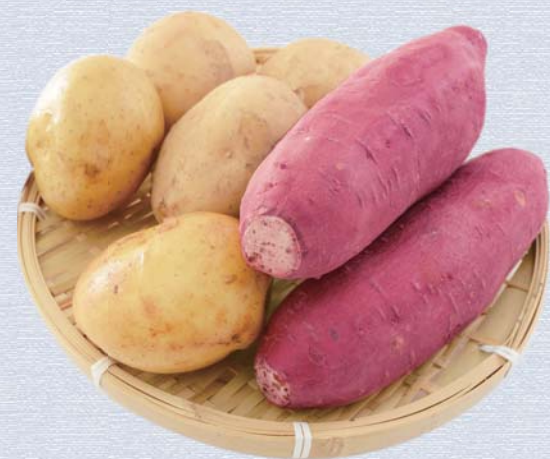
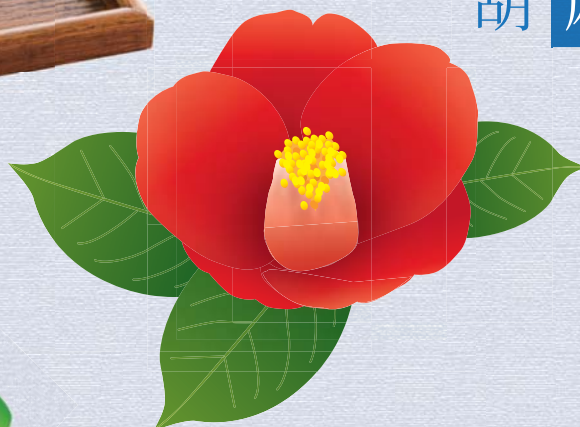




茶			芋	
	甜	菜	砂	糖
				黍
胡	麻		荏	胡
			薺	麻
		椿		薇
			紅	葉
			蒟	蒻

国産農産物(茶・いも類など)を原材料とした **試作品**
外食産業向けの新規開発加工食品

公益財団法人日本特産農産物協会

令和3年
1月

			蒟	蒻
		椿		紅
			薺	葉
				薇
甜	菜		砂	糖
				黍
	胡	麻	荏	胡
				麻
茶				芋

目 次

○ 令和元年度補正予算「外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業」	1
○ 事業内容—事業実施者(外食・加工業者等)への支援—	2
○ 事業実施者の要件	3

事業者名

【試作品の作成段階】

・高田茶園茶濃香	5
・加工用原料茶開発促進協議会	6
・一般社団法人西尾市観光協会	7
・株式会社十吉	8
・株式会社田中商店	9
・株式会社中温	10
・南信州菓子工房株式会社	11
・農業生産法人株式会社オルタナティブファーム宮古	12



【開発された新商品の販売段階】

・加工用原料茶開発促進協議会	15
・合同会社PAL	16
・農業生産法人株式会社オルタナティブファーム宮古	17
・有限会社エンドー餅店	18
・株式会社山英	19
・加工用原料茶開発促進協議会	20
・株式会社白形傳四郎商店	21
・一般社団法人西尾市観光協会	22
・ハイランドリゾート株式会社	23
・株式会社十吉	24
・有限会社太田製茶	25
・一般社団法人西尾市観光協会	26
・加工用原料茶開発促進協議会	27
・株式会社ウエハラHC	28
・株式会社山一商店	29
・株式会社ボン・アーム	30
・株式会社豊年屋	31
・一般社団法人西尾市観光協会	32
・不二製油グループ本社株式会社	33
・日本甜菜製糖株式会社	34
・株式会社一久	35
・有限会社草加家	36
・株式会社ユーキフーズ	37
・株式会社日本はるさめ	38

【情報の発信のみの事業に取組(新商品の開発を伴わない)】

・株式会社北海道フード工房	41
・株式会社川小商店	42
・大東製糖株式会社	43

本試作品は、令和元年度補正予算「外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業（農林水産省）」によるものである。また、製造・販売されている新商品は、平成27年度補正予算、平成28年度補正予算、平成29年度補正予算及び平成30年度補正予算「外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業（農林水産省）」によるものである。

