

# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 地域で生産した米・大豆を利用した商品の加工販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

農事組合法人 あぐりぴあ伊賀（三重県伊賀市）

<事業計画概要>

米、大豆を加工して、商品開発販売することにより、経営の多角化・高度化を図り農業経営を改善する。

具体的には、新たに加工施設を整備し、みそ、もち、巻き寿司、赤飯などを商品開発する。

また、自ら経営する直売所での販売とともに、地域のドライブイン、道の駅でも販売することにより販路を拡大する。



## 養液栽培大粒ブルーベリーを利用したスイーツの加工・直接販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

株式会社 いのさん農園（三重県津市）

<事業計画概要>

通常の1.5～2倍の大きさの「養液栽培大粒ブルーベリー」を利用した商品を加工・販売し、農業経営の改善と地域のブルーベリーの知名度向上・ブランド化を目指す。

具体的には、ババロア、シャーベット等を開発し、(株)猪の倉で加工、自社の観光農園や猪の倉温泉内の直売所等で販売する。また、生果についても新たにインターネット販売を行う。



## 青実いちじく加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

川原田 憲夫（三重県津市）

<事業計画概要>

熟する前の青実のいちじくの新たな加工商品を開発・販売することにより、農業経営の多角化、高度化と経営の改善を図る。

具体的には、いちじくの甘露煮を開発し、料理食材として販売する。また、フルーツビネガーを製造する加工会社と出荷契約を結び、ビネガーに適した青実いちじくの加工商品を開発・販売する。



## 地域の特産品である「伊勢茶」「ひじき」等を利用した切餅と丸餅の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

株式会社 小林農産（三重県多気郡明和町）

<事業計画概要>

もち米を加工して商品開発し、販売ルートを構築することにより、経営の多角化・高度化を行い農業経営の改善を図る。

具体的には、新たに加工施設を整備し、地域の特産品である「伊勢茶」等を利用した切餅・丸餅の商品開発を行い、県内のスーパーや直売所等で販売する。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 柑橘100%ジュースを原料とした酢及びその加工商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

有限会社 すぎもと農園（三重県南牟婁郡御浜町）

<事業計画概要>

柑橘ジュースを原料とした酢及びその酢を利用したドレッシング等の商品開発に取り組み、国内外での販売促進を行い、農業経営の改善を図る。

具体的には、加工施設を整備し、さまざまな柑橘ジュースを利用した酢を開発するとともに、その酢を利用したドレッシング等を開発し、自社の通販、直売所、催事等で販売する。



## 人工光栽培による工場野菜を利用した加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

ふたば園 株式会社（三重県伊賀市）

<事業計画概要>

野菜工場プラント、加工場、直売所を整備して、新商品を開発・販売し、経営の発展に結びつける。

具体的には、家庭で手軽に食べられるようなサラダパック、サラダ用の野菜と抹茶を利用した野菜ジュース、大麦と抹茶を利用した青汁を開発・販売する。



## 国産原木しいたけを利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第2回

野呂食品 株式会社（三重県四日市市）

<事業計画概要>

原木椎茸を使った調味料や焼き菓子等の加工品を新たに整備する加工場で開発・製造することで付加価値化を図るとともに、直売所を整備し直売やインターネット販売等に取り組み、自社の経営の安定化を図る。

また、全天候型のバーベキュー場及びカフェを整備し、生産者だからできるメニューを提供し、消費者とのコミュニケーションを図る場として活用することで雇用の確保、農業経営の改善を図る。



## 完熟ブルーベリーを利用した加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第2回

有限会社 花の木（三重県伊賀市）

<事業計画概要>

新事業としてブルーベリーの生果の生産・販売を始め、併せて加工品（ジャム、シロップ等）を委託製造することでブランド化を構築することにより自社の収益力向上を図る。

具体的には、完熟ブルーベリーを原料とした加工商品を開発し、一般消費者及び業務用（洋菓子店等）として販売を行う。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 石榑地域で生産した伊勢茶の退色を防いだ加工用ペースト商品の開発・販路拡大事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

伊藤 哲也（三重県いなべ市）

<事業計画概要>

伊勢茶のうち、販売価格が低い二番茶を利用した一次加工商品（ペースト）を開発、委託加工・販売を行い、新たな販売ルートを構築することで、経営の多角化及び安定化を図る。

具体的には、“石榑産”伊勢茶から退色を防いだ「ペースト」の商品開発を行い、和洋菓子店や食品加工会社等に販売する。



## いなべ市の特産品である黒米、赤米、もち米及びうるち米を利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

農事組合法人 うりぼう（三重県いなべ市）

<事業計画概要>

いなべ市の特産品である黒米、赤米、もち米、うるち米、野菜、果物を利用した新商品を開発・製造・販売し、経営の多角化及び地域の活性化を図る。

具体的には、長期保存できる加工もち、五平餅、みたらしだんご及びジェラードを開発・製造し、自ら経営を行っている直売所「うりぼう」での販売や卸売販売を行う。



## 地域特産の柑橘に加えブルーベリー、イチゴ栽培導入による通年販売可能な新たな加工品の開発および販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

株式会社 金山パイロットファーム（三重県熊野市）

<事業計画概要>

既存の温州ミカンとは作業労力が競合せず、一年を通した収穫が可能な栽培品目として、地域でもまだ栽培の少ないブルーベリー、イチゴ、トマトを新たに導入し、これらの生果販売や収穫・加工体験を実施するとともに、柑橘新品種（ブラッドオレンジ等）、ブルーベリー、イチゴを使用した加工商品を新たに開発し販売することで、通年雇用体制、集客体制を強化し、経営の安定化を図る。



