入れやすい。

市場性

人参には人間の体に必要なビタミン・ミネラルがすべて含まれている。特に黒田五寸人参は、普通の人参よりも、根・葉ともに3倍の含有量があるため、市場対象として健康志向の消費者への販売が期待できる。

成長性

黒田五寸人参を加工することにより、関東や関西、海外へも、安値な運賃で発送することが可能となる。幅広く流通させることで認知度を上げ、ブランド力を高めていければ、黒田五寸人参の増産、雇用増にもつながる。また、他の果実・野菜の栽培、加工、流通も加えたビジネス展開が可能となる。



地域活性化への波及効果

商栄株式会社には、遊休地や耕作放棄地の有効活用の依頼も多く、新商品開発が成功することで、それらの土地での栽培と加工の拡大、雇用の増加が見込める。また、中山間地域、耕作放棄地での少量栽培が期待され、菓子販売、食品加工業への波及効果も期待できる。

代表企業の連絡先等

商栄株式会社
所在地：大村市幸町25-19
電話：0957-53-4162
FAX：0957-52-5888



企業組合eタウン

連携体：長崎合鴨農園・有限会社紀文

長 崎 市

採択日：平成25年7月24日

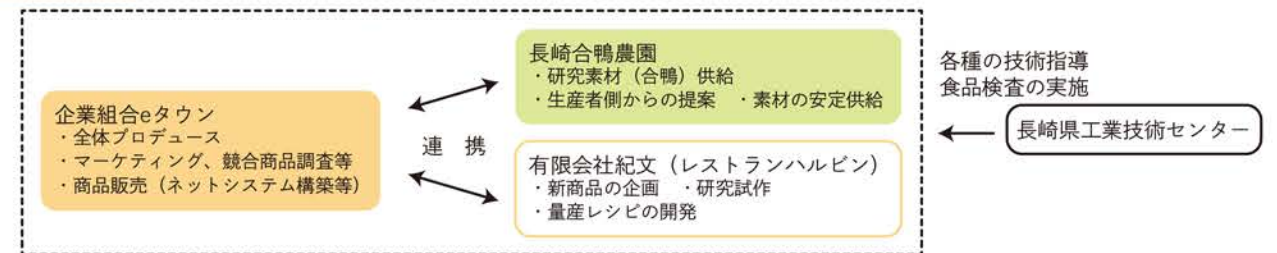
合鴨農法で飼育された合鴨を原料とした新商品開発と販路開拓

事業内容

合鴨農法は、近年は伸び悩みもしくは漸減傾向にある。その最大の理由は、飼育した合鴨の利用サイクル（食肉としての販売）が確立できていないことにある。合鴨農法の米は無農薬栽培の高付加価値米として販売が行なえるものの、合鴨の食用利用と販売ルートが開拓できず、合鴨に係るコストが回収できていない。合鴨は生肉の状態では扱いは難しいが、高付加価値でかつ一定程度の保存が可能な加工食品を開発し販路が開拓できれば、合鴨農法の普及にも貢献できる。開発する商品としては、コンフィ、ハム等の燻製類、テリーヌ等の調理品を予定している。合鴨農法は無農薬栽培であり、合鴨の飼育にも薬品類は一切使用されていないので、米と併せて、安心・安全な食品として消費者に対する訴求効果も大きいと期待される。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

現在、合鴨の加工食品は販売されているが、全て食肉用として飼育（国産、輸入品とも）された合鴨を原料としたものである。加工過程においても結着剤や発色剤を使用しており、完全無農薬による加工食品を開発することで差別化を図ることができる。

市場性

完全無農薬で飼育された合鴨を原料とした加工食品は、安心・安全な食品として消費者に対する訴求効果が高く、新たな名産品としての市場開拓が期待される。近年の健康ブームから、安心・安全な食品に関するニーズは高く、一般消費者に加えて、学校給食や料理店向け食材としての市場が期待できる。

成長性

合鴨の食肉としての利用サイクル確立は合鴨農家共通の課題であり、まずは連携体構成員長崎合鴨農園の合鴨加工食品の事業化から着手し、次段階には長崎県内の合鴨農家への展開を図る。販路の拡大に伴い、将来的には、九州各県の合鴨農家からの調達も可能である。

実現可能性

連携体構成員であるレストラン・ハルビンは、自社ブランドのハム・ソーセージの受託生産と販売を実施しているとともに、ジビエ（野生鳥獣肉）料理の高度なノウハウを有していることから、合鴨加工食品の研究試作と量産レシピの開発は十分に達成可能である。流通食品として必要な保存方法・食品検査等に関しては、長崎県工業技術センターの指導を受けることで、確実な商品化を図ることができる。



