



県産食材の可能性を広げる！

# みえフード イノベーション

*mie food innovation*



# みえジビエ推進プロジェクト

未利用資源  
の活用

捕獲した鹿などを、地域資源として利活用していきたい！

①安全・安心・高品質にこだわり流通させる ②鹿肉等を新商品として売り出す  
この2つの観点でプロジェクトを推進しています。

## 鹿肉解体処理・流通プロジェクト

安全・安心・高品質な鹿肉を提供しています

「獣害対策で捕獲した動物を、もっと有効活用できないか」という思いのもと、徹底した衛生管理で高品質の肉を提供できる施設を整備しています。今後は、この鹿肉を扱ってもらえるところが増えていけばと思っています。



いがまち山里の幸  
利活用組合かしか 中森さん

## 新商品開発プロジェクト

消費者の皆さんに鹿肉の良さを知ってもらいたい！

このプロジェクトでは、飲食店や食品企業などが連携し合い、さまざまな商品を開発することで、鹿肉や鹿皮などを貴重な資源として活用しています。今後もいろいろな事に取り組み、鹿肉の良さを広めていきたいと思います。



(株) ミュゼボンヴィヴァン 出口さん

(株) ミュゼボンヴィヴァンなど × 三重県

### ジビエメニュー

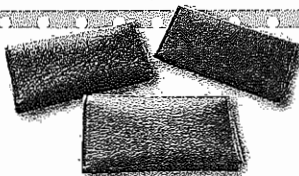
ミュゼボンヴィヴァンにて、県産鹿肉料理を使った特別コース料理を期間限定で提供しました。同コースでは、県が作成した鹿肉レシピ集から選択したメニューをオードブルの一部で提供しました。



(株) カオバオプロモーション  
など × 三重県

### 鹿革名刺入れ

県内で捕獲されたニホンジカの革を使用し、職人が一つひとつ手作りしています。軽いうえに丈夫で柔らかい鹿革の特徴と、自然の風合いを活かしたシンプルなデザインです。ハッチラポの店頭および、(株) カオバオプロモーションの運営するネットショップ「PRŌPŌTŌ」にて販売中。



ヤマモリ(株)など × 三重県

### フルーティソース

県産鹿肉を原料に作った液体調味料をベースに、たっぷりの果汁と赤ワインで味の深みを付けたソース。濃厚な味わいながらさわやかで、お肉料理にも野菜にもよく合います。マックスバリュ津城山店のみに限定販売しています。





# 究極の トマトプロジェクト

次世代アグリ  
ビジネスへの展開

競争力のある産地づくりを  
実現したい！

品質の高い「究極のトマト開発」という目標のもと、産学官のさまざまな  
事業者が連携することで競争力のあるトマトの産地づくりを進めています。

大学・企業との連携により、  
新たな価値創造をめざします。

今後はトマトにさらに付加価値をつけ  
て売っていきたいですね。フードイ  
ノベーション・ネットワークの会員企業  
と連携して、トマト加工を開発するな  
ど新しい展開を考えています。

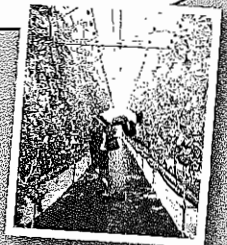
高糖度のフルーツトマトを  
生産しています

浅井農園さんの技術支援のもと、津  
市に「AZUMA FARM 三重」を建  
設し、フルーツトマトの生産を行っ  
ています。現在は在来の品種を使っ  
ていますが、新品種の試験的な栽培  
も積極的に行っています。



(株)浅井農園 浅井さん

東海運(株) 松田さん

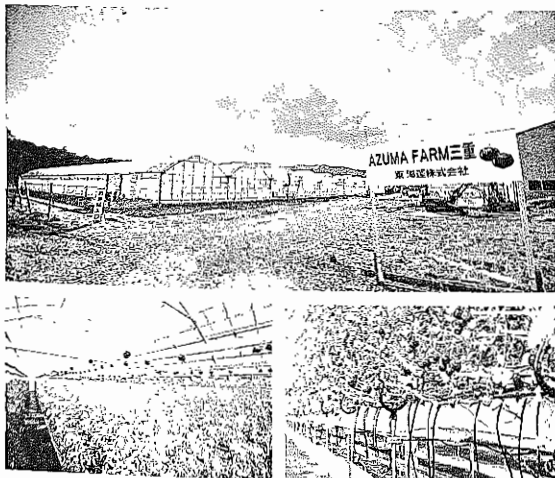
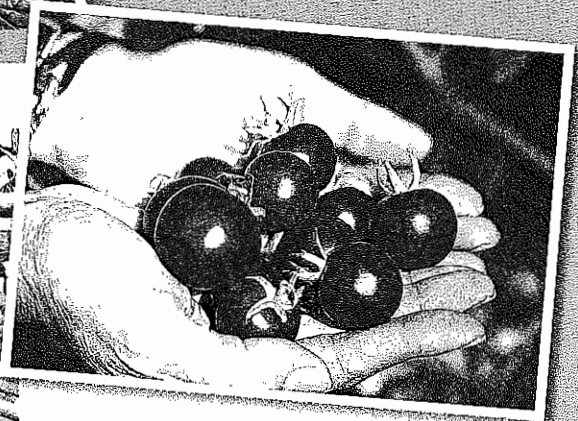
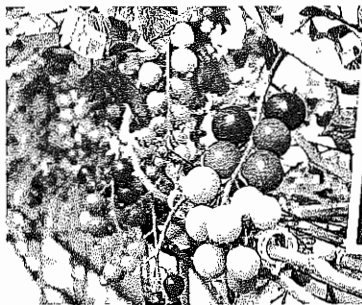