## 久間田地区の大豆・米を利用したみそ及びもちの新商品開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

農事組合法人 クマダ（三重県鈴鹿市）

<事業計画概要>

大豆・米を利用したみそを開発し、新たに加工・直売施設を整備することで、製造・販売を行う。

また既存の切餅に加え、もち米を活用した加工もち商品を開発・製造し、直売所や県内スーパーへ委託販売することにより農業経営を改善する。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 波多瀬地域の米粉を使った菓子、離乳食・介護食、調味料等の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

元丈の里営農組合（三重県多気郡多気町）

<事業計画概要>

当地に向けた転作作物である米粉用の稲作を増加させ、より多くのお客様に「七分づきで胚芽を残した米粉」の美味しさを知っていただくため、米粉を使った菓子、離乳食・介護食向けの商品、調味料などに加工し、米飯以外の形で提供することにより、米食・米粉の普及啓発し、農業経営の向上を図る。



## 自社生産のオーストラリア原産メラレウカから芳香性成分を抽出し、「香り」を付加価値とする新商品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

田中 康章（三重県津市）

<事業計画概要>

自ら生産したフトモモ科植物のメラレウカから香気成分を抽出し、高付加価値商品の開発を行う。また、新たな販売ルートを構築し経営の多角化・高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで経営の改善を図る。

具体的には、自ら香気成分抽出器を設置して精製販売する。新たに花木販売店やインテリア専門店等へ販売する。



## いなべ市の特産品である「そば」及び「唐辛子」を利用した新商品開発・販路拡大事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

株式会社 ふじた農産（三重県いなべ市）

<事業計画概要>

いなべ市産そばを利用した新商品（冷凍麺及び乾麺）を開発し、三重県内の製麺業者に加工委託を行い、市内の飲食店を中心に販売するほか、地元の直売所などで販売する。

また、自ら生産した唐辛子を用いて一味唐辛子を開発・製造し、麺商品の販路に合わせて販売することで、農業経営の改善を図る。



## 昔ながらの肥育方法にこだわった松阪牛の肉の販売及び加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

有限会社 松本畜産（三重県多気郡多気町）

<事業計画概要>

自社で肥育した松阪牛の牛肉を新たに小売販売を行うとともに、その牛肉を活用した牛肉弁当及びしぐれ煮等の加工品の製造、販売を行うことにより経営の多角化及び高度化を図り、農業経営に付加価値を取り込むことで農業経営の改善を図る。

また、生産から販売及び加工までを生産者が行うことにより、消費者に顔の見える安心・安全を提供する。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 新鮮な生乳を原料にした自家製チーズ及びチーズを使用したパンの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

株式会社 ミルクパレット（三重県津市）

<事業計画概要>

新商品製造のための工場及び設備を新設し、従来のアイスクリームに加えて自家生産の生乳を原料にナチュラルチーズを製造・販売する。さらに製造したチーズを使用したパンを製造・販売する。

また、既存の顧客に対し、新たな商品の紹介等を行い販路拡大により売上の向上を図る。チーズは地元の菓子店、飲食店等に対して、地元産チーズを材料にしたスイーツ、料理を提案しながら、地域の活性化に取り組む。



## 高糖度トマトを利用した新商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

株式会社 浅井農園（三重県津市）

<事業計画概要>

自社生産の高糖度トマトを原料として、その濃厚な味わいを活かし、ピザやパスタなどに使用できる汎用性の高い果肉入りのトマトソースを開発する。加工品は、トマトの生果出荷を行ってきた既存販路を中心に販売を開始する。

加工食品としてのブランド化を展開し、生果とともに新たな販路を開拓し経営基盤の強化を図る。



## 水稲の副産物である「モミ殻」を利用した猫用トイレ砂の製造並びに販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

株式会社 エコ・ステージ（三重県四日市市）

<事業計画概要>

現在水稲農家にとって処理が課題となっている「モミ殻」を特殊加工（膨潤処理）することにより、本来水とは全く馴染まない作用から素早く水を吸収する素材に転換させ、トイレに流すことの出来る「猫のトイレ砂」を開発することで、付加価値を取り込み、衰退傾向にある農業経営の改善と多角化及び高度化を図る。



## 自社生産及び加工によるオリジナルブランド真珠製品の販売

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

株式会社 浅間真珠（三重県志摩市）

<事業計画概要>

真珠は白くて丸いというこれまでの概念、真珠製品のイメージを払拭し、既成概念に捉われない製品作りや産地ブランドを活かした上で、若い感性と価値観を付加した新しい真珠の生産・加工・販売を一貫して行い新市場創造型のビジネスモデルを構築することで真珠養殖業者としての活路を見出し、経営改善を図る。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 椎茸を活用した新商品の加工販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

株式会社 INS (三重県四日市市)

<事業計画概要>

椎茸の味付チップスや乾燥粉末加工品の開発・製造・販売を行う。付加価値を高めた加工品として開発するとともに、規格外品等の椎茸を有効活用することで事業の効率性を高める。

原料生産から加工・販売までを一貫して行うことで安心・安全を「見える化」し、組合のイメージアップを図りながら、年間を通じた安定的な売上を確保し、経営基盤の強化を図る。



## 東員町を中心に栽培した、米と大豆を利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

有限会社 アグリベース社 (三重県員弁郡東員町)

<事業計画概要>

自社生産米を使用し、洋菓子の原料として使用できる米粉の開発を行う。さらに、米粉と大豆を用いた新商品(携帯食、洋菓子、ギフトセット)の開発を行い、農産物に付加価値を与えるとともに、自社ブランド「アグリエンジェル(仮称)」として、華やかで親しみやすいブランド形成を図り、地元直売所やスーパー等で販売することで、農業経営の改善を図る。



