

6次産業活性化推進事業補助金 平成28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	北海道産アスパラガスの未利用資源を活用した高付加価値調味料の開発	【1次】東神楽農業協同組合(東神楽町) 【2次・3次】㈱北海道バイオインダストリー(札幌市)◎	1次生産者の東神楽農業協同組合が供給するアスパラ未利用資源を活用して、2次生産者の㈱北海道バイオインダストリーが既存の機能性ドレッシングと組み合わせた、北海道らしく、また最終的には全国の小売店に通用する付加価値の高い調味料『北海道タマネギドレッシング アスパラ香味(仮称)』の商品化を目指す。
2	北海道産バジルとなたね油・ひまわり油を活用したバジルソースの開発事業	【1次】㈱小西ファーム(岩見沢市) 【2次・3次】㈱北海道フード工房(札幌市)◎	北海道産バジルとなたね油・ひまわり油、北海道産の原材料を使用した馬事ルソースの商品の品質向上とブランド力の構築を目指す商品を開発し、空知地区の生産者と連携してバジルの生産拡大を行うことにより、生産者の所得安定と雇用拡大に貢献する。
3	当別野菜を持ち歩く。白と黄色の道産コーンスープの開発	【1次】高橋農産(当別町)◎ 【2次】㈱パイオニアジャパン(札幌市) 【3次】(NP法)北海道エンブリッジ(札幌市)	希少な品種と言われ、生食で食べられる北海道当別産の『ピュアホワイト』及び『味来』をふんだんに使った、粒感たっぷりの白と黄色のスイートコーンを、消費シーンに合わせて味をそれぞれ2種類開発する。当別町の複数農家が6次化に乗り出すためのスープ・プラットフォームをの構築を目指す。
4	札幌大球キャベツを活用した漬物『札幌ザワークラウト』開発事業	【1次】札幌農業協同組合(札幌市) 【2次】㈱北彩庵(札幌市)◎ 【3次】北日本フード㈱(札幌市)	札幌の伝統野菜である札幌大球キャベツは、発祥地とされる札幌において栽培が途絶えていたが、札幌市農業協同組合が昨年3農家に委託し、栽培を開始した。こだわりの野菜を使った漬物を開発し、漬物の需要拡大と札幌産札幌大球キャベツの安定作付を基本に、乳酸発酵食品『札幌ザワークラウト』を開発する。
5	北海道日高産のブランド鮭『銀聖』を使用した定塩生食フィレの開発事業	【1次】日高定置漁業者組合(浦河町) 【2次・3次】㈱マルデン札幌支店(札幌市)◎	北海道日高産のブランド鮭『銀聖』を使用した定塩生食フィレを開発する。定塩生食フィレの加工技術を確認し、輸入養殖サーモン市場に参入を図るために、試作、市場調査をすることを目的とする。