【商品イメージ図】

地域活性化への波及効果

合鴨農法の合鴨の利用サイクルを確立することで、連携体構成員にとっては、新たな商品と販路の確保による事業収益の向上が期待される。さらに、地域にとっては、合鴨農法普及の課題が解消できることで、安心・安全な無農薬米の普及が期待され、県内農産物のブランド力の向上に寄与できる。

代表企業の連絡先等

企業組合eタウン
所在地：長崎市魚の町6-4 3階
電話：095-829-0031
FAX：095-825-8516
HP：http://www.etownjpn.com/

対馬産てん草を使用した「対馬ところてん」の商品化及び販売

事業内容

1次産業の衰退、人口の減少等、対馬地域を取り巻く環境は年々悪化している。疲弊した地域においては、地元資源を活用した新商品作りが必要であり、このことにより地域を活性化できると考え、一般的に良く知られていない良質の対馬佐護産てん草を使用したところてんの商品化を行うこととした。商品完成後は、対馬島内での販売後、島外販売へと展開していく計画である。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

ところてんは、対馬において昔から家庭で作られており、馴染みが深い食品であるが、対馬産のてん草を使用したところてんは、現時点では商品化はされておらず、新規性が高い。また、他社製品との差別化を図るために、製造工程で弾力性・味等を研究していく。

市場性

島内外において、島・対馬産というキーワードは、市場の需要性が高く、消費者の購買意欲を喚起するものである。ところてんは古くは奈良時代から日本人に親しまれた食品であり、食物繊維が豊富なことから、整腸作用も期待できる。

成長性

季節限定的な販売ではなく、原材料を確保し、1年中販売できる体制を構築していくことで、安定的な売上を確保することが可能となる。また、健康志向の消費者は増加傾向にあり、食物繊維を多く含む本商品は、食べ方提案等により、市場の成長性が期待できる。

実現可能性

既に試作に取り組んでおり、地元消費者の意見などを踏まえ、他の商品にない弾力や食味を出す製法がまとまってきた段階にある。助成期間内には販売までに至ることは十分可能である。



地域活性化への波及効果

単価が安い地元漁業者が採らないてん草を活用することで、地域海産物の知名度の向上と1次産業の振興及び漁業者の所得向上に寄与することができる。また、新事業に係る雇用創出の実現が可能である。

代表企業の連絡先等

小田食品
 所在地：対馬市上対馬町比田勝553
 電話：0920-86-2826
 F A X：0920-86-2389

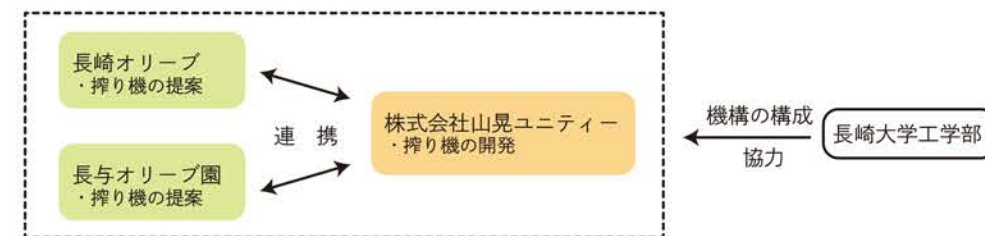
小型オリーブオイル搾油機の開発

事業内容

現在、長崎県においてオリーブの栽培が盛んに行なわれているが、オリーブオイル搾油機は県内に中型機が1台のみであり、九州内にも2台しかない。その中型機は輸入品で価格も高価である。中型機は一度に数百キロのオリーブを投入する必要があるため、生産者別の搾りができない。また、オリーブの実の収穫から24時間以内に搾油しなければ良質のオイルは搾れないが、収穫時期はどのオリーブ畑も同時になるため、現状では良質のオイルを搾るのは難しい。そこで、株式会社山晃ユニティーでは、小規模のオリーブ農家でも購入可能な小型搾油機の開発を進めることとし、これまで4年間、長崎大学工学部とオリーブ農家とで研究を進めてきた。本事業ではその集大成として、商品化へ向けた小型搾油機の製作を行う。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

日本にはオリーブオイル搾油機は中型機もしくは大型機があるのみで、いずれも輸入品である。国産の小型オリーブオイル搾油機は、現時点では販売されていない。

市場性

現在、小規模の農家は搾油機を持たないため、搾油機がある場所へ収穫したオリーブを送って、搾油してもらう必要がある。各農家に1台の搾油機があれば、収穫後、短時間で搾ることができるため、劣化が抑えられ良質なオイルができる。九州だけを見ても約30万本のオリーブが植えられているが、1軒平均300本とすると、1,000台の搾油機が必要になる。

成長性

年々オリーブの栽培が飛躍的に伸びている中、搾油機は中型、大型の輸入品しかなく、農家のニーズに合致していない。小型、安価な国産機は農家のニーズを満たし、差別化を図りたい農家に受け入れられるものと予想される。将来的には、この小型機の輸出も期待できる。