## 桑名市産のもち小麦を利用した麺類の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

伊藤 宏幸 (三重県桑名市)

<事業計画概要>

自ら栽培した「もち小麦」を用いた麺に、地域の特産品である「桑名のり」を練り込んだ新しい商品の開発・製造・販売を行う。

新商品は、桑名三川商工会のネットワーク(観光事業者)等を活用しながら販売ルートを構築し、経営基盤を強化する。

また、もち小麦を地域の特産品として確立することで、農業経営の改善を図る。



## 自社米と自社製味噌を活用したおにぎり・ドレッシング・菜味噌・惣菜等の開発販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

有限会社 グリーンピア・ヨシダ (三重県度会郡玉城町)

<事業計画概要>

既存商品の自社生産米と大豆を使用した味噌に加え、新たに「おにぎり」や、玉城町特産の次郎柿を使用した「味噌ドレッシング」、「菜味噌」等の開発・販売を行う。今までの地縁に頼った販売方法から、自社直売所での販売へ切り替える。

若い世代の米、味噌離れが進むなか、新商品や調理方法を提供・発信し、時代にあった酵母文化や味噌文化を新たに提案する。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 獣害対策のため捕獲した猪と鹿を有効活用した商品開発、加工、販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

株式会社 住澤工務店（三重県伊賀市）

<事業計画概要>

獣害対策のため捕獲した猪、鹿を食肉解体施設を設置して、解体・販売までを一貫して行う。精肉販売のための食肉処理加工技術の確立を図りながら、自社の精肉販売所での直売や、飲食店等への販売を行う。

また、鹿肉ジャーキーなどの加工品を開発・製造することで、獣肉への付加価値化を図り経営の多角化と経営基盤の強化を図る。



## 自社農園の柑橘を丸ごと活用した加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

農事組合法人 土実樹（三重県度会郡南伊勢町）

<事業計画概要>

自ら生産した柑橘を使用した既存商品のジュースを製造する際に発生する果実の皮を冷凍してパウダー加工等を行い販売する。また摘果柑橘を使用し、果汁として加工出荷するとともに、その加工品を活用したソフトクリーム等を販売する。

総合化事業の実施により、柑橘の種類が少ない夏場において、直営店の来客者対策と併せ、南伊勢町の活性化に貢献する。



## 伊賀島ヶ原地区の、米を使った菓子加工品の新商品開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

農事組合法人 百姓工房伊賀の大地（三重県伊賀市）

<事業計画概要>

既存商品の菓子や漬物に加え、新たな商品として、小麦粉を使用しない米粉の「かりんとう」や、自社が生産した米と野菜をブレンドした、「野菜入りあられ」等の新商品の開発・製造・販売を行う。

商品ラインナップを拡充し、販路に合わせた商品提案を実施することで、新たな販路の確保に努める。

事業の実施により、農業経営基盤の強化経営改善を図り、地域農業の発展に貢献する。



## いなべ市藤原町古田地区で生産されたもち米及びうるち米を利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

有限会社 藤原ファーム（三重県いなべ市）

<事業計画概要>

自らが生産したもち米を用いて、保存性の高く新たな食感を楽しむ草餅等の冷凍和菓子、季節のおこわ、保存性の高いもちを開発し自社の直売施設を中心に販売を行う。

イベント等での商品PRの実施とともに、自社のホームページを作成することで、商品PRとリピーターに対応する。事業の実施により経営基盤の強化を図り、地域振興に貢献する。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## たもぎ茸を粉末等に加工し、その成分を活用した新商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

有限会社 音金（三重県多気郡明和町）

<事業計画概要>

「たもぎ茸」の生産効率を高め出荷量を増やすことに注力するとともに、菌床生産を内製化することで、コストダウンと生産体制の安定化を図る。

それとともに栽培施設の規模拡大と加工施設を整備し、付加価値を創出する加工品の開発及び販売を行う。

また、たもぎ茸の成分に注目した「石鹼」等の新商品開発を行うことで新たな販売チャネルの構築を可能として、経営の多角化と高度化を図る。



## 嬉野大豆(美里在来大豆)を活用した枝豆加工品の製造販売

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

株式会社 権現前営農組合（三重県松阪市）

<事業計画概要>

在来種の特徴ある大豆の産地化を目標に、生産の効率化・高度化を図るとともに、茹で枝豆、枝豆ペースト等の特徴ある加工品として開発する。新商品は、自社の農産物直売所「旬前耕房ごん豆」を拠点としながら、既存販路であるホテル、飲食店、菓子製造業者等への販売を行うとともに、展示会への出展など、販路開拓を積極的に行うことで、経営改善と「嬉野大豆」のブランド化を図り、地域振興に寄与する。



## 自社生産のブナシメジを利用したペースト等の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

農事組合法人 三重きのご園生産組合（三重県松阪市）

<事業計画概要>

環境に配慮した生産方法や食の安全・安心を確保する生産管理を実施することで「みえの安心食材表示制度」の認定を受けている菌床ブナシメジを使用した加工品

（ブナシメジペースト、チョップブナシメジ、ブナシメジオイル漬け）を開発し販売する。食品関連事業者や、消費者のブナシメジ利用機会の増加と消費拡大に繋げ、年間を通じた安定的な売上を確保し、経営基盤の強化と雇用を創出する。



## 三重県産飼料米を使用し、地元高校との商品開発等、地域密着にこだわった卵の生産・加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

株式会社 山下鶏園（三重県松阪市）

<事業計画概要>

生産施設の更新をはじめとして、地元三重県産の飼料米を給餌する等、新たな生産方式を取り入れることで、より付加価値の高い鶏卵の生産を実施するとともに、卵の加工施設を導入し、地元高校とも連携しながらレシピ開発を行い、味付け玉子やだし巻き玉子等の卵加工商品の販売を行う。

