

## 平成28年度ひょうご農商工連携ファンド助成事業の採択結果

### 1 助成事業一覧

	事業名	連携体構成員名 (◎は代表者)	事業内容
1	酵素活性を有する兵庫県産無農薬玄米糍の開発とそれを使用したスイーツ・調味料の商品化	◎Cozy Cafe (神戸市東灘区) ○白井ファーム (姫路市)	ヘルシーな食文化の発信に取り組むCozy Cafeと無農薬・有機栽培にこだわる白井ファームが連携し、酵素活性と栄養価の高い無農薬玄米糍の開発や、この玄米糍を使用し、兵庫県産果物を副原料とするスイーツ、調味料の開発・商品化を行う。
2	兵庫県産のプチトマト「プチぷよ」を使い、ヨーロッパ伝統技法による高貴な香り豊かなコンポートの開発	◎(株)樽正本店 (神戸市灘区) ○八鹿鉄工(株) (養父市)	食品製造販売の(株)樽正本店と養父市農業特区でトマトの無農薬栽培を行う八鹿鉄工(株)が連携し、チェリーのような食感のプチトマト「プチぷよ」を使い、最高級ブランドを用いるなど、ヨーロッパ伝統技法により香り豊かなコンポートを開発する。
3	塩屋産のちりめんじゃこと規格外の実をを活用した洋菓子等の開発	◎(株)シーホース (神戸市垂水区) ○漁家山本屋 (神戸市垂水区)	洋菓子製造業の(株)シーホースと漁業者の漁家山本屋が連携し、海苔やちりめんじゃこ等、ミネラル分豊富な塩屋の実をを活用したキッシュやクッキー等の開発を行う。
4	神戸産 旬の果物を使った日本酒、果肉入りプレミアムリキュールの開発	◎(株)北神地域振興 (神戸市北区) ○兵庫六甲農業協同組合 (神戸市北区)	道の駅神戸北(仮称)の運営事業者である(株)北神地域振興とJA兵庫六甲が連携し、かつ神戸酒心館の協力を得て、モモやイチゴ、ナシなど神戸産の旬の果物の果肉と果汁を贅沢に使用したプレミアム日本酒リキュールの開発を行う。
5	兵庫県内で初めてとなる新品种”せときらら”の小麦粉を使い、朝・昼・晩に主食として食べられるパンの製造	◎ダディーズ ベーカリー (西宮市) ○石上 達也 (南あわじ市)	パン製造・販売のダディーズ ベーカリーと農業者の石上氏が連携し、たんぱく質豊富な国産希少種の小麦“せときらら”を使用して、小麦本来の甘みが味わえて、着色料や防腐剤等を使用しない安心・安全な無添加パンの製造を行う。
6	畑を活用した企業向けレクリエーションツアー事業	◎兵庫県有機農業生産出荷組合(西宮市) ○行政書士アグリ法務事務所(西宮市)	兵庫県有機農業生産出荷組合と企業向け新人研修等の提供実績を持つ行政書士アグリ法務事務所が連携し、農業体験と調理会・食事会を組み合わせ、親睦会等に利用できるレクリエーション要素の強い企業向け体験ツアーを開発する。
7	機能性野菜を使った『彩り健康麺』の開発を通じた栽培・加工・販売方法の確立	◎いなみ(有) (稲美町) ○松井農園 (稲美町)	飲食店を運営するいなみ(有)と松井農園が連携し、兵庫大学の協力を得て、機能性野菜について、成分分析を行いながら、品目ごとの栽培ノウハウを確立するとともに、これら機能性野菜を加工した「彩り健康麺」の開発・販売を行う。
8	規格外の実の丹波篠山産黒豆を中心に国産材料であるゴボウと国産鶏肉の3品目から成る「炊き込みご飯の素」の開発	◎甲北食品工業(株) (三木市) ○西嶋 喜好 (篠山市)	昆布佃煮製造を行う甲北食品工業(株)と黒豆生産者の西嶋氏が連携し、規格外の実の丹波篠山産黒豆を中心に、国産ゴボウと国産鶏肉も使い、合成保存料・合成着色料を使用せず、塩分控えめの安心・安全なご飯の素を開発する。

