

記入例 1 農林水産物を仕入れ、自社設備を使って商品を製造販売したい食品製造事業者の場合

大阪産(もん)チャレンジ支援事業 平成 31 年度事業 応募用紙

「大阪産(もん)チャレンジ支援事業平成31年度募集案内」をよくご確認の上、本応募用紙に必要事項を記入し、その他提出書類・資料と併せて郵送でご応募ください。記入漏れ、チェック漏れのないようご注意ください。記入欄は適宜広げてご使用ください。

提出日 2018年11月20日

・「大阪産(もん)チャレンジ支援事業平成31年度募集」をどこで知りましたか？

- ホームページ (具体的に)
- フェイスブック (具体的に)
- メールマガジン (具体的に **食の安全安心メールマガジン**))
- 紙チラシ (具体的に)
- 案内・紹介 (具体的に)
- その他 (具体的に)

2019年時点の業歴をご記入ください。

1 応募者について

個人・法人等の区分	<input type="checkbox"/> 個人	<input checked="" type="checkbox"/> 法人	<input type="checkbox"/> 団体
会社名・ 団体名・屋号	(ふりがな) はびきのしょくひんかぶしがいいしゃ 羽曳野食品株式会社	創業年	(西暦) 1972年 (創業からの業歴) 46年
所在地	〒583-0862 羽曳野市尺度442	代表者名	(役職) 代表取締役 (氏名) 羽曳野 太郎
業種	佃煮製造業	主な商品 サービス	昆布佃煮の製造販売
常時雇用する 従業員数※1	40人	前期売上	8,600万円
食品営業 許可	<input type="checkbox"/> なし	<input checked="" type="checkbox"/> あり (具体的な許可)	そうざい製造業、菓子製造業
所有する 加工設備等	蒸し器、回転釜、スライサー、充填機、シーラー		
担当者	(ふりがな) おおさか たろう 大阪 太郎	所属部署	開発室
		役職	室長
電話番号	072-0000-0000	FAX番号	072-0000-0000
メール アドレス	0000@vavavv		
業務概要	(全般的な活動について) 業務概要を補足する資料があれば、応募用紙等と併せてご提出ください。 大阪の食文化に不可欠な塩昆布を製造販売してきました。(パンフレットを同封します)		

地元の同業者の寄り合いで委員を担当しています。
地元産食材を活用した食品開発の成功事例を聞き、自社でできることを模索中です。

(新商品開発や大阪産(もん)に関する活動について)

現物や写真、パンフレット等補足する資料があれば、応募用紙等と共にご提出ください。

様々な味の塩昆布、汐吹昆布を新商品として発売してきました。

原材料としては他府県産のものが中心でしたが、大阪産(もん)の中にも興味深い食材がいくつもあることを知り、2年ほど前から佃煮や菓子への利用法を試作検討しています。

※1 常時雇用する従業員:法人の場合は代表者、法人役員、個人事業者の方は代表者と生計を一にしている三親等以内の親族、及びパート・アルバイト等の短時間労働者は除く。

2 大阪産(もん)を使った商品の開発・改良の計画について (具体的にご記入ください。)

(1) テーマ名

(内容を表現する適切な名称を記入してください。)

若ごぼうの未利用部分を用いたポタージュスープ・レトルトパックの開発

(2) 内容

ア 使用する大阪産(もん)

●具体的な品目:若ごぼう(12月収穫の未利用部分)

●仕入れ先:■確定 入手先= ◎◎農園様

■検討中 検討先= 本格製造となった場合には◎◎農園様からだけの買取量では不足すると想定されるので、ほかの生産者様を紹介していただきたい。

□未定

イ 商品の詳細、特徴

(新規性や独自性等を含めてご記入ください。)

若ごぼうのポタージュスープは、インターネットの公開レシピなどで紹介されている食品で、軸の香りと食感、葉の緑色や栄養成分を生かしたメニューである。

食材としての若ごぼうは春先の短い期間しか売られていないため、現状は冷凍を除いて春先しか食べることができない。また、消費者アンケートによると、下処理などが面倒なために生の長い若ごぼうの購入を避けられつつある。