近隣地域の団地等への移動販売やホームページでの注文受付のほか、接客販売できる有人販売施設を整備して、収益構造の改善を図る。





# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 水耕葉物野菜のサラダパック化による農業と福祉の地域活性化に向けた事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

農業生産法人 株式会社 夢活菜（三重県伊賀市）

<事業計画概要>

従来からの水耕栽培による葉物野菜の栽培方法及び生産方式を変更し、産地・収穫日・栽培方法が同一である差別優位性を確保した水菜、小松菜、リーフレタス等のベビーリーフを用いたMixサラダパックの生産を行う。

既存販路に加え、新たな販路を開拓することで経営基盤の強化と安定化を図るとともに、障害者雇用を積極的に行いながら地域貢献に寄与すべく総合化事業の実現を目指す。



## 真鯛の風味と手作り感を活かした新商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第1回

大下 弘和（三重県度会郡南伊勢町）

<事業計画概要>

自ら養殖した真鯛の風味を活かしながら、自家加工場で加工品の製造・直売を行う。

既存商品の「鯛の西京漬」に加え、真鯛の風味をより引き出すよう工夫し、手作り感のある親しみ深い包装にこだわった新商品（鯛の茶漬けの素、鯛の手こね寿司の素、鯛のかぶと煮の素）を開発し、ラインナップを充実させることにより経営の安定化を図る。また、鯛のまち南伊勢町をPRできる商品として、関係者の協力を得ながら特産品化を目指す。



## 生産から加工・販売まで取組むアコヤ真珠自社ブランド確立事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第1回

株式会社 田辺真珠養殖場（三重県志摩市）

<事業計画概要>

英虞湾の地域特性を活かしたアコヤ真珠にこだわり、これまでの「白くて丸い」という真珠概念から脱却した自社独自のブランド化を図ることにより、真珠に付加価値を付け、収益向上を図る。

具体的には、真珠消費の二極分化に対応できるように「ハイクオリティ」「カジュアル」に区分し、新商品アイテム（ネックレス、ピアス、イヤリング等）の開発、製造、販売に取り組む。



## 洞窟きのこ（ハタケしめじ、花びらだけ、キクラゲ）を利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第2回

有限会社 明日香（三重県松阪市）

<事業計画概要>

洞窟で栽培したきのこを用いた新商品開発を行う。それぞれのきのこの特性を活かして「おやき」「マリネ」を開発する。また、粉末加工して麺類やこんにゃく、スープ用粉末を開発し、スーパーや道の駅等で販売する。これらの取組により、自社ブランドを確立し経営改善につなげる。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 完熟いちじくを使用した焼き菓子・フレッシュジャムの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第2回

伊藤 平（三重県桑名市）

<事業計画概要>

自ら生産した完熟いちじくを用いて、焼き菓子、フレッシュジャムを開発・製造し、スーパーや地元直売所で販売する。

また、生果のPOPと加工品のPOPを統一することでブランドの価値向上を図り、経営の改善と安定化を目指す。



## 三重県産イチゴと地元食材を利用したスイーツ等の開発・販路拡大事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第2回

有限会社 こうちく男爵（三重県津市）

<事業計画概要>

自社で生産したいちごを使いロールケーキやムース、ジャム等の新商品を開発する。自社で経営する観光農園で販売するとともに、生鮮の販売ルートを一皮切りに販路開拓を行う。生鮮と加工品との販売、近隣の観光施設や、旅行会社との連携によって観光農園の集客につなげ経営の安定化を図る。



## 四季折々の自社生産野菜と三重県産豚肉を使った「季節の野菜餃子」の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第2回

有限会社 田園（三重県松阪市）

<事業計画概要>

自社で生産した野菜と地元産の豚肉を使用することで、100%地元産原料の餡にこだわった水餃子、焼餃子の加工販売を行う。また、これまでの販路に加え給食事業者等への提案を行い販路開拓を図る。

自社ブランドを構築しさらなる経営改善につなげる。



## 自社農園で栽培、収穫した農薬不使用の新鮮な野菜を使った商品の開発、加工、販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第2回

陽光バイオファーム 株式会社（三重県いなべ市）

<事業計画概要>

自社で収穫した野菜を用いた漬物加工販売と野菜プリン、野菜せんべいの商品加工、販路開拓により経営の安定を図るとともに多角経営を進め、農業経営の改善を図る。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 御浜町で生産した柑橘を活用した加工品の開発・販路拡大事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第3回

株式会社 かきうち農園（三重県南牟婁郡御浜町）

<事業計画概要>

自ら生産した柑橘類を活用し、まるごと冷凍した柑橘氷菓やジュレ、酢の開発・加工・販売に取り組む。冷菓の開発には地元大学等の技術を活用する。

これらにより、夏場の収入を確保し経営の安定化を図るとともに地元の雇用を増やし、地域に貢献する。



## 自社鶏卵と鈴鹿市産の小麦を利用したたまごスイーツの加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成26年度第1回

有限会社 くぼたエッグファーム（三重県鈴鹿市）

<事業計画概要>

自社の技術を活かした新たな地養卵の開発を行い、生みたて、採れたての卵だけを使用したスイーツ（クーヘン、シュークリーム、プリン等）の商品開発・製造・販売を行い、経営の安定化を図る。