実現可能性

長崎大学工学部の協力のもと、4年間の研究実績があり、その集大成として小型搾油機の製作を行う。これまでに理論や方法論の研究、小規模な試作などを行ってきており、助成期間内に開発は可能である。



地域活性化への波及効果

小型搾油機の開発によって、売上、利益が増加すれば、雇用の創出等にもつながっていく。また、自家搾油による独自のオリーブオイルの生産が可能となることで、連携農家、地域のオリーブ農家の利益増が見込まれる。地域農産物のブランド力向上、地産地消等、プラスの波及効果が期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社山晃ユニティー
 所在地：西彼杵郡長与町岡郷1474-22
 電話：095-887-1011
 F A X：095-840-5080
 H P：http://www.sanko-c.com/



協和機電工業株式会社

連携体：金子 初夫

長崎市

採択日：平成25年12月6日

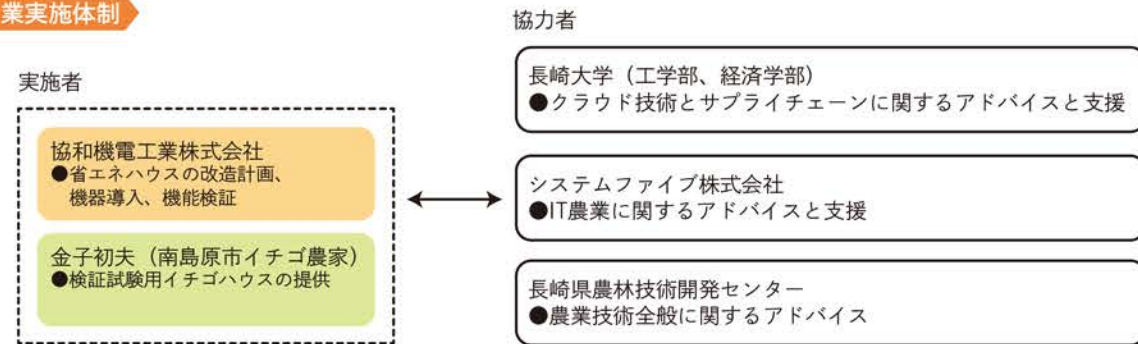
長崎産秋イチゴ栽培等を目的とした次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験

事業内容

南島原市の農業者の金子氏と連携して、付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培に取り組む。協和機電工業(株)は、6月～11月のイチゴの端境期に「秋イチゴ」の出荷が可能となる次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験を行う。金子氏が所有する2.5aの小型ハウスに太陽熱遮蔽フィルムと高効率ヒートポンプを設置し、クラウド制御によりハウス内の温度や日射量を制御する。「秋イチゴ」の生育に適した環境制御、省エネ化及び検証を行う。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性
太陽熱遮蔽フィルム、高効率ヒートポンプ及びクラウド制御を組み合わせた次世代環境制御型省エネハウスの取組は他にない。

市場性
長崎県はハウス栽培が盛んで、ハウス施設を持つ農家数の伸び率は全国3位、ハウス面積の伸び率は全国2位である。イチゴ用ハウスは、10a/1棟換算で2,450棟あり、付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培が可能となり省エネハウスへの移行が進めば市場性が高いと思われる。

実現可能性
協和機電工業株式会社が省エネハウスの改造計画、機器導入、機能検証を担当する。長崎大学のクラウド技術とサプライチェーンに関する支援、システムファイブ株式会社のセンサーや制御などのIT技術に関する支援など実施体制も確立出来ており実現可能性が高いと思われる。



地域活性化への波及効果

付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培により農業者の所得向上が図られる。省エネハウスは、育成環境条件を任意に制御出来るものを目指しており、他作物への転用も可能である。

代表企業の連絡先等

協和機電工業株式会社
所在地：長崎市川口町10-2
電話：095-848-7788
FAX：095-848-6043
HP：http://www.kyowa-kk.co.jp/



株式会社スカルパ

連携体：社会福祉法人出島福祉村・桑野農園

長崎市

採択日：平成25年12月6日

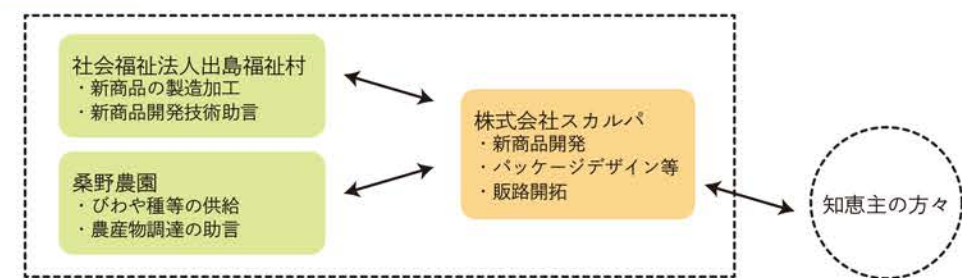
茂木びわの規格外素材(果実・種)及びその葉を用いたケーキ及びクッキー等の商品開発及び販路開拓

