

| | | | | | |
|---------|--|-----|------------|------|----------|
| 地域 | 山梨県 富士吉田市 | 認定日 | 平成21年3月19日 | 通巻番号 | 3-20-039 |
| 事業名 | 植物由来のミネラル成分を含有した機能性素材による 天然醸造減塩味噌の製造・販売 | | | | |
| 連携体 | 中小企業者：丸甲醸造（食料品製造業） | | | | |
| | 農林漁業者：美富士農産（農業） | | | | |
| | 連携参加者：特定非営利活動法人ものづくり支援機構 | | | | |
| サポート機関等 | 都留信用組合、地域活性化支援事務局 | | | | |

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

本事業では、植物由来のミネラル成分を含有した天然醸造減塩味噌を製造する。商工業者は農業者から提供された差別化素材の特徴を損ねることなく、消費者が求める安全・安心で健康ニーズにマッチした商品を開発するため、農業者の穀類などの栽培技術と商工業者の味噌醸造技術とのマッチングが重要であることから、相互が有機的な連携を開始した。

(大豆品種:秘伝)



(新商品のイメージ)



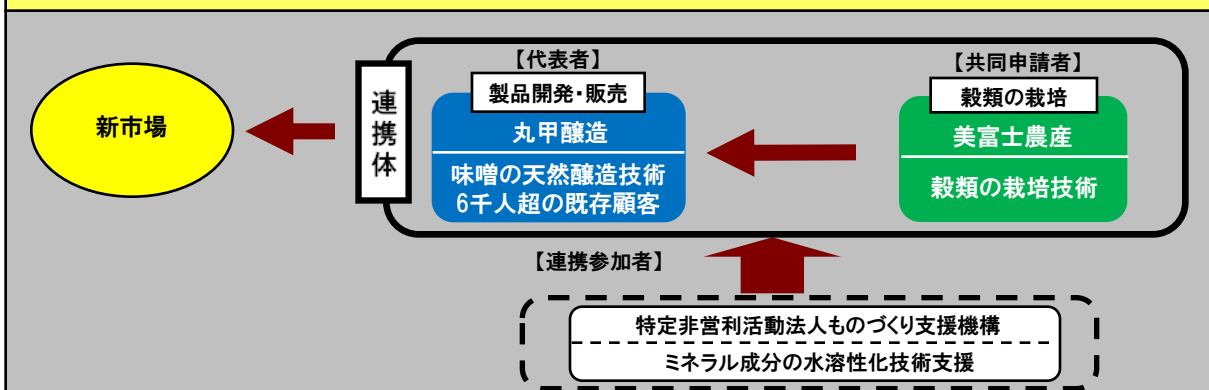
◆商品等の新規性・市場性・競争力

当該製品は、農業者が新たに栽培するミネラル成分を含有した大豆と米を原材料に、ミネラル成分を多く含んだ天然醸造減塩味噌の開発を行うものであり、消費者の食の安全・安心に対する健康ニーズにマッチしたものである。

植物由来の安全・安心なミネラル成分を含んだ天然醸造減塩味噌をセールスポイントに販路開拓を行う。

- 1) 既存顧客(県内:約2,500人、県外:約3,500人)
- 2) 食の安全・安心、健康志向意識の高い消費者
- 3) 近隣のホテル、旅館等

連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆新商品の売上高2,100万円(平成24年度)
- ◆差別化農作物により収益性の向上を図る
- ◆新規耕作面積の増加により休耕田の有効利用を図る。
- ◆認定品種「秘伝」の安定栽培を確立する。
- ◆新たな特産品の創出と地域活性化に寄与する。

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):丸甲醸造
(山梨県富士吉田市上吉田3-14-6)
- ◆電話番号:0555-22-0750
- ◆FAX番号:0555-22-5400
- ◆E-mail: buncan7@topaz.ocn.ne.jp