さらに、原材料に鈴鹿産の小麦（あやひかり）を使用するなど、鈴鹿市の農業や鈴鹿産農作物の活性化を目指す。



## 秀真(ほつま)の里、肥沃な黒ぼく土と、冬の寒さの下で栽培した甘みいっぱいニンジンを利用した加工品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成26年度第1回

森 友喜（三重県いなべ市）

<事業計画概要>

通年販売可能な加工品として、ニンジンジュースの商品開発・販売を行うことにより、農業経営の改善、多角化を図る。

具体的には、化学合成農薬や化学肥料を使用せずにニンジン栽培し、1年で最も甘みの増す最寒期に収穫した原材料を使ったニンジン100%のジュースを開発し、市内直売所等での販売を行う。



## 小松菜を中心とした6次産業化の推進により、農福連携を拡充する事業

<認定農林漁業者等>

平成26年度第3回

株式会社 アグリー（三重県名張市）

<事業計画概要>

（株）アグリーが生産する小松菜等と地域の農業者の生産する野菜を加工（野菜のふりかけ、野菜焼き菓子）・販売し、付加価値向上により収入の安定を確保する。また、いちごの生産施設を新設して本格栽培を開始し、加工（セミドライフルーツ）・販売により所得の向上を図る。

特定非営利活動法人あぐりの社を促進事業者とし、同法人が運営している就労継続支援B型事業所「あぐり工房JOY」との農福連携の拡充を図る。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 高付加価値伊勢茶「手もみ茶」の商品の開発・販路拡大事業

<認定農林漁業者等>

平成26年度第3回

有限会社 中森製茶 (三重県度会郡度会町)



<事業計画概要>

地元で栽培した伊勢茶を蒸して冷凍保存し、その都度手もみ加工する出来たての「手もみ茶」を製造し、販売する。

東京都に手もみ茶生産、販売及び手もみ茶技術体験を実施する施設を新たに整備し、三重県度会町及び東京都の施設で製造した手もみ茶を販売するとともに、技術体験付き手もみ茶販売により販売促進を図る。

## 伊勢海老の刃物加工製品およびアマダイ他活魚の冷凍加工製品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成26年度第3回

長山 行文 (三重県南牟婁郡御浜町)

<事業計画概要>

市場ニーズとして、下処理が不要ですぐ使用でき、在庫の管理が行いやすい伊勢海老や冷凍加工した鮮魚などの商品が求められていることから、伊勢海老のカット加工製品や急速冷凍(プロトン冷凍)の技術によるアマダイの冷凍加工商品の開発・加工・販売により、収益性の向上を図る。



## 国産はちみつを用いた加工品(はちみつカステラ等)の製造・販売事業

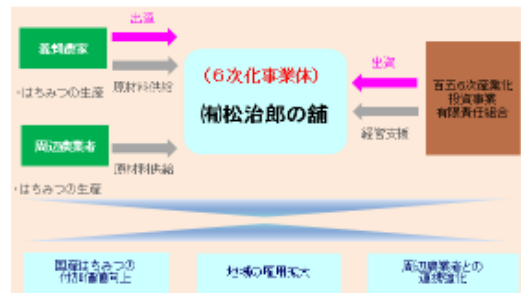
<認定農林漁業者等>

平成27年度ファンド同意案件

有限会社 松治郎の舗 (三重県松阪市)

<事業計画概要>

三重県の養蜂農家が、自らのはちみつを用いた加工品を小売店舗、通信販売等の多様なチャネルを活用して販売することで、原材料の付加価値向上を目指す事業。



## 伊賀米と野菜を使った加工品開発及びアンテナショップを活用した販売事業

<認定農林漁業者等>

平成27年10月期

株式会社 アヤマンOSAN (三重県伊賀市)

<事業計画概要>

自社で生産する米や野菜を使って、おむすび、ポン菓子、米粉、漬物等を加工製造し、自社店舗や直売所で販売を行う。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 浦村牡蠣の旬の旨味を封じ込めた加工製品及び藻類、魚介類等の加工製品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年2月期

山下 弘将 (三重県鳥羽市)

<事業計画概要>

現在、牡蠣の養殖及び焼き牡蠣小屋を経営しているが、牡蠣好きな人に牡蠣の良さをさらに広めるための様々な加工品の開発・販売をしていく。

また、現在養殖している牡蠣は真牡蠣であるが、旬が夏の岩牡蠣の養殖も行い付加価値のある商品開発をしていく。



## 伊勢一の宮 椿大神社の参道において、鈴鹿山麓の茶産地で栽培したお茶の直販・卸売とカフェ事業

<認定農林漁業者等>

平成28年2月期

株式会社 椿茶園 (三重県鈴鹿市)

<事業計画概要>

鈴鹿山麓にある自園で栽培した茶葉を共同経営している(有)緑粋園にて、荒茶加工し、椿大神社の参道にて、カフェを併設する直売所を建設し、直売を行う。

また、パーソナルギフトとしての商品開発を行い、観光客へのお土産として販売し、経営の付加価値化を図る。



## 養液栽培したいちごとブルーベリーを利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年2月期

株式会社 いのさん農園 (三重県津市)

<事業計画概要>

養液栽培したいちごを利用した、いちご果汁入り飲料、ジャムやソフトクリームやかき氷などの菓子類の開発・販売及びブルーベリーのドーナツのドリンク等を開発・製造・販売を行う。

また、移動販売車による移動販売も開始し、更なる販路拡大に努める。

いちごからブルーベリーまでの長期間における観光農園の開園と加工品の通年販売により、地域全体の活性化及び自社のブランド化を図る。



## 伊勢志摩の特産品「きんこ芋(干し芋)」の商品開発・販売拡大事業

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

株式会社 上田商店 (三重県志摩市)

