

募 集 中

商品開発や効果的な提供方法の開拓など、大阪産(もん)を使った新しい取組にチャレンジされる皆さまを、大阪府立環境農林水産総合研究所が技術面からサポートします。

■応募資格

大阪産(もん)、大阪産(もん)名品の生産、製造、販売、流通もしくは普及、啓発を行う事業者、個人、団体等

■支援の対象

機能性や栄養価の評価、加工技術の開発、マーケティング調査など、大阪府立環境農林水産総合研究所が技術支援を行える取組で、以下のテーマのいずれかに沿うもの

- (1) 大阪産(もん)を使った新商品の開発
- (2) 大阪産(もん)の規格外品の活用
- (3) 学校給食、介護食、社員食堂等での大阪産(もん)の利用促進
- (4) 効果的な府民への大阪産(もん)提供手法の開拓・改良

■採択数と経費

6件程度
調査・研究にかかる経費については、大阪府立環境農林水産総合研究所が負担します。

■募集期間

平成25年5月17日(金)～7月5日(金)

■応募方法

所定の用紙に必要事項を記入し、「応募・問い合わせ先」まで、メール、または郵送でお送りください。

なお、募集要領・応募用紙は大阪産(もん)公式ホームページからダウンロードしてご利用ください。

■応募・問い合わせ先

〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442
地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所
経営企画室推進グループ
電話 072-979-7070
E-mail suishin@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp

あなたの **アイデア** を応援します！

<技術サポートの事例>



箕面市止々呂美産柚子、岸和田市包近産桃を使ったキャンデーの商品化



タモロコの『まろやか旨煮』の商品化



大阪産米と泉州玉葱の『玉葱おこげ』の製法改良



『八尾えだまめ』スイーツの開発



『河内イチジクグラッセ』の開発



泉州特産『大阪ふき』の水煮パックの開発



大阪産(もん)

大阪府で栽培される農産物、畜産物、林産物、大阪湾で採取され大阪府内の港に水揚げされる魚介類、大阪の特産と認められる加工食品のことです。



大阪産(もん)名品

歴史や伝統のある食品や地域で愛されている食品など、大阪の魅力的な食品のことです。

大阪産(もん)

検索

<http://www.pref.osaka.jp/nosei/osakamon/>

地方独立行政法人
大阪府立環境農林水産総合研究所

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/>

募集期間 5月17日 ▶ 7月5日

大阪産(もん)チャレンジ支援事業