## 6次産業活性化推進事業補助金 平成27年度採択事業一覧

No	事業名	コンソーシアム構成者 (⑥:代表者)	事業概要
1	厚岸産・魚介類を 使った新商品開発 プロジェクト	【1次】厚岸漁業協同組合(厚岸町)◎ 【2次・3次】㈱グラート(トラットリア・ ピッツェリア/テルツィーナ)(札幌市)	厚岸産「かき」「あさり」などの海産物を使い、地元素材をさらにおいしくする加工品の開発を目指す。イタリア料理の名店「テルツィーナ」の堀川シェフの感性等を加えニーズやトレンドを加味し、新しい切り口の加工品を開発。
2	札幌発祥の在来種 玉ねぎ『札幌黄』を 使用した、まるごと 札幌黄の食べる スープと高付加価 値手作りジャムの 開発、製造	【1次】(有)グリーン坂東(札幌市) 【2次・3次】(株)ブルックスカレー(札幌 市) ② 【3次】(株)ブレナイ社(札幌市)	札幌在来種玉ねぎ「札幌黄」の存続、生産量増加を実現するために、通年販売可能な常温保存、販売、流通可能なレトルトカップスープと高付加価値手作りジャムを開発、販売いたします。
3	水揚げ量日本一の 道産エビ類の未利 用資源を活用した 高付加価値ドレッシ ングの開発	【1次】北るもい漁業協同組合(羽幌町) 【2次】㈱北海道バイオインダストリー (札幌市)© 【3次】㈱不二屋本店札幌店(札幌市) 【3次】㈱ほくみん(札幌市)	日本一の水揚げ漁の北るもい漁業協同組合が 有するエビ類の未利用資源を活用した付加価値 の高い機能性ドレッシングを開発。お土産店への 販路を持つ卸企業と連携し、全国に通用する北 海道の観光土産を創出する。
4	北海地鶏と有機野菜のコラボカレー開発プロジェクト	【1次】(社福)清水旭山学園旭山農志塾(清水町)◎ 【2次】ベル食品㈱(札幌市) 【3次】(NP法)Fit北海道会議(札幌市)	清水町にある知的障がいを抱える人たちが事業所にて生産した、味覚に優れた北海地鶏と有機野菜パウダーを主体原料に、札幌市のホテルで活躍中のシェフに監修をし、新たなカレーを開発する。
5	こだわり新鮮牛乳と 地域フルーツを利 用した冷凍牛乳プ リン開発事業	【1次·2次】制岩瀬牧場(砂川市) 【3次】(株)JTH(札幌市)◎	岩瀬牧場のこだわり新鮮牛乳と地域のフルーツを活用した冷凍牛乳プリンを開発し、JTHの海外ネットワークを活用して販路拡大を図る。