<事業計画概要>

従来の天日干しではなく、加工場を整備し、天候や気候の影響を受けない、冷風除湿乾燥機による加工により、安定的な商品加工を行う。

きんこ芋と芋蜜シロップを使用した菓子類等の新商品を開発し、商品価値を向上させ、利益向上を図る。また、カフェを併設した直売所の整備を行い、生産者の顔の見える売り場として機能させる。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## いちごを利用し、健康に配慮した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

ハッピー農園 株式会社 (三重県松阪市)

<事業計画概要>

生活習慣病の増加により、既存のグラニュー糖、白砂糖を使ったジャムを食べられない方が増えており、その方々も食することができる、希少糖を使用した低糖質のジャムの加工・販売を行う。

また、春～夏にも収穫できる四季成りいちごを導入し、年間を通しての雇用の創出及び他農園との差別化を図る。



## 地域内のブランド肉「さくらポーク」の加工・直売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

有限会社 松葉ピッグファーム (三重県いなべ市)

<事業計画概要>

直売所を設け、精肉と加工品・半加工品・冷凍商品真空パック商品を開発し、付加価値をつけ利益向上を図る。

豚肉を活用した総菜（お弁当）の新商品を開発し、売上向上、所得の向上を目指す。

また、ソーセージづくりなどの料理教室も開催し、食育活動を行うことで「さくらポーク」のおいしさを知ってもらう。



## 自家栽培キュウリ・ニンジンを活用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

株式会社 ガーキンファーム町屋 (三重県津市)

<事業計画概要>

青果出荷できないキュウリ・ニンジンを使ったピクルスや野菜酢、ジュース等の新商品の開発により付加価値を高めるとともに、加工施設を整備し、加工・販売を行うことで通年での取引を構築し、雇用と経営の安定化を目指す。



## 自社飼育の牛肉を使用した総菜、仕出し弁当の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

有限会社 三重カドワキ牧場 (三重県四日市市)

<事業計画概要>

自社により一貫飼育された黒毛和牛「カドワキ牛」の精肉加工時に発生する規格外品を用いて、総菜加工を行うとともに、牛肉を主体とする高級仕出し弁当の開発・製造を行い、新設した加工販売部門の店舗で販売する。

また、牛舎の屋根にガルバリウム鋼板を貼り、夏の暑さ対策を行い、1マスあたりの飼育頭数を1頭減らし、ストレス軽減を図り、肥育素牛のコスト低減と増体重品質向上により収益率の向上を図る。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 自社農園で栽培したオリーブから搾油したオリーブオイルの生産・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

長島観光開発 株式会社 (三重県桑名市)

<事業計画概要>

自社農園で栽培したオリーブの実からオリーブオイルを自ら精製し、ナガシマリゾートの施設来場者に対してレストラン等の食事や売店等でお土産として販売する。

また、地域の協力を得ながら長島町をオリーブの産地としてブランド化に取り組んでいく。



## 飲みやすさにこだわったミックスジュースの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

株式会社 デアルケ (三重県北牟婁郡紀北町)

<事業計画概要>

従来のトマトジュースに国産リンゴ果汁を加えるなど、飲みやすいミックスジュース等を開発・製造し、トマトジュース愛飲家の間口を広げ経営の安定化を目指す。

トマト嫌いの消費者もターゲットに入れ、飲みやすいミックスジュースの販売を契機に、トマト及び当社のファンを広げていく。

また、卸売りにも力を入れ、都市部での販路拡大を図る。



## 添加物を使用しない昔ながらの梅干しや野菜の漬物等の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

株式会社 つけもの工房花谷 (三重県多気郡多気町)

<事業計画概要>

新たに加工施設を建設し、衛生的、且つ効率的に製造できる環境を整え、五ヶ所小梅等を使用した昔ながらの梅干し、梅干しジャムや乾燥梅干し、自社栽培の野菜を活用した野菜の一夜漬け等漬物の開発・製造・販売を行う。

また、南伊勢町の生産者と連携し、五ヶ所小梅の生産継続と原料の安定確保を図る。



## 伊勢志摩産の牡蠣の種付け及び伊勢志摩産アカモクの漁から加工・販売までの一貫事業

<認定農林漁業者等>

平成29年6月期

有限会社 伊勢志摩冷凍 (三重県志摩市)

<事業計画概要>

英虞湾で牡蠣の種付けから養殖、加工、販売までの一貫した事業を行うことにより、伊勢志摩産の牡蠣のブランド化を目指し、経営の安定を図る。

また、アカモクの成分や特徴を活かした加工品開発に取り組むことで、伊勢志摩アカモクのブランド化と地域活性化に繋げていく。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 耕作放棄地を利用し栽培したサトウキビの加工・販売と観光農園事業

<認定農林漁業者等>

平成30年2月期

南勢志摩さとうきび振興企業組合 (三重県志摩市)

<事業計画概要>

耕作放棄地を利用して60年前まで志摩地域で作られていたさとうきびを栽培し、シロップ及びジュースに加工、販売を行う。また観光農園を開設し、年間を通じた栽培体験や収穫体験ツアーによる食育活動にも取り組む。これらの取組により、耕作放棄地の再生や地域の活性化を図る。



## すぎなを使った飲みやすいお茶の生産・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年2月期

一般社団法人 一志パラサポート協会 (三重県津市)

<事業計画概要>

「すぎな」を促進事業者である川原田農園の技術指導を得て本格的に栽培し、玄米をブレンドした飲みやすいお茶を製造・販売することで農福連携による障がい者の作業内容の幅を広げる。また、専門家の意見を取り入れながら販売戦略を立て、独自の販売ルートを確立することで自立した事業所へと成長することを目標とする。



## 伊勢志摩の柑橘、パッションフルーツを活用した加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年2月期

農事組合法人 土実樹 (三重県度会郡南伊勢町)

