

平成25年度 きょうと農商工連携応援ファンド支援事業 <採択事業 17件>

番号	代表	申請者名 上段:農林漁業者 下段:中小企業者	地区	テーマ名・内容
1	○	全国農業協同組合連合会京都府本部 府本部長 宅間 敏廣	京都 乙訓	◆京の肉及び宇治茶や京野菜を使用した『京尽くしレトルトカレー』の開発・販売
		株式会社サノ・コーポレーション 代表取締役 佐野 正和	京都 乙訓	「京の肉」「京野菜」「宇治茶」などすべて京都産を使った「こだわり」レトルトカレーを製造することで、京都産食材の良さを消費者にアピールし、府内産農畜産物の価値を高めるとともに、両社の持つ販路等を有効に活用して商品を販売する。
2	○	株式会社三煌アグリブレーションシステム 代表取締役 渡邊 裕文	南丹	◆パープルスイートロード（紫芋新品種）の新製品開発と販路拡大
		株式会社大円 代表取締役 小柴 康志	京都 乙訓	パープルスイートロードの青果・加工品を京都の特産品として全国ブランドにするため、新製品開発やロゴの作製等を通して広く全国にアピールして販売機会を増やすとともに、インターネットを活用した販売戦略を展開する。
3		京都柚子の会 上柿 直一	中丹	◆京都府（綾部、亀岡、水尾）産の未利用ユズ皮を使った商品の開発と販売
	○	柑橘館：河田商店 河田 直樹	京都 乙訓	京都産ユズを使った柚子サイダーの製造過程で未利用品として廃棄されているユズ皮を活用し、就労支援センターや町おこしNP〇と一緒にわらび餅等の商品化を図り、販売する。
4		京和あずま株式会社 代表取締役 東 周作	山城	◆茶園の食べるお茶！お茶を飲むように楽しめるソフトキャンディの商品化
	○	有限会社市與 代表取締役 松田 裕之	京都 乙訓	京の老舗である両社が互いの技術を元に連携し、飲んでも食べても親しみを持てる和東茶を目標に、東茶園（京和あずま（株））のお茶シリーズを使い、お茶の香りや食感を堪能してもらう手作り感あふれるソフトキャンディを商品化し、国内外の展示会や商談会を通して、情報発信・販売する。
5		社団法人志賀郷和会 会長 木枝 幹治	中丹	◆放置間伐材を活用した戸建住宅基礎地盤補強工法
	○	協栄建設株式会社 代表取締役 中川 陸夫	京都 乙訓	間伐後に利用されずに林内に放置されたままになっている直径10cm以下の小径間伐材を活用し、従来工法よりも安価な小径短尺木杭による戸建住宅基礎地盤補強工法を開発する。併せて、都市の狭隘な住宅での地盤強化施工に対応できる小規模施工機械の改良・導入を行う。
6		森口農園 代表 森口 半一	山城	◆宇治田原特産つるの子柿の皮を活用した抗酸化食品の開発
	○	合同会社京都抗酸化食品開発研究所 代表 筒井 剛毅	山城	老化、発がんや生活習慣病に関与する活性酸素種の除去が期待される「抗酸化性物質」が多く含まれるものの、現状では廃棄されている「つるの子柿」（古老柿の原料）の皮を用いた健康食品（粉末状）を開発し、通信販売、インターネットで販売する。
7	○	上野農園 上野 秀一	京都 乙訓	◆こだわり京北野菜を利用した「土」と「森」の融合メニュー試作開発事業
		ローズカフェ 井口 和司	京都 乙訓	プレス加工により香りと栄養価が増したかぼちゃ、まいたけ、とまと、ほうれんそう等の野菜粉を使い、京野菜パスタ、京北ぜいたくカレーなどの「京北野菜の洋食」のメニューを開発し、京北の名物として「ローズカフェ」や地域の道の駅で販売する。
8	○	中弥 中島農園 中島 秀典	京都 乙訓	◆規格外商品の有効活用「京野菜のお茶、いかがです!？」
		AGサービス株式会社 代表 坂井 功	京都 乙訓	堀川ごぼうやトマトの規格外品を活用した茶を商品化するとともに、AGサービス（株）が組織する援農グループを活用することにより、生産者が良いものを作ることに集中できるシステムを検討・構築する。

