

## 平成29年度ひょうご農商工連携ファンド事業 採択事業者一覧(13件)

事業名	連携体構成員名 (◎は代表者)	事業内容
1 兵庫県淡路島特産のお花(水仙・スイートピー・カーネーション等)を素材とした新しいフレグランス材料の研究開発	◎(有)オールド・コーベ・カフェ (神戸市東灘区)  ○上里花園 (淡路市)	オーダーフレグランスを生産しアロマテラピースクールも経営する(有)オールド・コーベ・カフェと淡路島で花卉を生産する上里花園が連携し、兵庫県産の花弁を使った天然素材のフレグランス材料の研究・開発を行う。
2 香住ガニと「まるごとかにお醤油」を活用した、本格中華包子の開発	◎(株)樽正本店 (神戸市灘区)  ○但馬漁業協同組合 (香美町)	食品製造販売の(株)樽正本店と但馬漁業協同組合が連携し、「香住ガニ」の蟹肉と「まるごとかにお醤油」、自然の調味料を使用し伝統技法で調理することによって素材本来の味を生かした中華包子を開発、「香住ガニ」の認知度向上に取り組む。
3 地元産山田錦の酒粕の生地を使用し、素材にこだわった超高級パン『セレブパン』の開発	◎(株)農産物流通研究所 (神戸市北区)  ○兵庫みらい農業協同組合 (加西市)	農産物販売やレストラン経営に取り組む(株)農産物流通研究所と兵庫みらい農業協同組合が連携し、山田錦とその酒粕を使った贈答用の高級パンを開発することによって、山田錦の加工品の訴求力向上を目指す。
4 神戸市北区産の酒米を使った「大吟醸ビール」の開発	◎(株)北神地域振興 (神戸市北区) ○(有)アイヌインターナショナル (神戸市北区) ○高山 寿和 (神戸市北区)	道の駅「神戸フルーツ・フラワーパーク大沢」の運営主体である(株)北神地域振興と六甲ビールを製造する(有)アイヌインターナショナル、伝統的な酒米品種「正岡」を生産する農業者の高山氏が連携し、「山田錦」や「正岡」を活用した芳醇な吟醸香のするクラフトビールを開発する。
5 淡路島いちじくを活用した自然派健康志向スイーツの開発	◎菓子工房パオデロ (神戸市中央区)  ○(有)くろだ (洲本市)	スイーツの開発ノウハウを持つ菓子工房パオデロといちじくの栽培、加工を行う(有)くろだが連携し、収穫後すぐに一次加工を行うことでいちじくが持つ甘みと高い栄養価を最大限に生かしたスイーツを開発する。
6 淡路島で生産されたオリーブを使用した菓子の開発	◎(株)亀井堂総本店 (神戸市中央区)  ○(株)南あわじオリーブ園 (南あわじ市)	菓子製造技術を持つ(株)亀井堂総本店とオリーブの生産・加工技術を持つ(株)南あわじオリーブ園が連携し、淡路島産オリーブを使用したバターサンド等のスイーツの開発・販売を行う。
7 神戸まるごと〇っと～乾燥加工した神戸産果実・野菜を使ったスイーツの開発～	◎(株)CUADRO (神戸市中央区)  ○藤本園芸 (神戸市北区)	スイーツ情報サイト「関西スイーツ」を運営する(株)CUADROと農業者の藤本園芸が連携し、神戸市産の果物・野菜のB級品をヘタや葉までまるごと乾燥させて原材料に使ったスイーツを開発、神戸市産の農作物の知名度向上と商品のシリーズ化を目指す。
8 神戸の農家と都市住民を結ぶCSAの確立	◎(株)小池農園こめハウス (神戸市西区)  ○(株)ワードワールド (神戸市灘区)	都市近郊で農業を行う(株)小池農園こめハウスと農産物を活用したカフェ・直売所の運営実績を持つ(株)ワードワールドが連携し、農業体験などを通じて農産物の生産者と消費者の継続的な交流や消費者の農業への理解を促進しCSA(Community Supported Agriculture)の確立を目指す。
9 丹波産バイオマスエネルギーと消化液の開発	◎(株)宝塚すみれ発電 (宝塚市)  ○丹波乳業(株) (丹波市)	再生可能エネルギーによる発電事業を行う(株)宝塚すみれ発電と牛乳・乳製品の製造・加工・販売を行う丹波乳業(株)が連携し、乳牛ふん尿等を活用するバイオガスプラントによる地域循環型エネルギーシステムの構築を目指す。

10	真空乾燥・プラズマ乾燥技術による新たな未利用農産物の利用	◎(株)森田泰商店 (加西市)  ○(有)夢前夢工房 (姫路市)	製粉技術を持ち食品製造を行う(株)森田泰商店と農産物の生産・仕入を行う(有)夢前夢工房が連携し、規格外の未利用農産物を粉末等に加工し、食品のみならず生活雑貨などの新市場での商品開発、販路開拓に取り組む。
11	規格外により商品価値をなくした果物のリメイクによる再活用事業(季節の果物をドライフルーツ加工した商品開発)	◎麦舎HIMMELI WORKS (加東市)  ○こはれ農園 (加東市)	飲食業や加工食品製造業を行う麦舎HIMMELI WORKSと果樹園を営むこはれ農園が連携し、規格外果樹をドライフルーツに加工し、添加物不使用や国産にこだわったグラノーラ等の新商品開発に取り組む。
12	オール兵庫(生産・屠畜・なめし・商品化)の豚革ブランド開発	◎オールマイティ (姫路市)  ○(株)東原畜産 (姫路市)	製革業であるオールマイティとブランド豚「桃色吐息」を育成する(株)東原畜産が連携し、地場産業である皮革業の高度な加工技術で希少な地域ブランド豚の原皮を使用したオール兵庫県産の革製品を開発、原皮生産者の顔が見えるレザーアイテムブランドの確立を目指す。
13	豚一頭を味わえる商品の開発	◎(株)ユタカ商事 (豊岡市)  ○小田垣 護 (養父市)	食肉加工販売を行う(株)ユタカ商事と良質な八鹿豚の生産業者である小田垣氏が連携し、従来は廃棄されていた親豚の肉やホルモンを利用し、豚一頭を余すことなく味わうことができるソーセージ等の開発を行う。