

6次産業活性化推進事業補助金 平成23年度採択事業一覧

No	事業名	コンソーシアム構成者 (◎:代表者)	事業概要
1	札幌固有の玉ねぎ「札幌黄」をふんだんに使用した洋食加工品の開発製造	【1次】(有)グリーン坂東(札幌市) 【3次】温故知新ブルックスカレー食堂(札幌市)◎ 【3次】MINATOコンサル(株)(札幌市) 【3次】北海道フードエンタープライズ(株)(札幌市)	絶滅の危機に瀕している「札幌黄」を存続させることを目的として、札幌黄を使用した洋食加工品を開発する。開発する商品には、札幌黄をふんだんに使用し、業務用カレー、カレーまん等をFC店舗への卸売用や一般小売用を開発する。
2	濃縮装置「エバポール」を利用した新規乳製品の開発	【1次】サツラク農業協同組合(札幌市)◎ 【2次】(株)ミルクの里(札幌市) 【2次】(株)サッポロミルク(札幌市)	低迷する牛乳の消費拡大と北海道農業の活性化に寄与するため、牛乳濃縮装置「エバポール」を利用して開発した濃縮ヨーグルトペーストと北海道産の果樹類を活用した「フルーツピュアブラン」及び濃縮牛乳を使ったホエーを排出しない「クリームチーズ」を開発する。
3	北海道産の昆布をペーストにしたドレッシング食品の開発	【1次】南かやべ漁業協同組合(函館市) 【2次】カネシメ食品(株)(札幌市)◎ 【3次】曲メ高橋水産(株)(札幌市)	国民の食物繊維摂取量の不足が課題となっている中、食物繊維が豊富な昆布のうち間引き昆布及び低利用な端材昆布を活用して、効率的な摂取を可能とする食品開発を行う。具体的には、端材昆布の栄養素を破壊しない方法でペースト化し、それを原材料に子育て世帯や独身世代を対象としたドレッシング食品を開発する。
4	おぼろづき、ゆめぴりか及びそれらの米粉を活用した和菓子及び米飯加工品の新商品開発	【1次】(有)ファーム田中屋(新篠津村) 【2次】(株)バイオニアジャパン(札幌市)◎ 【3次】(株)カルナ(札幌市)	新篠津村産の米「おぼろづき」と「ゆめぴりか」の甘味と粘りの特性を活かし、食品マーケティング業者の開発・販売力、加工商品製造業者の技術・設備を活用して和菓子と米飯加工品を開発する。そして、精白米での販売のみならず米飯加工品を創出し、北海道米の認知度を上げ、3社の流通網を活用して全国での販売拡大を担う。
5	『食用ほおずき』を使用したサフォーク肉用「たれ」の開発	【1次】かわにしの丘しずお農業(株)(士別市) 【2次・3次】福山醸造(株)(札幌市)◎	士別、かわにしの丘しずお農業(株)は、独自の旨味と甘さを兼ね備えた「食用ほおずき」を、農場産として全国にファンを持つ高級サフォーク用肉の「たれ」の原料とする開発を福山醸造(株)に委託し進めていく。両社が共働して、差別化した「ほおずき」を付加価値の高い「たれ」に発展させ、全国販売していくことを目的とする。