外食産業等と連携した農産物の需要拡大対策事業

【令和元年度補正予算 200百万円(畜産物等を含む)】

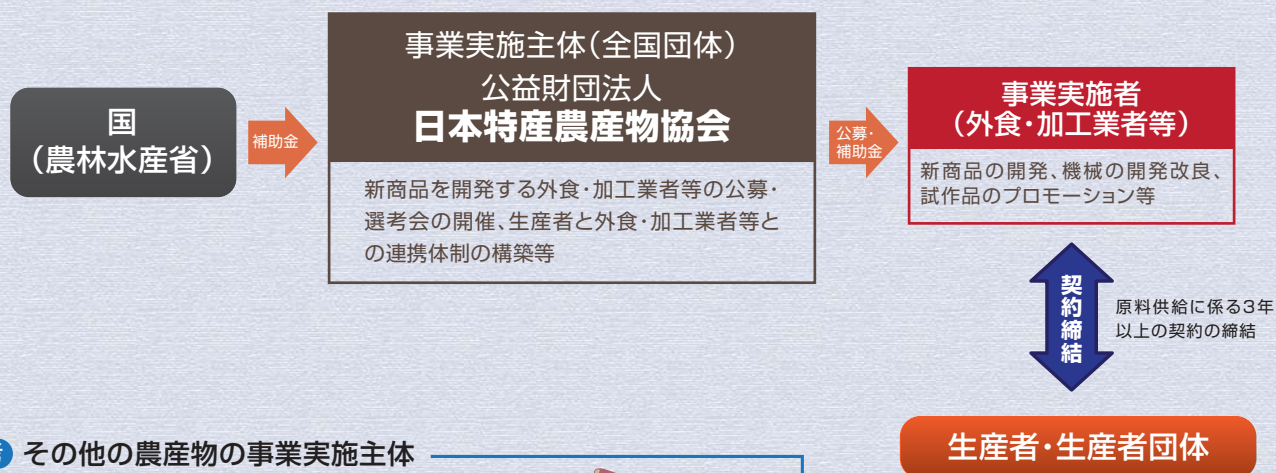
国産農産物の輸出等需要フロンティアの開拓を図るため、**産地と複数年契約を締結する外食・加工業者等**に対し、国産農産物等を原材料とした新商品の開発等の取組に支援。

対象農産物

青果物(野菜、果実)、**茶等工芸農作物(茶、こんにゃくいも等)**、穀類(米、麦類、豆類等)、**いも類等甘味資源作物(かんしょ、ばれいしょ、さとうきび、てん菜等)**及びこれらを主な原料とする加工品(米粉、砂糖、でん粉等)



支援スキーム

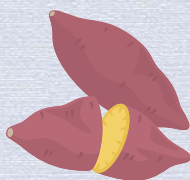


参考 その他の農産物の事業実施主体

【青果物(果実、野菜)】公益財団法人中央果実協会

【穀類(米、豆類)】日本米粉協会

【穀類(麦類)】一般社団法人全国米麦改良協会



事業内容 ～事業実施者(外食・加工業者等)への支援～

国産農産物を活用した新商品の開発のための**ニーズ調査、新商品の開発**、新商品の製造に必要な**機械の開発・改良**等を支援。

事業内容(補助対象経費)	補助率
・新商品の開発のための検討会の開催(会場借料、謝金、委員旅費、資料印刷費等)	定額
・ 新商品の開発に必要な試作 (※)、開発・改良した機械を用いた試作品の製造、試作品に係るパッケージの開発等(原材料費、分析経費、パッケージ開発経費等)	定額
・試作品の評価検討会の開催(会場借料、謝金、委員旅費、資料印刷費等)	定額
・新商品の製造に必要な機械・貯蔵用機械・販売用機械の改良(保有機械の改良経費)	1/2以内
・新商品の製造に必要な機械・貯蔵用機械・販売用機械の開発・改良(開発・改良経費)	
・開発・改良した機械の導入(購入費又はリース費(機械の貸付主体を通じた助成))	
・試作品のPRのためのパンフレット等の作成(印刷費等)	定額
・試作品の試食会、商談会等の開催(会場借料、試食品の原材料費、資料印刷費等)	定額
・新商品の原料原産地表示に向けた検討会の開催(会場借料、資料印刷費、謝金等)	定額
・情報の発信(情報発信費、役務費等)(いも類等甘味資源作物に限る)	定額
・新商品の原料原産地表示に必要な自動ラベル貼付機器等のリース(リース費(機器の貸付主体を通じた助成))	1/2以内