さらに…  
三重大学や県農業研究  
所との連携で、トマトの  
栽培技術の集積やより  
高品質のトマトの品種開  
発に取り組んでいます。

糖度・酸度・うま味含量の高い  
三拍子揃った

## 「高品質トマト」

糖度は 8.0 以上で、トマト嫌いな  
子どもたちもファンになるフルー  
ツ感覚のミニトマトです。



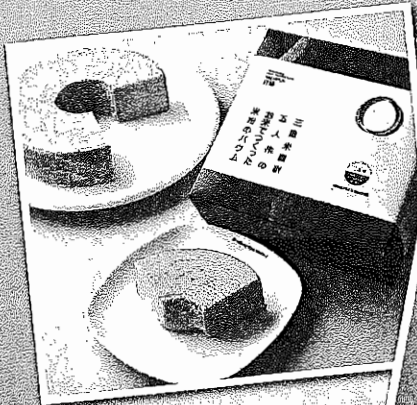
## 「AZUMA FARM 三重」について

「AZUMA FARM 三重」は太陽光利用型植物工場で、施設内  
の温度や湿度などをコンピューター制御でき、一年を通してト  
マトに最適な栽培環境を設定することができます。

2012年9月1日より稼働  
を開始し、将来的には年  
間約 50 トンの生産量をめ  
ざしています。



# まだまだあります！ 商品開発例



小麦粉の代わりに県産  
米粉を使ったソフトバウム「日輪」



お茶の香りが味わい深い  
「伊勢茶バウム」



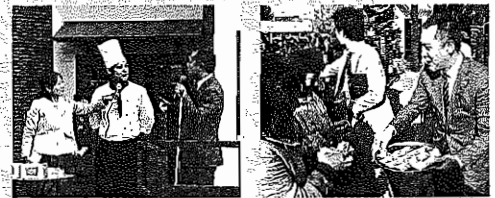
なぎさの神話バウム (小)



真珠の粉を入れたハードバウム  
「伊勢 なぎさの神話バウム」

## 三重焼き菓子 プロジェクト

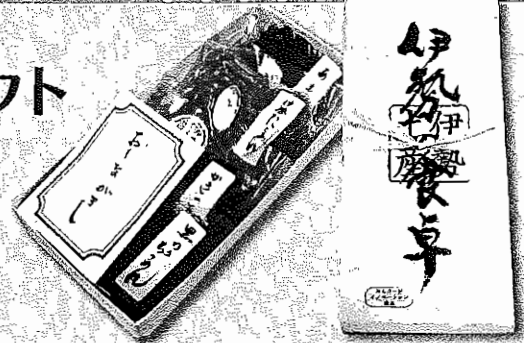
(株) 港屋珈琲と県内のさまざまな事業者が連携し、三重県産素材を活用したいろいろな焼き菓子を開発しました。港屋珈琲の各店舗およびネットショップ、KPLAT 宇治山田店、名古屋近鉄プラザなどで、販売しています。



発売開始時には、新商品のPRを  
行う記念セミナーも開催

## 同一梱包パッケージプロジェクト

製造元が異なる地域の名産を1つのパッケージに梱包することで、県産品の効果的な情報発信および販売促進を図ります。第1弾として、伊勢志摩地域の事業者と連携し、内容量やパッケージ等を工夫し、詰め合わせた「伊勢の食卓」を開発しました。近鉄新型観光特急「しまかぜ」車内で限定販売しています。