事業内容

長崎市内の農業者と連携して、原材料の地域農産物「茂木びわ」の規格外品と未利用資源である種等の安定的供給体制を確立し、出島福祉村の加工技術と当社の販売ノウハウで、新規性の高い高付加価値の商品を開発する。具体的な商品としては、びわの果実と種を使用したブランデーケーキ、びわの種と葉を利用した紅茶ケーキ、びわの種を使用したクッキー(レーズン・ビリ辛)の開発を予定している。当社の販路及びネットワークを活用し、全国・海外に販路を開拓するとともに、商品開発へのフィードバックも併せて行う。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性
長崎の地域農産物である茂木びわを使用した商品として、お茶やゼリーは徐々に広がりを見せているが、びわの果実を用いたスイーツは少ない。出島福祉村は洋菓子加工に関する専門的な技術を持つため商品化が可能で、桑野農園との連携により規格外品や種等市場に流通していない未利用資源を活用した商品開発も可能。

市場性
全国的に地域農産物のスイーツ等が豊富ななか、長崎ではびわゼリー以外は少ないことから、潜在的なニーズの高さが見込まれる。また、本企画では全国各地から長崎大学に集う学生を企画段階から加え、地域農産物の活用と社会福祉の振興(出島福祉村での授産)を図る本企画に賛同する方々を「知恵主」(企画への知恵の提供者)として当社の企画に参画してもらい、幅広い視点からフィードバックを積み重ね、市場の声を随時反映することが可能である。市場としては、主に関東圏への営業を強化し、翌年度以降に、関西及び中部圏域への営業を強化していく計画である。

成長性
当社では、大浦天主堂やグラバー園の隣接地にアンテナショップを設置して、長崎の地域農産物であるびわを使用したスイーツ等を直接観光客に販売することができるため、ゼリー等他社の類似商品が多い商品だけを販売するよりも大きな伸びが期待できる。また、全国的な観光地横での販売と全国的な展示会等での販路拡大により、商品の加工量、原材料としてのびわ等の供給量の増大も見込まれる。



地域活性化への波及効果

当社においては、高付加価値商品の開発によって売上・利益の増加が可能となる。連携事業者にとっても、製造加工受託の増加、未利用資源の供給等により利益の増加が見込まれる。また、地域への波及効果として、①地域農産物のブランド向上、②未利用資源の活用、③障がい者などの授産機会の増加、④観光土産への新たなアイテム追加、⑤長崎の「スイーツ」等への注目、⑥雇用の創出等、様々な波及効果が期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社スカルパ
所在地：長崎市岩川町2-3 池田ビル5F
電話：095-844-0338
FAX：095-848-0022
HP：http://www.scarpa.co.jp/



割烹としポン酢株式会社

連携体：長崎ザボン振興会、長崎市ゆうこう振興会

長崎市

採択日：平成25年12月6日

長崎の伝統果実および柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」を使った ポン酢の販路開拓

事業内容

数々の受賞歴を持つ「龍の泪（長崎ざぼん、長崎ゆうこう）」は、平成25年に国際的な味覚審査会であるInternational Taste & Quality Institute(iTQi 国際味覚審査機構)でそれぞれ2つ星と3つ星を獲得し、商品に対する評価は高まっているが、販売に関しては国内のみに限られており、海外で続いている日本食、日本酒のブームの中で、香港、シンガポールなどを中心に海外販路の拡大を目指している。ASEAN地域での国際的な食の商談会に積極的に参加し、EU地域への販路の拡大へと繋げて行くため、海外バイヤーとの国内での商談会なども積極的に展開し、なお一層の販路拡大に努める所である。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

iTQi（国際味覚審査機構）で最高3つ星を受賞しているポン酢は日本にはない。また、「ゆうこう」「ザボン」といった長崎独自の柑橘を使用したポン酢は他社等で真似できるものではなく、生産者から優先的に購入できる交渉ができており、なおかつ海外向けに最低限必要とされる長崎県産としての原産地証明書取得などの事由により大手企業等は参入できないと考えられる。

市場性

この商品については本物志向で、厳選した原材料とザボンやゆうこう自体の生産量の少なさと昔ながらの製法にこだわり、無添加で砂糖や味醂などの調味料（味の素など）が一切入らない非常に手間のかかる商品であり、自然派志向や健康志向、高級志向の方々等に求められる商品だと思われる。さらにiTQi受賞により海外やネット販売のサイトからの注目や注文も集まっている。

