

□地域産業資源活用事業計画 認定予定一覧

番号	事業者名	地域名	事業テーマ	事業概要	活用する地域資源
北海道-1	有限会社泰都	北海道 鶴居村	写真撮影の同行指導とWEBによる新たなタンチョウ撮影ツアーの提供	写真撮影の初心者からハイアマチュアまで技術レベルが異なる顧客に対し、レベルに応じた撮影ノウハウを伝授し、顧客満足度の高いタンチョウ撮影ツアーを提供する。また、タンチョウ撮影ツアー参加者が撮影した写真をインターネット上の写真共有サイトに掲載し、タンチョウの美しさ、鶴居村の情報を世界に発信する。	タンチョウ生息地 (観光資源)
東北-1	あおもり藍産業協同組合	青森県 青森市	青森独自の染料化技術を核とする「あおもり藍」ブランド商品の開発、製造、販売	当組合は、青森県内で契約栽培される無農薬、良質の藍葉を原料に、伝統的製法の「すくも藍」に比べて効率的に生産できる「あおもり藍」を開発、色落ちや変色などの耐久性、抗菌性を強みに、藍染めの魅力を気軽に楽しんでもいただくため、肌に優しく、使いやすい、衣料品・日用品など、国内外の市場へ「AOMORI BLUE」ブランドの浸透を図る。	藍 (農林水産物)
東北-2	三浦醸造	青森県 青森市	青森りんご地場野菜・魚介類などを活用したヘルシーなスープ開発と販路拡大	日本一のりんご産地、青森県で「青森りんご」を主原料に、「なみおかバサラコーン」、「青森ホタテ」、「野辺地葉つきこかぶ」、「深浦雪中にんじん」、「蓬田桃太郎トマト」などの青森県が誇る農水産物の優れた素材を組み合わせ、食事に供される「青森りんご」スープを開発、販売して「青森りんご」ブランドのバリエーションを広げる。	りんご (農林水産物)
東北-3	熊谷食品株式会社	青森県 弘前市	「健康な土」による旬野菜と独自の塩麹発酵技術による「津軽の漬物」の製造・販売	漬物・水産物加工品の製造で生じる野菜残渣と魚介残渣を堆肥化、当社の契約野菜農家の圃場に還元することで「健康な土」づくりから始めて、得られた安全・安心な有機または減農薬野菜を原料に、塩麹発酵技術により、合成保存料、合成着色料などを使わない、低塩分ながら野菜の鮮度、食感・風味を保持した津軽の漬物を開発、製造・販売する。	津軽の漬物 (鉱工業品又は鉱工業品の生産に係る技術)
東北-4	農業生産法人四季菜にんにく株式会社	青森県 三戸町	にんにくの有効成分を活かす生産・加工技術による、ヘルシー調味料の開発と販売	日本一のにんにく産地、青森県でニンニク生産者が加工・販売まで一貫して行うことで、ニンニク本来のおいしさや効果を効率的に引き出し、消費者が求めるヘルシーなソース・ドレッシングなどのニンニク調味料を開発、製造・販売を行うことにより、青森県のニンニク加工品のバリエーションを広げてブランド力を高める。	にんにく (農林水産物)
東北-5	株式会社菊駒酒造	青森県 五戸町	自然界の花から分離した天然の「花酵母」と酒蔵の醸造技術による新しい日本酒の製造・販売	米・麹の組合せ及び配合に、東京農業大学花酵母研究会で開発された花酵母を融合させ、花酵母の特徴であるフルーティーな香りや、さわやかな酸味を生かし、炭酸入り清酒や、低アルコール清酒などを開発することで、若者や女性にも受け入れられる日本酒を企画・開発・販売する。	青森県の日本酒 (鉱工業品又は鉱工業品の生産に係る技術)
東北-6	株式会社ケンランド	山形県 山形市	独自技術で実現した「リネン・ニット」の商品化とブランド化による市場開拓	これまで編みロスにより商品化が困難であった麻(リネン)を素材とするニット製品の課題を独自の製造技術で克服し、山形ニット産地の紡績、染色、編み立てから製品まで一貫生産システムを活用して、ナチュラル志向のリネン・ニット製品を開発、国内外でプロモーション、販路開拓を行い、リネン・ニットブランドを確立する。	ニット (鉱工業品又は鉱工業品の生産に係る技術)