地域の名産「青さのり」「伊勢たくあん」「牡蠣」「黒のり、ちりめん」が手軽に楽しめます



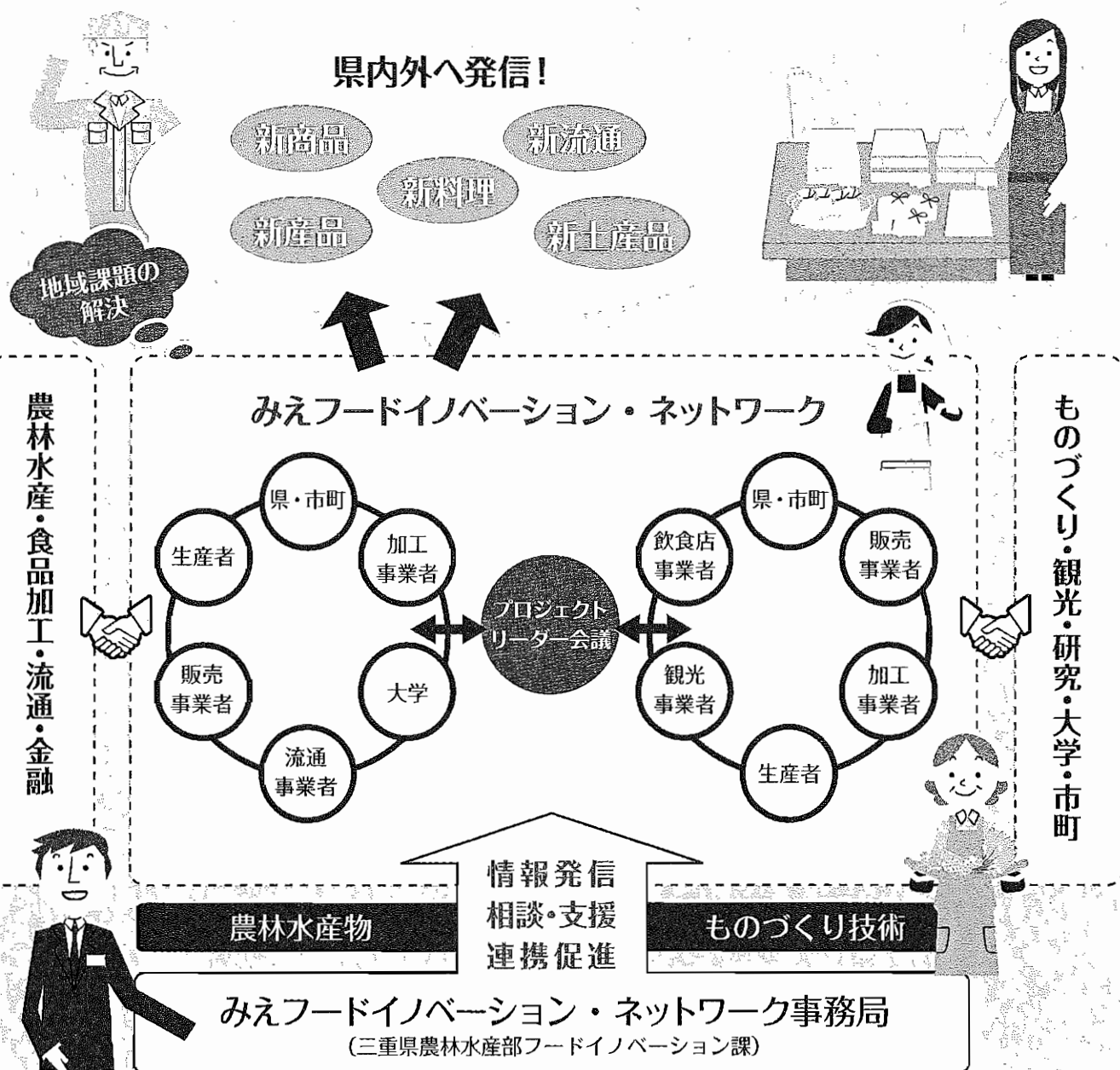
## ゆずプロジェクト

県内のゆず生産量を増加させるとともに、県内のものづくり企業が持つ高度な抽出技術等を活用して、香料オイルやペーストなどの素材の製造を進めています。こうした素材は科学的な評価・分析を行ったうえで、リキュールやスイーツなどへの活用を進めています。



# みえフードイノベーションとは？

三重県の「食の魅力」を生かすため、生産者・事業者・大学・行政などが連携し、  
新たな商品やサービスを生み出す取り組み、それが  
「みえフードイノベーション」です。



情報共有や様々な事業者の連携促進を目的に  
「みえフードイノベーション・ネットワーク」を設置しています。  
ここから新しい商品やサービスを生み出すプロジェクトが次々と生まれています。

連携、商品開発までの流れ

登録無料

## ① 「みえフードイノベーション・ネットワーク」に入会

「みえフードイノベーション・ネットワーク登録申込書」に必要事項をご記入のうえ、みえフードイノベーション・ネットワーク事務局（三重県農林水産部フードイノベーション課）まで、FAXまたはEメールでお申し込みください。

- ◎登録申込書は、みえフードイノベーションホームページからもダウンロードできます。
- ◎ご登録いただくと、プロジェクトの推進に必要な情報や、国・県の支援制度に関する情報などをメールマガジンで配信します。

## ② プロジェクトの提案、設置

会員や事務局からの提案、素材や技術に関する現場見学会・研修会をきっかけに、商品開発や技術の実用化に向けたプロジェクトを立ち上げます。

活用したい（活用してほしい）素材や技術、プロジェクトプランがありましたら、事務局までご連絡ください。



現場見学会、研修会のようす

## ③ プロジェクト参加者（連携者）募集

プロジェクト設置後、メールマガジンやホームページを通じて、ネットワーク会員の中から参加者を募集します。

## ④ プロジェクト実施（商品開発等）

プロジェクトメンバー決定後、商品化・実用化に向けて取り組んでいきます。

三重県農林水産部フードイノベーション課

TEL059-224-2391 / FAX059-224-2521

E-mail f-innov@pref.mie.jp

ホームページもぜひご覧ください！

みえフードイノベーション

検索

<http://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/foodinnovation/>