成長性

商品の海外への販路拡大により、ゆうこう、ザボンの生産高を増やすことで、生産量のアップと後継者の育成、長崎の伝統果実のPRに繋がる。官民協働による自治体発行の広告媒体などの有効活用により、海外への販路拡大だけでなく国内の販路拡大も同時に行い、また、民間の取り扱うプライスバリューに優れる広告媒体などへの積極的なPRも併せて行うことで相乗効果を狙う。特に、海外展開することは「長崎」のイメージアップとPRにつながることを期待できる。

実現可能性

当商品は2013年に、iTQiより今回の製品についての科学的な製品評価および審査委員からの官能評価を受け、世界的に認められた商品として受賞している実績がある。今後はさらに改良を加え、連続受賞を目指す。JETROや各団体等の協力により継続的に海外展開を行うことは実現可能と思われる。



地域活性化への波及効果

当商品の販路拡大が実現すれば、原材料の生産量増加と後継者の育成や、長崎伝統果実としての知名度の向上とそれに伴う商品の多様化につながる。また、「ゆうこう」は世界的な団体であるスローフード協会に日本で唯一認められた柑橘類で、「ザボン」も長崎だけに生育する伝統果実であり、どちらも長崎のみの生産であるため、長崎のブランドイメージ向上にも貢献できると思われる。

代表企業の連絡先等

割烹としポン酢株式会社
所在地：長崎市中町5-22
電話：095-825-4452
FAX：095-825-4460
HP：http://www.kappoutoshi.com/



株式会社九州アイビーシーコーポレーション

連携体：株式会社ベリーファームさせば

長崎市

採択日：平成25年12月6日

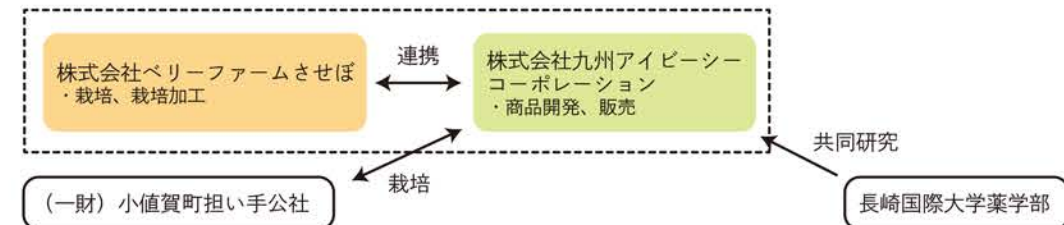
長崎県産月桃を使用した入浴剤の開発・販売

事業内容

月桃を使った入浴剤の開発及び販路開拓を行う。従来月桃は沖縄で栽培していたが、長崎県内の農業者と連携し、新しい農法である電解水栽培による無農薬、高収穫栽培を実施する。月桃のもつ消臭性と殺菌性について地元長崎国際大学と研究を行っており、今後も共同研究を進め、より効果的な商品開発を推進する。また、これまでの化粧品及び月桃石鹸の販路を利用拡大し、新しい販路として道の駅等の売店等を開拓する。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

月桃はこれまでにない新しい香りと消臭・殺菌機能、皮膚にやさしい点が特長。今回電解水を農産物に散布する電解水栽培を導入。電解水は界面活性効果があり、洗浄力及び育成促進機能や食中毒の原因となる微生物、病原細菌を殺菌する機能もあり、無農薬で月桃の栽培が可能。

市場性

現在の入浴剤市場では炭酸ガス系入浴剤、温泉系、保湿系の3種の入浴剤が販売されている。現在、炭酸ガス系入浴剤の好調により入浴剤市場全体では拡大しており、他の入浴剤も工夫次第で市場拡大が見込め、全体では成長カテゴリとなっている。今回開発の入浴剤は保湿系入浴剤として分野の成長を目指している。

成長性

健康志向の高まりを受けて入浴剤市場全体は伸びており、これからの成長を期待できる。今後の売上拡大策として従来の販路（ドラッグストア、コスメ商品のネット通販会社等）に加えて道の駅、ホテル売店等にも販路拡大を図る。

実現可能性

新規事業における研究開発もこれまでの開発実績及び既存の技術レベルからみて、問題なく開発可能なレベルのものである。また、既存取引先への販路拡大及び新規取引先の一部開拓で、計画売上高の達成は、ほぼ見込める状況である。



地域活性化への波及効果

低コストで原料を調達するために長崎県小値賀町、佐世保市針尾町の農業団体に球根を供給し年間を通して原料の調達ができるように栽培の工夫研究をしている。それにより年間を通して安定した原料の収穫、供給ができ、顧客需要に対応できる販売価格、販売量が可能である。このため連携農業者の事業利益の増加に寄与することができる。また地域での雇用拡大や地元ブランド育成効果、更には遊休農地の活用、地産地消等地域波及効果が期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社九州アイビーシーコーポレーション
所在地：長崎市竹の久保町5-13
電話：095-864-7700
FAX：095-864-7711
HP：http://nanopla.jp/



