

えひめ農商工連携ファンド事業助成金採択事業
平成 22 年度募集分

申請者		事業名	概要
中小企業者	農林漁業者		
(有)でんこ 重藤 良人	(株)FFT 露口 宏一	トマトを活用した加工品・メニューの開発・製造・販売	エコ栽培に取り組む久万高原町トマトを用いて、加工品（ソース・シャーベット）及びメニューの開発を行う。
尾崎食品(株) 尾崎 景一郎 (株)笹源 篠原 勲	高木農園 高木 信雄	県産ブラッドオレンジ果実を活用した果汁、果皮の加工品群の開発・流通体系の確立	県産ブラッドオレンジを活用し、高品質・高価格を維持できる加工品（機能性飲料）の開発を行う。また、果実を無駄なく利用するため、搾汁残渣（果皮）を用いて、香りや風味を移行させた調理油を開発する。
(有)南国 今井 正一	三崎漁業協同組合 其田 稔	”てんぐさ”を活用した新感覚の食品開発	てんぐさの特性を活かし、機能性食品として毎食のご飯に合う商品やヘルシーデザートを開発を行う。
南商事(株) 曾我部 克俊 (株)野村町地域振興センター 別宮 静 あけはまシーサイドサンパーク(株) 堀田 長一	浜風農園 土居 義昭	柑橘を活用したアイスクリームの開発・製造・販売	柑橘と牛乳の混合は、柑橘の酸で牛乳を凝固させてしまうため、通常相性が悪いが、混合方法などの課題を解決することで、付加価値の高い柑橘アイスクリームの開発を行う。
エビス食品 高橋 君夫	愚禿山 山之内 良文	キウイフルーツを活用した調味料の開発	キウイフルーツの規格外果実を利用し、果肉入り調味料（焼肉のタレ等）の開発を行う。
三洋興産(株) 飯尾 宝雄	丹下 隆一 越智 竜雄 森 茂喜	愛媛ブランドの柑橘精油製造販売事業	農家で破棄される摘果された果実（ライム・伊予柑など）や搾汁残渣等を用いてアロマオイルの開発を行う。

申請者		事業名	概要
中小企業者	農林漁業者		
(有)ハマスイ 濱田 嘉之	愛南漁業協同組合 向田 信義	未利用小魚を活用した“学校給食用等の加工品”開発事業	養殖用飼料としての販売が中心だった未利用小魚を学校給食用等の加工品（メンチカツ・一口餃子等）として開発し、需要拡大と高付加価値化を目指す。
(有)菓子夢 三宅 秀生	和田晴武農園 和田 てつ子 白石果樹園 白石 徳広	愛媛産柑橘をフリーズドライ化した2次製品の開発・製造・販売	フリーズドライ化した柑橘類を用いたスイーツを開発する。フリーズドライ化することで、味が濃縮され、長期保存が可能となり安定した生産が可能となる。
(株)青野酒店 青野 久成	(株)森のともだち農園 森 智子	(株)青野酒店の『酒屋のスイーツ』（菓子製造技術）と(株)森のともだち農園の『愛媛県産フルーツ』の融合による新商品の開発	県産フルーツと地酒や酒粕を融合させた菓子を開発する。
(有)大沢食品 大沢 宗昭	越智今治農業協同組合 田坂 實	エコ農産物を活用した漬物の開発・製造・販売	エコ栽培に取り組む農産物（ナス・キュウリなど）を活用し、漬物を開発し、直売所等において販売する。
(有)ディエムナッツコーポレーション 土居 里美	三環商事南予店 土山 房男	栗の着色着臭用蒸留装置を使ったスピリッツを製造する酒造メーカーを顧客ターゲットにした、独自脱渋技術による栗渋皮フィルターの製造販売	栗の加工段階で発生する栗皮を活用した蒸留酒を醸造するための栗皮フィルターの開発を行う。
(株)まさき村 三好 茂	橋本 密雄 怒和 武俊	まさき農商工連携 夢プロジェクト～三代目作兵衛コロッケの開発物語	地域資源であるタマネギ、シラス、はだか麦を主原料としたコロッケの開発を行う。

[他の採択事業はこちら](#)