※茶等工芸農作物では必須。いも類等甘味資源作物では「情報の発信」を実施する場合には必須ではない。

○補助対象経費

会場借料、会場設営費、通信運搬費、借上費、印刷製本費、広告・宣伝費、情報発信費(**いも類等甘味資源作物に限る**)、資料購入費、原材料費、消耗品費、委員旅費、調査旅費、謝金、委託費、役務費、備品費、雑役務費(手数料、印紙代)、整備費

○試作品や試作品の商品説明資料(パンフレット等)は、販売することはできません。

事業実施者(外食・加工業者等)の要件

1

外食・中食・加工業者等又は外食・中食・加工業者等と行政等により構成する協議会^{※1}であること。



2

国産農産物を活用した新規性のある商品の開発、製造及び販売を行う事業者であること。



3

安定的に国産農産物を原料として供給することができる能力のある複数の生産者^{※2}又は生産者団体と原材料の供給契約を締結^{※3}すること。



4

本事業で開発した商品は、商品の包装等に国産農産物を使用している旨を表示すること。



5

【成果目標】

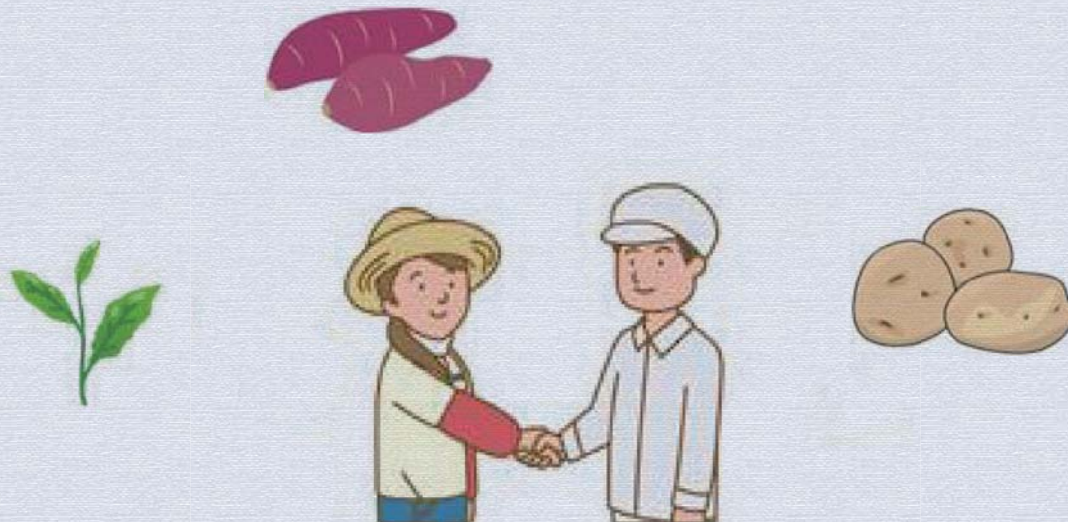
事業実施年度の5年後(目標年度は令和6年度)に取り扱う国産農産物の使用量を10%以上増加させること。又は国産農産物を用いた商品の生産額に占める輸出額の割合を5ポイント以上増加させること。



※1 都道府県又は市町村が構成員となっており、本事業の実施に必要な指導及び協力が確実に得られること。

※2 契約を締結する生産者は、当該地域の1戸当たりの平均作付面積を超える者又は今後3年間でこれを超える計画を有する者とする。

※3 原材料の供給契約は、事業実施年度の翌年度から3年以上の期間とし、本事業の実施年度中に締結すること。





試作品の作成段階

事業実施者の概要



高田茶園茶濃香

事業者名

高田茶園茶濃香 Chanoka

所在地：京都府綴喜郡宇治田原町岩山山下10

使用する国産原料

有機栽培宇治抹茶(京都府産)