有限会社 陶器の窯蔵

連携体：農事組合法人 百笑会

東彼杵郡波佐見町

採択日：平成26年3月28日



MANAMIオリジナル

連携体：有限会社松園水産

南松浦郡新上五島町

採択日：平成26年3月28日

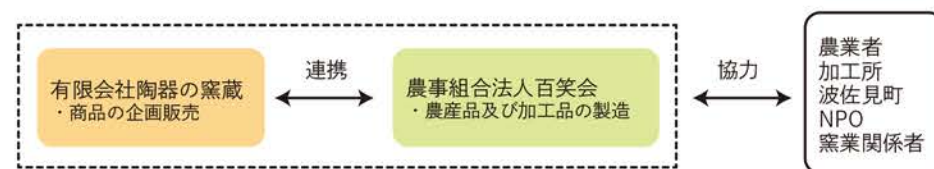
ハサミックブランド品(加工食品と陶器とのセット品)と、来町につながる販促ツールの開発、及び販路の開拓事業

事業内容

波佐見町の陶器の特徴は、日常食器としての普及に加え、高級料亭でも使用される高級食器があることです。加えて、既に桜陶祭での陶箱弁当の実績もあり、加工食品の器として家庭から高級料亭まで、冷食やレトルトの加工食品の輸送用容器でありながら調理後の食器として本領が発揮できる機能を有しています。そこで、本事業では農産加工品の輸送手段としての包装容器であり、食する際の食器となる陶器とのコラボ品（(仮称)ハサミックブランド品）の開発と、来町につながる販促ツールの開発及び販路の開拓事業販路開拓を行います。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

加工食品と陶器とのセット品（(仮称)ハサミックブランド品）の取り組みに新規性がある。

市場性

和食が世界遺産に登録されるなど、食と器の市場は増えるものと思われる。食と器の提案の機会が増えることで、波佐見焼の販路である外食産業、ホテル、百貨店の市場が狙える。

成長性

器と食の波佐見ブランドを推進する事で、従来の陶磁器の市場に付加価値をつける事ができ、協議会でのツール、販路の開拓により生産者の負担が減る事で生産者の増加につながる。

実現可能性

陶磁器販売のノウハウやワークショップ等の開催を通じて地域内の情報の共有化を図る波佐見焼振興会など陶磁器のブランド化、販路開拓する組織が存在しており、協力を得る事で組織運営のノウハウと販促ツール企画等のノウハウが生かせる。地域の中に協議会を立ち上げ、既存組織の参加を呼び掛けることで事業実施をスムーズに行うことができる。



地域活性化への波及効果

陶磁器販売のノウハウや、ワークショップ等の開催を通じて地域内の情報の共有化を図る波佐見焼振興会など陶磁器のブランド化、販路開拓する組織が存在しており、協力を得る事で組織運営のノウハウと販促ツール企画等のノウハウが生かせる。地域の中に協議会を立ち上げ、既存組織の参加を呼び掛けることで事業実施をスムーズに行うことができる。

代表企業の連絡先等

有限会社 陶器の窯蔵
所在地：東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷2204-4
電話：0956-85-8705
FAX：0956-85-8705
HP：http://saikaitouki.sakura.ne.jp/kamakura/

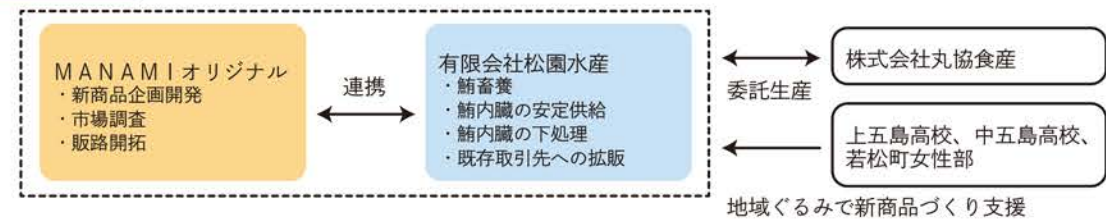
廃棄処分されていたマグロの内臓を有効利用したカレーの開発

事業内容

新上五島町では平成20年から、本鮪の畜養漁業が行われており、出荷数も年々増加を辿っている。本鮪内臓は魚体の約10%を占めているにもかかわらず、商品として市場展開が困難なため、現時点においては産業廃棄物として処分され、畜養漁業者の経営を圧迫している。そこで、有限会社松園水産と連携し、本鮪内臓を活用して「マグロホルモンカレー（仮称）」の開発を行う。また、五島島内・関東・関西は元より、将来的には中国市場への販路開拓を目指す。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

一般的に「ホルモンカレー」と称されるものは、肉牛内臓使用のホルモンカレーを示しているが、本事業において開発する「マグロホルモンカレー（仮称）」は哺乳類の内臓を使用せず、本鮪の内臓を素材にする点が大きく異なる。鮪の内臓は旨み成分やコラーゲン・タウリン・コンドロイチン・ビタミンB12等が豊富であり、これらを素材とする「マグロホルモンカレー（仮称）」は、既存の「肉牛ホルモンカレー」とは似て非なる商品である。

