当研究所では「食品に関する技術支援」や「大阪産（もん）チャレンジ支援事業」の実施、
「大阪産（もん）6次産業化サポートセンター」の運営などをとおして、
食品関連事業者や6次産業化に取り組む農林漁業者の支援を行っています。

◎本パンフレットでは、当研究所が開発を支援した商品をご紹介します。

大阪府立
環境農林水産総合研究所の
技術支援を受けて開発しました

新開発の商品!!

グルテンフリー能勢栗パスタ

能勢びより

TEL.080-6570-7800

支援内容

栗の渋皮パウダーと、米粉乾麺の製造条件を開発

栗の王様「銀寄（ぎんよせ）」種は能勢（のせ）町が原産。
能勢産の栗と米を使用した米粉パスタを開発しました。

焼きなす醤油

JA大阪南

TEL.0721-80-3370

支援内容

商品コンセプト立案や、デザインを支援

醤油のほんのりした甘みに、
地元産白ワインの酸味と
地元産しょうがの風味が
食欲をそそります。

タタキ胡瓜のたれ

JA大阪南

TEL.0721-80-3370

支援内容

商品コンセプト立案や、デザインを支援

きゅうりとよく絡む！
地元産のいちじくとワインを
使い、味に深みを出しました。
人気のピリ辛味。

水なすシロップ

トータス

TEL.072-477-7119

支援内容

色を抽出し、安定化する製法を開発

お酒や炭酸、水で割って！
かき氷や果子の材料
としても使えます。

茎わかめ

横田水産

TEL.072-472-6136

支援内容

既存の味を維持しつつ保存性を延長させる製法を開発

じっくりコトコト炊き上げ
た大阪産茎わかめのつくだ煮。
ご飯のお供・おつまみにいかが？

お気軽にお問い合わせください

★技術支援制度

担当/食品技術グループ　TEL.072-979-7063
食品の加工・保存・流通などの技術開発に対する支援や、食品のおいしさや鮮度、機能性などの科学的評価を行っています。

★大阪産（もん）チャレンジ支援事業

担当/食農支援グループ　TEL.072-958-6545（グループ内6次産業化サポートセンター直通）
「大阪産（もん）」を使用した商品の開発・改良などにチャレンジする事業者等の取組に対して、当研究所が技術面から支援します。

★大阪産（もん）6次産業化サポートセンター

TEL.072-958-6545
農林漁業者の6次産業化に関する疑問、お悩みにワンストップでスピーディーにわかりやすくお応えします。

★大 阪 産（もん）

担当/大阪府 環境農林水産部 流通対策室　TEL.06-6210-9605
府内で生産される野菜や果物などの農産物、肉や卵などの畜産物、木材や炭などの林産物、大阪湾で水揚げされる水産物などの農林水産物と加工食品を大阪府では「大阪産（もん）」として一体的にPRしています。

※大阪産（もん）ロゴマークの使用には、原則として大阪府の許可が必要です。詳しくは大阪産（もん）公式ホームページ http://www.pref.osaka.lg.jp/ryutai/osaka_mon/をご覧ください。

大阪産（もん）

HP　FB

地方独立行政法人
大阪府立 環境農林水産総合研究所
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,Osaka Prefecture

〒583-0862　大阪府羽曳野市尺度442
ホームページ　http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/
フェイスブック　https://ja-jp.facebook.com/kannousuiken.osaka/
メールマガジン http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/mag/

★このパンフレットに関するお問い合わせは、食農支援グループまで
TEL.072-958-6545（グループ内6次産業化サポートセンター直通）
MAIL　shokunoushien@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp

＼ご利用ください！／

HP　FB　メルマガ

環農水研

今、注目の商品が満載です
OSAKA-KANNOUSUIKEN

大阪環農水研 開発支援商品のご案内

大阪の「食」、支えます！

地方独立行政法人
大阪府立
環境農林水産総合研究所
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries,
Osaka Prefecture