東北-7	あぶくま食品株式会社	福島県 伊達市	福島県産生食用桃を活用した高付加価値加工食材の開発と販路開拓	全国有数の桃の産地である福島県で品質の劣化が早く加工用として有効に活用することが困難であった生食用の成熟桃(品種名:あかつきなど)を原料に、冷凍加工・原料管理技術による独自の製法により、高付加価値加工用食材を開発・商品化を行い、桃生産農家と一体となった「福島県産桃」の新たな市場への浸透を図る。	桃 (農林水産物)

番号	事業者名	地域名	事業テーマ	事業概要	活用する地域資源
関東-1	長谷川醸造株式会社	山梨県南アルプス市	規格外の甲州小梅及び小梅の種を活用した新しい食品の開発と販売事業	規格外の甲州小梅「よっぱらい」を特殊な製法で加工した菓子及び小梅の種を乾燥・粉末化してタブレットにした食品を開発・販売することで、「甲州小梅」の消費拡大と梅農家の収入増加及び産地の再興を図る。	梅(甲州小梅) (農林水産物)
関東-2	有限会社勝美	静岡県浜松市	浜名湖うなぎコラーゲン・セラミドパウダーを活用した新たな冷凍焼おにぎり等の開発、製造及び販売	鰻の頭に多く含まれるコラーゲンとヒト型セラミドを効率的かつ安定的に抽出しパウダー化する技術を確立し、これを添加した新たな冷凍焼おにぎり等を開発、製造・販売し、浜名湖うなぎのブランド力の維持向上を図る。	浜名湖うなぎ (農林水産物)
中部-1	株式会社金トビ志賀	愛知県蒲郡市	きしめんの製法技術を活用し新しい食感を実現した減塩乾麺類の製造販売事業	きしめんを始めとした乾麺の製造技術を活用して、塩分を抑えた乾麺類を開発・販売。減塩という健康ニーズに対応する一方で、厚さや幅にボリューム感があり、表面がつるつるし、溶けるような食感(手打ち麺のような食感)を実現していることが特徴。国内流通業者に対しては、機能性・健康面をPRしながら販路開拓するとともに、健康食品市場や更には海外市場への進出を目指す。	きしめん (鉱工業品・技術)
中部-2	山路製陶所	岐阜県土岐市	美濃焼の焼成技術を活用して高い遠赤外線放射率を実現した「お湯を使わない足湯用セラミックボール」の製造販売事業	美濃焼の特性を活かして焼成したお湯を使わない足湯用セラミックボールを開発・販売。酸化焼成・還元焼成を効果的に用いることで高い遠赤外線放射率を実現。さらに、研磨により表面の劣化を防いでいる点、非多孔質かつ銀イオン・銅イオン等の抗菌原料を配合していることにより衛生面を強化している点が特徴。老人福祉施設や医療機関に加えて、温浴施設、アミューズメント施設等への販路開拓を目指す。	美濃焼 (鉱工業品・技術)
中部-3	有限会社久政	三重県志摩市	独自の手火山焙乾方式で燻した伊勢志摩・波切産節から加工した削り節等の製造販売事業	地元で漁獲された魚(特に規格外魚)を中心に、自社独自に改良した伝統的な燻製法(手火山焙乾方式)により燻した節から加工した削り節等を開発・販売。従来製品に比べて、製品の香り、コク、旨みが強い上、一貫生産管理することにより、常に一定の味が提供できることが特徴。地元土産物店や料理店への販路開拓に加えて、全国のスーパー及び割烹料理店への販路開拓を目指す。	薫製品 (鉱工業品・技術)
中部-4	有限会社藤総製陶所	三重県四日市市	「茶を愉しむ」萬古焼・至高急須シリーズの製造販売事業	四日市萬古焼の特性を活かして、本当に美味しいお茶を飲むための急須(至高急須)を開発・販売。約100個のミリ単位(1.8mm)の茶こし穴を施すことで、お茶本来の風味・味が保たれるとともに、水切れが良いことが特徴。さらに、陶器質の陶土をベースに、磁器質の釉薬を内側に施すことで、お茶の味をストレートに愉しむことができるとともに、手入れの簡便性を実現。雑誌・TVを通じた通信販売、コンセプトショップ等の販路開拓を目指す。	四日市萬古焼 (鉱工業品・技術)