成長性

海洋資源を素材にした「マグロホルモンカレー（仮称）」を開発、販売する取組であり、今後は地域特産品として有名な「五島うどん」をコラボさせた「五島カレーうどん」の開発を視野に入れている。また、本事業への取組によって連携体の生産性向上と産廃費用削減等の、両面から経営改善を支援する効果が期待できる。

実現可能性

本鮪内臓は連携体である有限会社松園水産から安定的に調達可能であり、株式会社丸協食産の製造ノウハウを用いて、市場適応型の「マグロホルモンカレー（仮称）」を生産する体制を整え、本事業を通じて成分や品質表示に対する工業試験場等公的機関の公認を得る方向で、商品の信用力アップを図りたい。また過去においても、レトルトパウチ「五島牛カレー」を開発し、市場展開してきた実績があるため、商品化することは可能であり、商品化に当たって特別な法的制限は無いと判断できる。



地域活性化への波及効果

「マグロホルモンカレー（仮称）」の開発は、地域での新たな雇用の発生や、五島ブランド商品のラインアップ強化に繋がることが期待できる。また関東・関西さらには中国市場に拡販される事で、離島経済が外貨を獲得する形となり、当連携体の繁栄を手本として、地域中小企業に活気を醸成する事が推察できる。

代表企業の連絡先等

MANAMIオリジナル
所在地：新上五島町若松郷877-1
電話：0959-46-2578
FAX：0959-46-2575



木下 利光

連携体：マルキパン

諫 早 市

採択日：平成26年3月28日

長崎県産の菊芋を活用した新商品開発

事業内容

菊芋は、含有成分のイヌリンに、空腹時血糖、HbA1c、マロンジアルデヒド濃度を低下させる効果が認められており（※）、一部の糖尿病患者等が粉末化させたものを服用するなど民間療法として活用されているが、長崎県内においてはほとんど生産されておらず、マーケットは未開拓であると考えられる。平成25年度より試験的に菊芋を数トン生産し、粉末化して簡易な包装で産地直売所において販売したところ、売れ行きは好調であった。本事業では本格的に菊芋粉末にフレーバー等を加えたもの、茶葉を混合したもの、パン製品などの新商品開発や、従来の粉末化製品についてもレシピを添付するなどの新しい付加価値を持たせた形での市場投入を図る。また商品群全体のトータルデザイン等に十分配慮し、将来的に一定のブランド力を持たせることを目指した戦略を策定する。



（※）独立行政法人国立健康・栄養研究所「健康食品」の安全性・有効性情報より

事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性
菊芋は長崎県内においてはほとんど生産されておらず、少量生産された分についても、自家消費、あるいは簡易な包装だけで販売されているものが多数であり、パン製品及びレシピ添付などによる高付加価値化により、他社との差別化を図ることが可能である。

市場性
試験的に菊芋を数トン程度生産し粉末化して簡易な包装で市場投入したところ、売れ行きは好調であった。また、他県においてはウェブサイトを活用した菊芋の粉末製品、あるいはサプリメント製品の販売も行われており、既に一定のマーケットは形成されつつあると思料する。新たな高付加価値化によりシェアの獲得は可能である。

成長性
本事業により、一定の成果を上げた後は、サプリメント製品・紙パック飲料などの開発を行い、さらに現在の産地直売所での店舗販売に加えて、流通販売・ウェブサイト上での販売など、販路も拡大する予定である。また、その際の菊芋の生産量については現在の3倍程度までの増産は容易であり、製品の販売高に応じてさらに増産することも可能である。



(商品イメージ)

地域活性化への波及効果

助成事業者においては菊芋販売による売上、利益の増加が見込める。また連携事業者においては、新製品の開発による売上・利益の増加に加えて、新規顧客の獲得が可能となる。さらに地域への波及効果として雇用の創出や地域農産物のブランド力向上・地産地消の推進等が期待できる。

代表企業の連絡先等

木下 利光
所在地：諫早市小豆崎町588-2
電話：0957-23-0803
FAX：0957-23-0870



株式会社 アセットボックス

連携体：株式会社栄養機能食品研究所

平 戸 市

採択日：平成26年3月28日

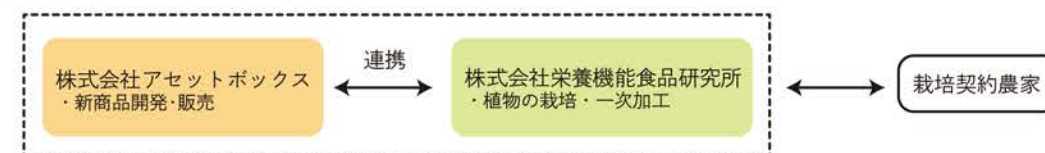
ツルレイシ(国産)高機能化と皮膚保護クリーム(軟膏剤)の開発 ～平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム(軟膏剤)の開発～

