

平成31年度ひょうご農商工連携ファンド事業 採択事業者一覧(14件)

	事業名	連携体構成員名 (◎は代表者)	事業内容
1	丹波市氷上町のたまごと丹波乳業の牛乳・乳製品を使った氷菓(ジェラート)の開発	◎(有)たまごの郷(高砂市) 丹波乳業(株)(丹波市)	丹波市の(有)たまごの郷と丹波乳業(株)が、“奥丹波のたまご”と丹波産の牛乳やヨーグルトを使って、業界初のたまごと牛乳を組み合わせたジェラートの開発に取り組む。
2	淡路島「サクラマス」を使った新商品(缶詰)の試作・開発について	◎若男水産(株)(南あわじ市) (有)六甲味噌製造所(芦屋市)	高級魚“サクラマス”を養殖している淡路島の若男水産(株)と創業100年の伝統技術と職人技で丁寧な味噌造りを行う(有)六甲味噌製造所が、淡路島“サクラマス”の味噌煮缶を初めとする缶詰の開発に取り組む。
3	高熱伝導潜熱蓄熱材利用省エネシステムによる温室の燃油50%削減と生育促進	◎(株)ヤノ技研(宝塚市) すまいるふぁーむ藤本 藤本耕司(北区)	高性能蓄熱材料の研究開発を行う(株)ヤノ技研とイチゴの温室栽培を行うすまいるふぁーむ藤本が、施設栽培における燃料費半減と早期出荷を目指し、新たな技術開発に取り組む。
4	坊勢島近海の休眠資源を活用した加工食品開発	◎日洋水産 小林 典広(姫路市) (有)ダイヒサ(姫路市)	坊勢島で漁業を営む日洋水産と食品産業用機械のプランニング等を行う(有)ダイヒサが、既存の漁業だけに頼らず、新たな方向性を指すことによって漁家経営の安定化を目指す。
5	新開発容器を使用した新しい日本酒市場の創出と輸出市場開拓	◎クリップクリエイティブ(同)(明石市) 茨木酒造(名)(明石市)	輸入資材の販売を行うクリップクリエイティブ(同)と茨木酒造(名)が、つくりたての日本酒をその場で提供できる生酒用容器“ドラフトsake”の開発とその仕組みづくりに取り組む。
6	ひめじメロンブランドの確立ー新たな”姫路みやげ”の基盤づくりー	◎光テクノ(株)(姫路市) 思出川農園 長谷川弘(姫路市)	太陽光発電システムの開発を行う光テクノ(株)と思出川農園が、“ひめじメロン”ブランドの確立のために品質の安定から新商品の開発まで取り組む。
7	明石産天然水産物を活用した給食食材向け加工品の開発	◎(株)明石卸売市場管理センター(明石市) 明石市漁業組合連合会(明石市)	明石市公設地方卸売市場の運営管理を行う(株)明石卸売市場管理センターと明石市漁業組合連合会が、水産物を使った給食食材向け加工品の開発に新たに取組む。
8	兵庫県産小麦100%使用した手延べ麺等を開発し中国に販路拡大を目指す	◎兵庫県手延素麺協同組合(たつの市) (株)高田商店(たつの市) 兵庫西農業協同組合(姫路市)	兵庫県手延素麺協同組合、(株)高田商店および兵庫県西農業協同組合の3者が連携して、中国向け地元の小麦100%を使用した手延べ麺の開発に取り組む。
9	紅ズワイガニ100%の天然エキスを利用した「かにのほほえみ米のリゾット」開発	◎マルヤ水産(株)(香美町) 小谷農園 小谷卓郎(香美町)	香美町のマルヤ水産(株)と小谷農園が、蟹のエキスと香住ガニ殻で育てた“かにのほほえみ米”を使ったレトルト加工食品(リゾット)の開発に取り組む。
10	消滅の危機を救え！300年分の想いが詰まった「仙霊茶」を使用した驚きの食感のサブレ(焼菓子)の開発	◎(株)ホロニック(東灘区) (株)仙霊(神河町)	地域の資源を活かしたホテル運営を行う(株)ホロニックと“仙霊茶”を生産する(株)仙霊が、仙霊茶を使用した新食感サブレ(焼菓子)の開発に取り組む。
11	丹波黒大豆の需要拡大に向けて～丹波黒大豆を使った新商品開発及び海外向け商品の開発～	◎(株)小田垣商店(篠山市) (株)ツトムファーム(篠山市)	黒豆の最高級品“丹波黒大豆”の取扱い量が国内最大の(株)小田垣商店と同じく篠山市の(株)ツトムファームが、黒豆スイーツ、アイスおよび冷凍枝豆の開発に新たに取組む。
12	各種農産物を調合した甘酒の開発	◎農事組合法人玉野町営農組合(加西市) (有)食品衛生デザインオフィス(加西市)	農事組合法人玉野町営農組合と豊富な農産加工のノウハウを有する(有)食品衛生デザインオフィスが、各種農産物を使って、新風味の甘酒開発に取り組む。
13	肉牛転倒事故死防止用センサー及び通報システム開発	◎(株)神戸井相田牧場(加古川市) (株)エムス・テック(姫路市)	(株)神戸井相田牧場と監視システムの開発を行う(株)エムス・テックが、肉牛の転倒事故死防止センサーと通報システムの開発に取り組む。
14	未活用水産物を用いた小売・ギフト向け商品の開発	◎(株)淡路観光開発公社(淡路市) 淡路島岩屋漁業協同組合(淡路市)	“道の駅あわじ”を運営する(株)淡路観光開発公社と淡路島岩屋漁業協同組合が、未活用魚を使って洋風佃煮やアヒージョなどの水産加工品の開発に取り組む。