

**えひめ農商工連携ファンド事業助成金採択事業
平成25年度募集分**

| 申請者 | | 事業名 | 概要 |
|----------------|----------------|---|---|
| 中小企業者 | 農林漁業者 | | |
| のうみん 株式会社 | 森 茂喜 | 松山産の柑橘(ライム、伊予柑)などを活用した加工品の開発 | 松山産ライムや伊予柑を活用したシャーベットやフレッシュ感のある果汁調味液等の加工品を開発する。 |
| 近藤酒造 株式会社 | 新居浜市 農業協同組合 | 新居浜産の農産物(米、野菜、果実)などを活用した甘酒とスイーツの開発 | 各種農産物と調合した新たな甘酒の研究開発、その甘酒を用いた和洋菓子を開発する。 |
| たるみ製菓 | | | |
| 有限会社 中村かまぼこ | 赤松真珠 | 宇和島産のアコヤ貝と魚骨を活用した魚醤等の開発 | じゃこ天製造時に発生する魚骨と真珠採取後に廃棄されるアコヤ貝の身を活用した魚醤及びだし醤油を開発する。 |
| 株式会社 米田水産 | 川口水産 | 宇和島産の上質なブリを活用した加工品の開発 | 自然素材にこだわった餌や特別な処理方法による高品質のブリを活用し、冷凍スライス、ステーキ等の加工品を開発する。 |
| Do 阿呆 株式会社 | | | |
| アイシス 株式会社 | 越智今治 農業協同組合 | 今治産の農産物と野菜パウダーを活用した和洋菓子の研究開発 | パウダー状にした高鮮度の野菜や果物を活用した和スイーツを開発する。 |
| えいら 株式会社 | あかまつ農園 | 愛媛県特別栽培農産物認定「レッドパール」「あまおとめ」を使用したデザートラスク開発・オードブルラスクの開発及び販売開拓 | 小粒未利用品、風味を維持した状態で粉末化したイチゴを多量に練り込んだイチゴラスクの開発を行う。 |
| 有限会社 かんこめ | 寺尾果樹園 | 四国中央市の柑橘を利用した高機能加工品などの開発 | 低農薬有機栽培の柑橘を活用して、発酵糖を用いた加工品の開発、それを用いた胚芽玄米パン等の高機能、高栄養食品を開発する。 |
| 企業組合 かもね と | うわうみ 漁業協同組合 | 宇和海産の未利用小魚等を活用した加工品開発 | 近海で獲れる未利用魚や鯛カマ等の未利用部位を利用して、フレークなどの加工品を開発する。 |
| 秀長水産 株式会社 | 渡辺 駒男 | 宇和島産の活魚を利用した加工食品の開発 | 醤油麹や米麹等の発酵技術を活用して、養殖真鯛・サバ・アジの生臭さの除去・低減や旨味成分を増加させた加工品を開発する。 |
| 計9件 | | | |

[他の採択事業はこちら](#)