<事業計画概要>

パッションフルーツの甘酸っぱく、フルーティで、芳醇な香りという果実の特徴を最大限に活かした菓子類の新規開発を行うとともに、経営の柱である柑橘類も一次加工品や菓子類の商品開発をすすめ、夏場の直営店の来客数を増加させることにより経営の安定化を図る。

また、衰退しつつある地域農業の再構築をめざす。



## 栽培期間中農薬不使用で栽培した青パパイヤを活用した加工品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年2月期

寺田農園 寺田 俊治 (三重県四日市市)

<事業計画概要>

遊休農地を活用し、栽培期間中農薬不使用でパパイヤを栽培し、規格外品の青パパイヤの実を使用した加工品の開発・製造・販売を行う。

パパイヤの栽培面積を拡大し、雇用の創出と地域での栽培農家を育成し、遊休農地の解消とパパイヤの特産品化、経営の安定化を図る。





# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 農薬・化成肥料を使わずに育てた野菜と三重県産お酢を使った四季のピクルスの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年9月期

ひなた農園 吉田 菜穂子 (三重県四日市市)

<事業計画概要>

農薬・化成肥料を使用せずに栽培した季節の野菜と地元三重県産のお酢を使用したピクルスの製造・販売を行い、所得の増加を目指す。

また、地域の障がい者施設にピクルスの加工を委託することで、農福連携による障がい者の雇用機会の創出を図る。



## 熊野古道浜街道のシラス漁を再興させるシラス加工食品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年11月期

太陽水産 株式会社 (三重県南牟婁郡紀宝町)

<事業計画概要>

熊野灘で再興させた「船引き網漁」で漁獲したシラス・カエリを原材料とした加工品（釜揚げしらす等）の開発・販売を行う。

三重県内での販売をはじめ、関西圏の百貨店・スーパーへ販路を拡大する。

近隣の農林漁業者と連携し地元の産業全体の活力アップに寄与する。



## 地元食文化を次世代に継承し、若者にも食べやすい七里御浜産のサバを使った「なれ寿し」の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年11月期

石本 文夫 (三重県南牟婁郡御浜町)

<事業計画概要>

魚を塩と米飯で乳酸発酵させた「なれ寿し」の食文化を守り、美味しい郷土料理として広く若者にも支持されるよう地魚のサバを原材料とした「なれ寿し」を開発する。

県内の直売所やスーパーを中心に関西圏の百貨店等への販路拡大にも取り組み、伝統食である「なれ寿し」を広めていく。



## 肉厚の紀州きくらげの食感や栄養素を活かした加工食品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年11月期

大門農園 砂平 賢三 (三重県南牟婁郡紀宝町)

<事業計画概要>

肉厚の紀州きくらげをより多くの人に味わっていただけるよう「乾燥きくらげ」と自家栽培ニンニクを使用した、きくらげが主役の「きくらげの佃煮」と栄養価を摂取しやすくした「きくらげパウダー」の製造・販売を行う。

乾燥きくらげを有効活用することで所得の向上を図る。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 昔ながらの肥育方法で育てた特産松阪牛の加工、販売を通じた自社ブランドの確立事業

<認定農林漁業者等>

平成30年11月期

有限会社 松本畜産（三重県多気郡多気町）

<事業計画概要>

特産松阪牛の枝肉及び精肉の卸売販売、精肉の小売販売及び牛肉加工品の製造販売に継続して取り組み、新たな販路の開拓や新たな顧客の獲得を図る。さらに、常温販売できる商品として、未利用部位であった牛脂を活用したビーフオイルの開発・販売を行う。

また、自社の更なる知名度向上及び他社との差別化を図り、特別な日に選ばれる牛肉として自社ブランドを確立させる。



## 鳥羽の海の恵みをいただいた浦村カキを活用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成31年2月期

有限会社 丸善水産（三重県鳥羽市）

<事業計画概要>

HACCP対応加工施設を新設し、一次加工のむき身に留まらず、シーズン後半の実の詰まったカキでカキフライ等の加工度を上げた商品を開発し加工・販売することで、年間作業の均一化による雇用と経営の安定化を図る。



## 南伊勢町の耕作放棄地を利用し栽培した小麦の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成31年2月期

meilow 島田大輔（三重県度会郡南伊勢町）

<事業計画概要>

南伊勢地域の耕作放棄地に小麦を栽培し、収穫した小麦の一等粉だけではなく、ブランが含まれる小麦粉を使用した商品開発を行い、付加価値を向上させる。

また、伊勢志摩国立公園内で栽培された小麦粉として、ブランド化を図ることで、南伊勢地域の発信と活性化に繋げる。



## 安全・高品質な鳥羽国崎アカモクを手軽に食べられる加工品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成31年2月期

くざき鮫おべん企業組合（三重県鳥羽市）

<事業計画概要>

漁業にとって邪魔者とされていたアカモクを採藻し、健康増進に寄与するスーパー海藻として「ボイルミンチ」「海の七草（乾燥海藻）」「アカモクパウダー」の商品開発と自社生産、販売に取り組む。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 茶産地水沢で栽培した伊勢茶およびそれを用いた商品の製造・直販事業

<認定農林漁業者等>

平成31年2月期

池田製茶 池田達彦（三重県四日市市）

<事業計画概要>

自ら栽培した茶葉を使用し、茶農家だから出来る単一品種やオリジナルブレンド茶を製造し、既存の商品との差別化を図る。

自園にアンテナショップを構え、ワークショップなど参加型の商品を提供し、茶葉の消費に繋げ、年間を通した収入獲得を図る。



## 三重県で水揚げされた魚を活用した加工・宅配事業及び漁村の活性化事業

<認定農林漁業者等>

令和2年2月期

株式会社ゲイト（三重県熊野市）

<事業計画概要>

三重県の定置網漁で水揚げした魚を無駄なく食べるため、加工過程で発生する骨等を「骨せんべい」として商品化し、宅配専用サイト（フードデリバリーサービス）を活用して東京都内で販売することで付加価値を高める。