試作品

①凍結抹茶 「フレーバー抹茶」

さくら抹茶

ゆず抹茶

ピュア抹茶

②凍結抹茶「コロコロ抹茶」

試作品の特徴

①凍結抹茶 「フレーバー抹茶」

凍結乾燥抹茶は水分がわずか1.3%なので品質劣化が少なく、飛散の少ない抹茶です。いつでもどこでも茶せんがなくても抹茶の味を簡単に楽しめるよう開発を重ねました。輸出用として有機栽培抹茶に日本的な香りを配合し日本茶新感覚を提案します。砂糖、ミルク、甘味料など一切加えず抹茶本来の味を楽しめます。

②凍結抹茶 「コロコロ抹茶」

特別に契約した本場宇治の有機栽培抹茶を使用し、凍結乾燥の技術でブロックタイプの抹茶にしました。

粉状の抹茶より取り扱いが簡便なので、ご利用方法が広がります。

- お抹茶で：抹茶キューブ1-2個を茶碗に入れ、お湯(水)100～150mlで溶かしてお楽しみください。
- ペットボトルで：お好みの濃さになるよう、抹茶キューブ4、5個を入れ、よく振ってください。
- 食用で：そのまま舌に乗せ、ゆっくり溶かせばお濃茶の味わいが楽しめます。
- 厨房で：抹茶を使った食品を製造する厨房では保管や計量がしやすくなります。



<お抹茶で>



<ボトルで>



<食用で>

予定事業費(補助金ベース)

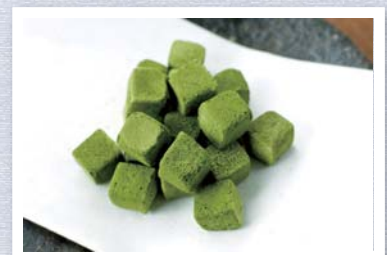
6,455千円



フレーバー抹茶



コロコロ抹茶



加工用原料茶開発促進協議会

事業者名 加工用原料茶開発促進協議会
所在地：静岡県掛川市掛川910-1

使用する国産原料 静岡県掛川市産 緑茶
静岡県掛川市産 葛の茎葉
静岡県掛川市産 乳酸発酵茶

試作品 SweeTea GREEN

試作品の特徴

- お茶を若年層の嗜好に近づけるため、掛川の特産物である世界農業遺産認定の静岡の茶草場農法茶とそれを乳酸菌で発酵したお茶と葛を原料にして、SDGs(持続可能な開発目標)に合わせて持続可能な商品開発を目的としています。
- 東海大学付属静岡翔洋高等学校と生活協同組合パルシステム静岡とともに協業し、産学連携のもと開発しました。

予定事業費(補助金ベース)

4,155千円

※加工用原料茶開発促進協議会の構成員

掛川市、一般社団法人中東遠タスクフォースセンター、株式会社山英、
静岡県立大学茶学総合研究センターほか

一般社団法人西尾市観光協会

事業者名

(一社)西尾市観光協会

所在地: 愛知県西尾市花ノ木町四丁目64番地

使用する国産原料

西尾の抹茶 100%

(西尾産碾茶使用、石臼挽き抹茶)

試作品

フルーツ・フレーバー「西尾の抹茶」入り粉末清涼飲料

試作品の特徴

「西尾の抹茶」を子供から高齢者まで幅広い年齢層に美味しく、楽しく飲んでもらうために、フルーツのフレーバーを加えた抹茶入りの粉末清涼飲料を作りました。

「バナナ」「イチゴ」「ブルーベリー」の3つのフレーバーで展開します。

抹茶は牛乳と相性がよいので本試作品と牛乳で簡単に美味しいフルーツ・フレーバー抹茶オレが楽しめます。

さらに、使い方はいろいろ。

アイスクリームにふりかけてアイスクリームのアレンジとしても使ったり、ミキサーに牛乳と当試作品を入れてシェイクとして楽しんだり、また、ホットケーキミックスに加えるだけで一味違ったパンケーキをつくることもできます。