9	播州百日鳥を使用したレトルトカレーの開発	◎みつばグループ (多可町) ○みのり農業協同組合 (加東市)	播州百日どりの加工特産品を開発しているみつばグループと農産物の営業店舗や広告媒体を有するみのり農業協同組合が連携し、地元が目玉となる新しい特産品として、播州百日どりを使用したレトルトカレーの開発を行う。
10	アミノ酸リッチで栄養価の高いトマトを使った加工品（トマトソース、ケチャップなど）開発	◎(株)みつヴィレッジ (姫路市) ○(株)メディアミックス総合研究所 (姫路市)	商品力の高い農産物の生産に取り組む(株)みつヴィレッジと広告業の(株)メディアミックス総合研究所が連携して、栄養価の高いトマトを使った加工品を開発するとともに、パッケージデザインとメディア活用による販売促進を行い、高収益農業ビジネスの確立を目指す。
11	兵庫県内産オーガニックコットンを活用した「しらさぎコットン」（仮称）による「安心・安全・健康的」なベビー用品等の新製品の開発	◎(株)棉屋 (姫路市) ○小林 博宣 (姫路市)	藍染布・藍染雑貨の店を営む(株)棉屋と農業者の小林氏が連携し、非遺伝子組替・無農薬栽培の姫路産綿を手紡ぎ手織りし、「しらさぎコットン」（仮称）としてブランド化しつつ、安心・安全・健康的なベビー用品等の新製品の開発を行う。
12	兵庫県産（養父市農業特区）の酒米五百万石を使用した日本酒の開発	◎(株)Amnak (養父市) ○此の友酒造(株) (朝来市)	養父市国家戦略特区において耕作放棄地を活用して酒米五百万石を栽培する(株)Amnakと此の友酒造(株)が連携し、販売先ターゲットを台湾に絞り、市場調査を下に台湾の嗜好に合わせた日本酒開発を、全て但馬で完結して行う。
13	養父市在来種大豆「八鹿浅黄」の特徴を生かし、従来の国産大豆原料湯葉とは一風変わった湯葉および湯葉二次加工品の商品開発	◎(有)松田甚兵衛商店 (養父市) ○西垣 憲志 (養父市)	食品製造業の(有)松田甚兵衛商店と農業者の西垣氏が連携し、養父市在来種の青大豆・八鹿浅黄の生産を本格的に復活させ、その特徴を活かした湯葉および湯葉を活用した二次加工品（エビや枝豆等を包む「湯葉包み」等）の開発を行う。
14	地域産業資源である「スッポン」と「朝倉さんしょ」の薬効を活用した薬膳スープの開発と販促の展開	◎(有)銀谷観光 (朝来市) ○香美町小代内水面組合 (香美町)	宿泊業を営む(有)銀谷観光とスッポンの生産業者である香美町小代内水面組合が連携し、スッポンスープをベースに、「朝倉さんしょ」の風味と薬効を活用した薬膳スープを開発・販売を行う。
15	但馬の漁港で水揚げされた海産物や、但馬地域で作られた農産物を使った燻製商品の開発	◎(有)山本屋 (豊岡市) ○但馬漁業協同組合 (香美町)	地ビールの製造・販売を行う宿泊業(有)山本屋と但馬漁業協同組合が連携し、カニやイカ、ハタハタなど但馬で水揚げされた海産物を中心に、但馬地域で作られたチーズや野菜も使い、希少性の高い燻製商品の開発を行う。
16	兵庫県丹波産の有機アボガドを用いたドリンク・ソース等の加工食品の開発	◎(株)パブリック・キッチン (丹波市) ○荻野農園 (丹波市)	オーガニックレストランを経営する(株)パブリック・キッチンと荻野農園が連携して、安全性・美味しさ・栄養価を追求したアボガドを有機栽培し、その食味を生かしたソースやジュース、ディップ等の長期保存可能な加工食品の開発を行う。