

6次産業活性化推進事業補助金 平成24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 | 道産ブランド和牛を使った家庭で食べられる「生ハムユッケ」の開発 | 【1次】上村牧場(白老町) 【2次】札幌バルナバフーズ(株)(札幌市)◎ | 道産ブランド牛肉の生ハムを使った一般家庭で手軽に作れる「生ハムユッケ」を開発する。白老牛生産、ファームレストラン等を手がけるウエムラ牧場と札幌バルナバフーズ(株)が協力し、ユッケ用途とする生ハムの加工工程の検討、調味液の試作、商品パッケージデザイン及び包装容器の試作を行い、テスト販売を実施して最終商品仕様を決定する。 |
| 2 | 米粉を活用した冷麺の開発 | 【1次】農事組合法人ロックスプリング農場組合(赤井川村) 【2次】(株)フライヤーズカンパニー(札幌市)◎ | 「米粉」を活用した冷麺を開発する事により高齢化の進む赤井川村の休耕田の活用を促し、北海道産の美味しい米を米粉にして米粉冷麺を開発し全国に広く販売する事で、原材料から製品まで顔の見える「安心・安全」で「美味しい」北海道食材を提供する。 |
| 3 | 「北海道パスタ」開発・製造・ブランディングプロジェクト | 【1次】萩原 秀樹(江別市) 【3次】(株)AEI INTER WORLD(札幌市) 【3次】(株)創文(札幌市) 【3次】(株)エフエム北海道(札幌市)◎ | 北海道産小麦による強力粉の活用展開として、家庭でも手軽に食べることができる「乾麺」パスタを開発・製造する。開発段階からさまざまな検証を行い、メディアを利用しながらブランド化を同時に進め、「北海道パスタ」としてアピール力のある商品づくりを目指す。また完成したレシピを公開し、各JAやメーカーでの製造へと広げ、道産小麦の販路拡大を行う。 |
| 4 | 北海道本格海鮮おかゆ開発事業 | 【1次】(有)西神楽夢民村(旭川市)◎ 【2次】(株)タンゼンテクニカルプロダクツ(札幌市) | 北海道旭川市の農業生産法人と札幌市の食品加工業者がコンソーシアムを組み、東京都内で活躍する北海道出身の有名シェフ脇屋友詞氏に協力を仰ぎ、原料から加工まで全て北海道産の「北海道本格海鮮おかゆ」の開発、販売を行う。 |
| 5 | シェフ団体(シェフズクラブ)による高付加価値食品の開発 | 【1次】(有)湯地の丘自然農園(栗山町) 【2次】西山製麺(株)(札幌市) 【3次】(株)シェフズクラブ(札幌市)◎ | 流通業から受託する製品開発を、道内において活躍中のシェフのプロデュースにより、北海道産食材や規格外農産物を活用して製品化する事業を行う。道産小麦を使用した点心と中華ラーメンまんじゅうを製品化し、空港に販路を保有している企業が製品開発に参加することにより、6次産業化の課題である販路を確実にする。 |