事業内容

今までの栽培方法ではツルレイシ(蔓霊芝)の実を栽培することだけであったが、花を摘花することで葉の栄養素が高くなることが研究でわかった。本事業でツルレイシ高機能化と皮膚保護クリーム(平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加軟膏剤)の開発に取り組む。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性
他のクリームは保湿だけであるのに比べ、殺菌・抗菌や新しい皮膚の形成などの効果がある。

市場性
インド産ですでに2,500万の売上が確保されている。
アトピー性皮膚炎 日本国内 800万人 国際的 3億6,000万人
乾癬 日本国内 200万人 国際的 1億6,000万人
と市場ニーズは高い。

成長性
クリーム以外でも入浴剤や化粧品類など研究開発の可能性を秘めており、連携体構成員の(株)栄養機能食品研究所とも協力し、契約農家の拡充にも努めていく。

実現可能性
原料の供給は、栽培農家5軒との契約が進められており問題ない。作付け農家からも更にオファーが来ており、加工も製薬会社と提携している為、実現は可能である。



地域活性化への波及効果

ツルレイシは、管理は大変であるが育てやすく3ヵ月で収穫となるため、二期作ができる。商品開発を行うことで契約農家の人々に安定した収入が得られるようになり、農業従事者に希望を与えることができる。

代表企業の連絡先等

株式会社アセットボックス
所在地：平戸市岩の上町1430番地
電話：0950-21-8055
FAX：0950-21-8056



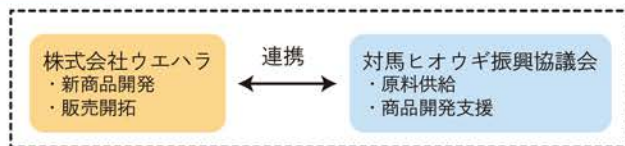
対馬産ヒオウギ貝の商品開発・販路開拓

事業内容

対馬では、ヒオウギ貝は古くから特産として生産されており、ヒオウギ養殖業者で作られた「対馬ヒオウギ振興協議会」は設立30年になる。ピーク時には100万個ものヒオウギ貝を生産していたが、現在は399千個に減少している。生産者からは「生産量を増やしたい」という声はあるが、現状では販路が安定しておらず、生産量を増やすことができない。原因としては、現在のヒオウギ出荷は活貝のみであるため輸送コストの問題や販売時期が限られること、輸送技術の向上による活ホタテの販路の拡大により競合する商品が増えたことなどが考えられる。そこで、島内で生産されるヒオウギ貝を活用し、輸送・保管に適した商品を開発し新たな販路の開拓を行う。



事業実施体制



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

新規性

ヒオウギ貝の加工品は全国的にも少ない。ホタテ貝と似ているが、殻の色は赤や黄、紫など非常に特徴的であるため、殻を利用することで差別化を行う。島内土産物としては貝類の加工品はほとんどなく、他の水産物についても冷蔵、冷凍保存の商品が殆どで常温保存できるものは乾物しかなく新規性が高いと思われる。

市場性

島内の市場規模だけでも年間30万人以上の観光客が訪れており年々増加傾向にある。またヒオウギ貝は対馬から韓国に輸出されており、韓国でも認知されているため、近年増加傾向にある韓国人観光客からのニーズも見込まれる。さらに、保存性が優れていることから、島外向けの対馬の特産品としての展開が可能となり更なる市場の拡大も期待できる。

市場性

島内外でヒオウギ貝を販売することで、対馬の特産品としてヒオウギ貝の認知度が高まれば、時期が限定される活貝についても販売の促進につながる。今後は消費者の嗜好に合わせ味付けを変えた商品開発や、初期加熱の段階で発生するヒオウギ貝の煮汁を利用した新たな商品開発等の展開を検討している。

実現可能性

レトルト加工を行う予定であるが、加工技術自体は確立しており、期間内の商品開発は可能である。



地域活性化への波及効果

加工することにより、活貝では販売期間が限られていたが周年販売が可能になるため、生産量の増加を図ることができ、生産者にとっては養殖だけでなく、ヒオウギ貝の一次処理の作業を担うことになり、加工に必要な新たな雇用の創出や人員の有効利用による収益の改善にもつながる。対馬産ヒオウギの認知度が高まれば、対馬のヒオウギのPRにもなり、加工品以外の活貝での販売、地元飲食店等での利用拡大へと波及することが期待できる。

代表企業の連絡先等

株式会社ウエハラ
所在地：対馬市厳原町国分1251
電話：0920-52-0828
FAX：0920-52-6171
HP：http://tsushima-uehara.com/