また、首都圏で三重県産の食材をPRし、漁業体験や民泊といった都会と三重県の交流を図ることで、漁村の活性化及び雇用の促進を図る。



## 志摩英虞湾産アコヤ貝貝柱の粕漬けたくあんミックスの開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

令和2年2月期

井上真珠 井上 光（三重県志摩市）

<事業計画概要>

志摩英虞湾産アコヤ貝の貝柱と貝柱エキスが染み込んだ酒粕（伊賀市産）を活用し、貝柱の他にたくあんの微塵切りやわさびで食感や味に変化を加えた手頃な価格の「貝柱粕漬け」を開発し、アコヤ貝の貝柱商品の販売拡大を目指す。



## JGAP認証を受けたエディブルフラワー（食用花）を使った菓子等の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

令和2年2月期

株式会社ファーム海女乃島（三重県鳥羽市）

<事業計画概要>

生花として販売に至らないエディブルフラワー（食用花）を使った菓子等の加工品を開発・製造し、消費者向けに販売することでエディブルフラワーの認知度を上げるとともに所得の向上を図り、併せて障がい者就労継続支援A型事業所の利用者の賃金アップと、雇用受け入れの拡充を目指す。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 自社で一貫した生産製造工程を整備することで、上質でより安価な抹茶の製造販売、およびその抹茶を使用した菓子の販売事業

<認定農林漁業者等>

令和2年2月期

伊勢抹茶株式会社（三重県鈴鹿市）

<事業計画概要>

自社で抹茶まで生産できる体制を構築することで、より購入しやすい価格の抹茶や抹茶を使った菓子の開発を行い、販路拡大に繋げ売り上げを伸ばす。

また、一貫した生産製造を行うことで、年間を通して業務の平準化を図り、雇用の安定と新たな雇用を創出する。



## こだわり卵及びたまご屋さんが作った洋菓子による新たな販路開拓事業

<認定農林漁業者等>

令和2年9月期

株式会社 エッグハウス川北（三重県鈴鹿市）

<事業計画概要>

高級志向・健康志向の消費者向けに、箸でつまめる300日齢までの鶏の「300日の幸せ卵」やオリーブ残渣を与えた鶏の「オリーブ卵」の生産・販売、及び女性や主婦層向けに、卵にこだわった「たまご屋さんが作った洋菓子」をコンセプトとするシュークリーム・たまごスプレッド等の開発・製造・販売を行うとともに、自社直売所や量販店産直コーナー等多様な販路の開拓にも取り組む。



## 中山間地の整備・活用による「水稻・果樹栽培」と「加工品の製造・販売」を複合した観光農園の運営事業

<認定農林漁業者等>

令和3年2月期

農事組合法人 三重伊賀里山整備活用組合（三重県名張市）

<事業計画概要>

人口減少と高齢化に伴い増加する耕作放棄地を有効活用し、水稻・果樹の栽培（農業体験あり）や、ジャム・ドライフルーツ等の加工品の製造・販売（加工体験あり）を複合した観光農園を運営（自社栽培の果実を使ったサンドウィッチ等を提供するカフェを含む）し、地域での雇用創出や農福連携を図る。



## 自社農園で栽培した果実の直売、加工品の製造販売及びカフェ事業

<認定農林漁業者等>

令和3年2月期

株式会社 TSUMUGI 舎（三重県亀山市）

<事業計画概要>

環境に負荷をかけない持続可能な栽培方法でいちご、いちじく、ブルーベリーをジャムやスイーツに加工し、カフェを新設し併設する直売所で販売、飲食の提供を行い、地域の人が集まるスポットとする。

また、農福連携を行いつつ、地域での雇用を創出する。



# 三重県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

## 浦村牡蠣及び蛸と未利用の茎ワカメを活用した商品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

令和3年2月期

やま栄水産 山下 弘将 (三重県鳥羽市)

<事業計画概要>

平成28年から実施してきた総合化事業の取組を検証し、商品のブラッシュアップを行う。

また、焼牡蠣小屋や釣り筏の顧客の要望で開発した「茎ワカメと牡蠣の佃煮」と「茎ワカメと蛸の佃煮」の新規販売により、生産性の向上を図る。



## 温泉水を利用したサツキマス・トラフグの陸上養殖の販路開拓事業

<認定農林漁業者等>

令和4年2月期

株式会社ドリームプロモーション (三重県桑名市)

<事業計画概要>

これまで、温泉水を利用し陸上でサツキマス、トラフグを養殖し自社(ホテル)で提供している。

新たに専門店やホテル等への直接販売や卸売市場への販売に取り組む。また、自社サイトを開設し、インターネット販売にも取り組み、地域ブランドを構築するとともに、所得の向上及び新たな雇用を創出する。



## 全世代向け農業系テーマパーク事業の一環としての、イチゴおよびイチジク等を使ったカフェメニュー等の開発・加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

令和4年3月期

YOU農園株式会社 (三重県鈴鹿市)

<事業計画概要>

自社生産のイチゴ、イチジクをふんだんに使ったフルーツサンド、かき氷、パフェ、スムージーなどを製造・販売する。また、新たにイチゴハウスを増設するとともに、カフェ併設の加工直売所を整備する。さらに、キッチンカーでの販売で知名度を高め、集客を強化することで、所得の向上、雇用の創出を目指す。