番号	代表	申請者名 上段:農林漁業者 下段:中小企業者	地区	テーマ名・内容
9		上野農園 上野 進	京都 乙訓	◆京都・けいほく 宇津の『自然薯』産地化とブランディング
	○	株式会社エーゲル 代表取締役 伊豆田 千加	京都 乙訓	生産量が少なく、単価が高い自然薯の新たな産地づくり（自然薯の郷づくり）のため、生産段階から京都大学（生態学研究センター）、立命館大学（産業社会学部）、NPO、地域の農家等が協力・連携し、安定生産とそのブランド化を図る。
10	○	株式会社 孫右衛門 太田 博文	山城	◆自園の碾茶を使った輸出向けフレーバー茶のティーバック開発
		株式会社 フタバ 代表取締役 森本 晃平	山城	一般流通しない碾茶（抹茶の原料）をティーバックに入れ、海外で好まれるフレーバー茶を開発することにより、国内のみならず海外（イギリス、タイ、モナコ公国）の富裕層をターゲットに販売し、高級碾茶の新たなマーケットを開拓する。
11	○	瑞穂農林株式会社 代表取締役 守口 誠	南丹	◆機能性発酵飼料を活用した新たな地域ブランド家畜の創造
		株式会社山政 代表取締役 山崎 高雄	丹後	酒類粕を資化（微生物が利用）する際に抗酸化物質を産出する担子菌（きのこ菌系）を活用し、府内で発生する未利用食品資源（豆腐粕、ワイン粕、ビール粕、マメカワ、豆殻、ニンニク葉茎等）に添加・発酵させることで機能性発酵飼料を開発する。また、当該飼料を一定期間肥育牛に給餌することで、抗酸化物質を肉質に含む新たな牛肉生産を試行する。
12	○	瑞穂農林株式会社 代表取締役 守口 誠	南丹	◆京丹波産大粒丹波しめじ、京丹波産大黒ホンシメジの燻製製品等の開発
		丹波ワイン株式会社 代表取締役 黒井 衛	南丹	京丹波産大粒丹波しめじと京丹波産大黒ホンシメジの燻製製品、嗜好品及び総菜を開発し、夏場の「きのこ」販売低下期に保存性と商品力を高めることにより、新たな「京・丹波」の特産品とするとともに、26年度開業予定の丹波SAでの「京丹波ブランド産品」確立を目指す。
13	○	株式会社京都ハバナロの里 代表取締役 高田 実	南丹	◆メキシコ唐辛子 ハラペーニョの食品加工と販路拡大
		マルミフーズ株式会社 代表取締役 宮田 誠	南丹	平成24年度食の試作ネットワーク事業において試作したハバナロ加工品を更にブラッシュアップし、こだわり商品を取り扱う専門店やチェーン店、ネット通販により事業展開する。
14		上香園 岡田 文利	山城	◆宇治茶や京野菜を使ったカラフルな京の野菜ケチャップの開発
	○	株式会社京都紀翔 代表取締役 小林 清治	山城	ケチャップを作る際に使用するタマネギの代わりに甘みの強い白ネギ（ホワイトツリー）を使い、京都府産の野菜や宇治茶等（緑茶・玄米・白米の製粉をブレンド）を原料としたカラフルなケチャップを開発し、販売する。
15		佐藤正之	中丹	◆舞鶴産農産物を活用した「身土不二のスープコーナー」展開事業
	○	株式会社 農業法人ふるる 代表取締役 秋安 俊豪	中丹	佐佐賀だいこん、万願寺とうがらし、堀川ごぼうを使ったスープを京都錦市場にあるスープ販売会社の監修のもとに開発し、独自のアレンジを加えた「身土不二のスープコーナー」として展開する。
16		田中 正美	中丹	◆福知山発祥「坊ちゃんかぼちゃ」地域特産化に向けた新商品開発
	○	農家レストランサラサ 坂本 明久	中丹	無農薬で栽培した坊ちゃんかぼちゃの青果販売を行うとともに、「坊ちゃんかぼちゃペースト」「坊ちゃんかぼちゃスープ」の製造・販売を行う中で地域の農業者や商店等との連携を進める。
17	○	白岩恒美農園 白岩恒美	丹後	◆丹後梨加工品開発と、温泉、料理、農業体験を一体としたサービス商品の開発
		七彩の風 浜の路 臨江庵 水戸潔	丹後	臨江庵の宿泊客に新たな丹後産の「食」を提供するため、白岩農園で収穫されたフルーツの新商品を開発。宿泊客に体験農業を提案することで、宿泊とセットになった地域内の観光プランを作成する。