近畿-1	浜本テクニカル株式会社	福井県鯖江市	プレス加工による薄型積層プラスチックフレームの開発・販売	従来のプラスチックフレームの中に金属芯を挟みこみ、三層貼り合わせ構造とすることにより、眼鏡枠としての本来の機能(強度・耐久性・掛け心地・外観的なデザイン等)を保ちながら、プラスチック生地を持つソフト感を満足しつつ、更に薄型のフレームの開発に成功、試作開発が完了した。今後は、出展した展示会での評価を反映し、商品化を目指す。	眼鏡(枠を含む) (鉱工業品)
近畿-2	滋賀麻工業株式会社	滋賀県愛知郡愛荘町	「洗える麻わた」を用いた敷きパッドと多用途パッドの開発・製造・販売	天然素材の麻わたを家庭用洗濯機に耐えられるよう研究開発した「洗える麻わた」を素材とした「快適な睡眠」を提供できる敷きパッドや、折り曲げたり巻いたり自由自在に使用できる多用途パッド(※)を開発・製造・販売する。これらの商品は、従来の麻わたではできなかった家庭用洗濯機での洗濯が繰り返し可能となり、また、洗濯しても麻わた本来の特徴(通気性や吸湿性)を損なうことなく使用できるものである。 ※床、ソファや車内など、個々に応じた使用ができるシーツ	湖東麻織物 (鉱工業品)
近畿-3	佐々木酒造株式会社	京都府京都市	京都の伝統的甘口清酒製造技術を用いた天然糖化飲料及び食品の開発・販売	京都の伝統的甘口清酒製造技術をもとに、麴に含まれる数十種以上の糖化酵素とタンパク質分解酵素の活性を制御する技術を用いて、米と米麴を原料に、従来の糖化飲料になかったオリゴ糖やアミノ酸などの機能成分を多く含む天然食品原料を開発する。上記原料を基に「天然糖化飲料」(ドリンクタイプ、流動食タイプの2種)、同様に従来になかった米ベースの天然甘味料「米麴シロップ」、糖化酵素活性の機能を持つ食品用原料「米麴パウダー」を商品化し、健康市場をターゲットに事業化を目指す。	清酒(日本酒) (鉱工業品)

番号	事業者名	地域名	事業テーマ	事業概要	活用する地域資源
四国-1	株式会社絹や (共同申請者) 有限会社古庄染工場	徳島県 徳島市	徳島県の藍染め技術を活用した藍染め馬革素材及び馬革製品の開発・製造・販売	本事業では、地域産業資源である「藍染め」の生産に係る技術を活用した藍染め馬革素材及び馬革製品の開発・製造・販売を行う。従来の藍染め製品は繊維素材がほとんどで天然皮革に藍染めをすることが困難であったが、本事業では、伝統的な本藍染めの染色方法である天然灰汁発酵建により、染色工程で使用する藍染め液に含まれる木灰や糖蜜、石灰等の配合割合を調整することで、皮革を傷めず、色むら無く染色することが可能となった。	藍染めの生産に係る技術 (鉱工業品・技術)
四国-2	有限会社日本漢方医薬研究所	徳島県 徳島市	れんこんの「種子」及び「茎」を活用したブレンド茶の開発・製造・販売	地域産業資源である「れんこん」の種子及び茎を活用したブレンド茶(ティーバッグタイプ・ドリンクタイプ)の開発・製造・販売を行う。れんこんの未利用部位の種子及び茎には、カルシウム、リン、鉄、カリウム、食物繊維が豊富に含まれ、また、ノンカフェインであるという特性を活かした健康飲料とすることが可能である。	れんこん (農林水産物)
四国-3	株式会社キングフーズ	香川県 さぬき市	冷凍食品の生産に係る技術を活用した新たな魚介類使用冷凍食品の開発・製造・販売	冷凍食品の生産に係る技術を活用し、既存商品よりも解凍時にドリップの発生や組織の軟化が生じづらい魚介類を使用した冷凍食品の開発・製造・販売を行う。冷凍する食材の下処理として塩分濃度を整えることで、従来と同等の冷凍設備を用いながらも、解凍時におけるドリップの発生や食材の軟化を抑制し、冷凍前の食材の持つ品質を保持した冷凍食品とすることが可能である。	冷凍食品の生産に係る技術 (鉱工業品・技術)
