

地産地消にこだわり 地元農家と連携 淡路島産タマネギで スープの素を商品化

淡路島の豊かな食材を提供

淡路島の西南端に建つホテルアナガは、1987年、南あわじ市の阿那賀地区に開業しました。全室オーシャンビューのリゾートホテルは南フランスをイメージした瀟洒な外観で、周囲の緑と瀬戸内海の青にオレンジ色の屋根が映えます。ゴルフやテニス、クルーズなどが楽しめるプランがあり、県内外からリゾート客が集っています。

同ホテルが誇る特長の一つが、メインダイニングルームをはじめとするレストランで味わえる食事です。開業以来淡路島内の食材にこだわり、地産地消メニューを提供し喜ばれています。支配人兼総料理長の中野匡昭さんは「タマネギをはじめとする農産物や淡路牛、淡路島ポーク、瀬戸内の魚介類など有名な食材が数多くあり、酪農

も盛んです。フランス料理で使う一部の食材を除けば、ほとんどが地元で入手できるところが淡路島の魅力です」と話します。

今回の連携先である、こころ農園とは15年来の付き合い。ほぼ無農薬で、有機肥料を使った野菜の生産をしており、当初はタマネギの仕入れから契約をスタートし、その後、ズッキーニ、ポアロー、ウイキョウ、ビーツなど年間で100種近い野菜へと広がっていきました。レストランでは、甘みが多い淡路島産のタマネギを使った「オニオングラタンスープ」を開業以来提供。人気の高いメニューとして定着しています。

レストランの利用客から「このスープは販売されていないのですか」といった問い合わせが多く、中野さんは以前から、スープの素をテイクアウトできるよ

うに商品化できないかと考えていました。そんな折、ひょうご産業活性化センターのひょうご農商工連携ファンド事業助成金のことを知り、応募しました。

使用するタマネギについては、こころ農園で生産される中でも流通に乗せにくい、規格より大きい、もし

くは小さいものを活用することにしました。タマネギはあめ色になるまでじっくり炒め、そこにブイオンを加えます。「原材料はこの2つだけ。シンプルにし、淡路のタマネギならではの甘みとうまみを感じてほしい」と、中野さんは言います。

ハイウェイオアシスでも販売予定

ただ、一度に10³分のタマネギを炒めていくため、あめ色になるまではかなりの時間を要します。そこで水分を飛ばすまでの工程を短縮するため、庫内で対流を起こし、熱を循環させることで、食材を短時間で均一に加熱できるコンベクションオープンを使うことにしました。今回の助成金をまず、このコンベクションオープンと大鍋の導入に充てました。もう一つ、助成金を活用し力を入れたのが、容器のデザインでした。淡路島産タマネギを使ったスープの素の付加価値を演出するため、フランス語で商品説明が書かれたタグを付けた白い瓶に仕上げ、「淡路オニオンコンフィ」がおしゃれに出来上がりました。

今夏に発売の予定で、商品はホテルのショップに並べるほか、ネット通販も利用して販売していく予定です。また、グループ会社が、神戸淡路鳴門自動車道の淡路SA（上り）に隣接する



新商品「淡路オニオンコンフィ」

淡路ハイウェイオアシスの運営を行っており、その店舗でも販売の予定です。

「淡路島に来られた方のお土産として、また、淡路島にお住まいの方が島

外へ行く時の手土産として活用してもらえば」と中野さん。近年は、首都圏でも淡路島産タマネギのブランドとしての認知が広がっています。「今後はタマネ

ギのピクルスなど他の商品も展開し、いずれは他の淡路ブランド製品を使った商品を送り出して、淡路島をもっとアピールしていきたい」と話しています。

会社概要
ホテルアナガ

所在地 南あわじ市阿那賀
支配人兼総料理長 中野匡昭
事業内容 ホテルアナガの運営

TEL 0799-39-1111
URL <http://www.hotelanaga.com/>

支援メニュー講座

ひょうご農商工連携ファンド事業助成金

中小企業者と農林漁業者が連携した、 新商品、新サービスの開発を応援します。

制度概要

県内の農林水産物などの地域資源を活かした、中小企業者と農林漁業者等の連携による新商品・新サービスの開発の取り組みについて支援を行っています。

この助成事業により、魅力ある農林漁業ビジネスや市場ニーズに適応した新商品の開発を実現し、事業者の収益拡大に貢献するとともに、地域経済の振興を図ります。

メリット

- 商品開発に対して、500万円を限度とした助成金の交付が受けられます。
(対象経費：原材料費、加工費、機械装置費、デザイン料等。ただし、助成率は、対象経費の3分の2以内)
- 中小企業者と農林漁業者が連携することで互いの強みを活かした商品開発が可能となり、新たなビジネスチャンスが広がります。
- 助成期間を最大2年間設けていますので、開発計画に合わせて事業期間を自由に設定できます。
- 助成事業については、兵庫県とひょうご産業活性化センターが共同してPRを行います。

問い合わせは ひょうご産業活性化センター創業推進部新事業課 TEL 078-230-8110