そのため、品質が高く保存性を持たせた若ごぼうポタージュスープを開発したい。一般に、レトルト加工することで緑色が褐色になったり、軸の食感が著しく低下してしまうが、これらの課題を解決することで品質面の優位性を確保したい。

また、若ごぼうの生産者さんたちは、12月頃までに育った葉と軸を刈り取るが、軸が硬いなどの理由でほとんどが未利用と聞いたことがある。本商品開発ではこの葉と軸を買い取り、原料とすることで未利用資源の有効活用とコスト削減を図る計画である。

ウ これまでの取組

(今回の計画のためにこれまでに行ってきた活動やご自身で取り組み、難しかった点等をご記入ください。)

(今回の計画を実現させるための補助金等について、交付実績、現在申請中のもの、及び今後に申請予定のものも可能な範囲でご記入ください。)

(今回の計画を実現させるための仲間や連携先などがありましたら可能な範囲でご記入ください。)

該当する補助金や連携先がない場合は記入不要です。

当社において、◎◎農園様から12月に収穫した若ごぼう(葉・軸)を数kgほど買い上げ、インターネットレシピを参考に、牛乳を豆乳に替えて試作した。その際、スライサーや回転釜を用いた。1食分ずつ密封し、それをレトルト食品メーカー(△△食品(株)様)に送ってレトルト工程を外注加工した。その結果、緑色ではなく褐色になり、軸は歯ごたえが無くなっていた。

エ ウの取組を踏まえ、商品化までに解決が必要な課題

(箇条書きで具体的にご記入ください。特に研究所に解決してほしい技術的な課題の番号には★をつけてください。)

- ★① 若ごぼうらしい緑色の保持技術(レトルト試作を含む)
- ★② 若ごぼう軸の食感の維持技術(レトルト試作を含む)
- ③ 試食評価への参加・評価
- ④ 原料配合の検討・調整
- ⑤ 煮詰め温度、配合の最適化
- ⑥ 回転釜など実機を用いた大量試作

オ 販売戦略

(顧客ターゲット、市場調査の結果等を含めてご記入ください。)

既存商品の販売先からのヒアリングによって、都市部における調理済み食品・買い置き可能な食品の需要が急増していることを把握している。また、若ごぼうのような地域性が強い食材に対する要求が高まっており、当社既存の昆布佃煮とセットにすることで、贈答用の販売チャンネルを有効に活用することができる。

カ 開発後（製造および販売の体制予定と販売目標）

- 製造者＝当社。ただし、レトルト工程は△△食品(株)様に発注予定
- 販売場所・販売方法＝昆布佃煮と同様の販路(百貨店・量販店・通信販売)、単体販売あるいは昆布佃煮とのセット販売
 - 年間販売数量＝初年度 5,000パック、翌年度以降、2割増し
 - 数量設定の根拠＝当社の昆布佃煮の販路を活用したうえで、その 1/100 を想定
 - 販売価格／単位＝280円/パック(2人前)
 - 価格設定の根拠＝原材料(包材など含む)70円+人件費30円+設備運転費10円+レトルト外注費用70円

(3) スケジュール

(今回の計画に必要な工程(技術以外の解決すべき課題も含めて)の、実施時期や実施方法をご記入ください。)

年月	工程	実施内容、方法等	担当
2019年 4～7月	加工・殺菌	実験用冷凍葉を用いた緑色保持技術の開発	研究所
4～7月	加工・殺菌	緑色増強のための原料配合の再検討	当社
10月～	原料調達	原料の収集方法の効率化(生産者様の確保)	当社
10～11月	加工・殺菌	軸の食感保持技術の開発	研究所
10～11月	加工・殺菌	軸の食感のための加熱技術の開発	当社
12月～	加工・殺菌	対象の原料に対する開発技術の適用・改良	研究所・当社
12月～	品質評価	試食評価・開発技術導入のための味の調整	研究所・当社
12月～	品質評価・管理	加熱製造によるルチン含量の消長調査	研究所
2020年 2月	規定対応・販売促進	パッケージデザイン、表示関連の手配	当社