四国-4	こんびらや販売株式会社 (共同申請者) ことひら製麺株式会社	香川県 まんのう町	「うどん」の生産に係る技術を活用した出汁につけずに食べられる味付きの讃岐ゆでうどんの開発・製造・販売	本事業では、「うどん」の生産に係る技術を活用し、出汁につけずに食べられる味付きの多層化した讃岐ゆでうどんの開発・製造・販売を行う。うどんの生産に係る技術である「練り」の工程において塩分調整等を行うことにより食感の向上と保存期間の延長が可能となる。また、「熟成」の工程において麺を多層化し、通常より長時間の熟成を行うことにより麺の一体感を向上させ、食感を保持することが可能となる。この多層化麺の実現により、出汁等の味は封じ込められ、つゆなしでも食することができる。	うどんの生産に係る技術 (鉱工業品・技術)
四国-5	カイゼン株式会社	愛媛県 松山市	「愛媛のかんきつ(みかん類)」の酸性特性を活用した酸性炭化有機肥料の開発・製造・販売	本事業では、かんきつ(みかん類)の搾りかすの酸性特性を活用して、従来にない軽量の酸性炭化有機肥料の開発・製造・販売を行う。かんきつ(みかん類)は酸性の特性を持ち、酸性を好む植物の肥料の他、酸性土壌に調整するための土壌改良資材としても使用することが可能である。また、かんきつ(みかん類)の搾りかすには、虫等に対する防衛機能に寄与するヘスペリチンを多く含んでいる。	愛媛のかんきつ(みかん類) (農林水産物)
四国-6	有限会社松下海産	愛媛県 西予市	宇和海産マダイ・ブリの中骨を活用した加工食品の開発・製造・販売	マダイやブリのフィレ(切り身)加工残渣である中骨に含まれるコラーゲン等を活かして、魚骨ペースト加工食品の開発・製造・販売を行う。マダイやブリの中骨にはコラーゲンやカルシウムが豊富に含まれており、高齢者向けに最適な素材である。マダイやブリの中骨の多くは廃棄処分されるか一部が飼料、肥料などに利用されているだけであり、魚骨ペースト加工食品を製造するために中骨を活用しようとする取り組みは、本事業を除きこれまで着手されていない。	マダイ・ブリ (農林水産物)
四国-7	有限会社土佐佐賀産直出荷組合	高知県 黒潮町	きびなごを活用したきびなごペースト及びソース類の開発・製造・販売	きびなごを活用したきびなごペースト及びソース類(バーニャカウダ、トマトソース、ジェノパーゼ、ピッサラディエールソース)の開発・製造・販売を行う。本事業の新商品は、ビタミンD、EPA(エイコサペンタエン酸)及びDHA(ドコサヘキサエン酸)等の不飽和脂肪酸を多く含むきびなごを丸ごと原料とすることにより、健康志向の消費者に訴求しようとするものである。きびなごを原料としたきびなごペースト及びこのペーストを使用したソース類を製造・販売するという取り組みは、本事業を除きこれまで着手されていない。	きびなご (農林水産物)
九州-1	阿蘇温泉観光旅館協同組合	熊本県 阿蘇市	“血糖コントロール理論”に基づく、阿蘇の標高差を活用した“全国初”「阿蘇高原滞在型ダイエットプログラム」の開発と販路開拓	阿蘇の標高差と泉質を活かして、各種運動プログラム、温泉療法及び(社)日本ダイエット協会提唱の、“血糖コントロール理論”に基づく食事を組み合わせ、短期間で体質改善ができる新たなダイエットプログラムを開発し、プログラム参加者を強力にサポートする“健康コーディネーター”“健康インストラクター”“ダイエット食を提供できる調理師”の養成を行い付加価値を高める。	阿蘇くじゅう国立公園 内牧温泉 阿蘇神社 一の宮門前町の水基 (観光資源)
沖縄-1	有限会社インターリンク沖縄	沖縄県 金武町	高付加価値化と多用途化の2極化戦略による豆腐(とうふ)市場拡大事業	本事業は、安定生産等の課題があった豆腐(とうふ)を、独自の製造方法にて安定生産を図り、贈呈品として高付加価値のある商品開発を行う。また、豆腐(とうふ)を活用した、多用途型の調味料等の新商品開発も行い、新たな市場開拓を図っていく。	琉球泡盛、沖縄の塩、 沖縄の豆腐 (鉱工業品)