フルーツのフレーバーを際立たせよう配慮して原材料と抹茶の配合をしていますが、「西尾の抹茶」ブランドの誇りをもって抹茶の味と香りをしっかりと感じられる試作品となっております。

フルーツ・フレーバー入り「西尾の抹茶」で新たな抹茶飲料をご堪能ください。

予定事業費(補助金ベース)

6,283千円

株式会社十吉

事業者名

株式会社十吉

所在地：埼玉県川越市小仙波町4-16-8

使用する国産原料

抹茶、ほうじ茶、紅茶等の国産茶

試作品

国産紅茶を使用したフレーバーティー
国産抹茶、ほうじ茶を使用した商品

試作品の特徴

国産紅茶を使用したフレーバーティー

国産ドライフルーツ・ドライベジタブル等を使用した紅茶商品

国産抹茶、ほうじ茶を使用した商品

国産茶を手軽に楽しんでもらうための加工品

予定事業費（補助金ベース）

2,622千円

株式会社 田中商店

事業者名

株式会社 田中商店

所在地：静岡県掛川市浜川新田75

使用する国産原料

静岡県掛川市産『泉13号』干し芋

静岡県掛川市産自然薯

試作品

干し芋アイスクリーム(仮称)

試作品の特徴

主に干し芋に根強い人気のあるさつまいも「泉13号」を粉末にし、主に掛川産自然薯粉末を添加して溶けにくく天然素材を活かした干し芋アイスクリームを開発しました。

予定事業費(補助金ベース)

3,758千円

株式会社中温

事業者名

株式会社中温

所在地: 愛媛県松山市小栗1丁目2-28

使用する国産原料

宮崎県・熊本県・鹿児島県産「さつまいも」

試作品

さつまいもとお米の離乳食

試作品の特徴

さつまいもとお米の離乳食

離乳食は赤ちゃんが人生で初めて食べる食事ですが、羊水や母乳ですでに甘みやうま味を熟知した小さなグルメさんでもあります。また、赤ちゃんは3歳までに脳や味覚の大部分が形成されることから、離乳食で何を食べるかは体の成長だけでなく重要な意味合いを持ちます。今回ご提案する離乳食は、赤ちゃんの体・脳・味覚の育みバランスを考えて開発をしました。ホエイは赤ちゃんが大好きな甘みの中でも母乳に含まれている乳糖を含有しており、栄養素もほぼ母乳と同等の優秀な食材です。また、豆乳は大豆たんぱく質に加え、レシチンという育脳には欠かせない栄養素が多く含まれています。この二つの成分に、α化した甘みのあるお米、うま味を含む出汁にさつまいもをペースト状にして加え赤ちゃんの舌でしっかりと味わってもらえる仕様になっています。



※デザインは変更する場合があります。

予定事業費(補助金ベース)

12,799千円

南信州菓子工房株式会社

事業者名

南信州菓子工房株式会社

所在地：長野県下伊那郡阿智村春日3291-1

使用する国産原料

有機認証のさつまいも(品種 紅はるか)

試作品

有機紅はるかひとくち焼き芋(仮称)

試作品の特徴

南信州には半生菓子という日持ちがするお菓子の文化があります。この半生菓子の製造技術と独自の技術を融合し、これまでにない柔らかなドライフルーツを開発・製造しています。

「紅はるか」はしっとり、クリーミーな食感が人気です。特に焼き芋にするとしっかりした甘みが口全体に広がります。産地で小さな芋を選別して、食べやすい一口サイズでフルーツ感覚の焼き芋を開発しました。

有機栽培の「紅はるか」を有機加工食品認証工場で加工しました。JAS有機マークのついたオーガニック食品ですので、お子様のおやつにも安心して召し上がっていただける逸品です。

予定事業費(補助金ベース)

5,189千円



有機紅はるかひとくち焼き芋(仮称)

農業生産法人株式会社オルタナティブファーム宮古

事業者名 農業生産法人 株式会社 オルタナティブファーム宮古
所在地：沖縄県宮古島市下地与那覇53

使用する国産原料 サトウキビ、生クリーム

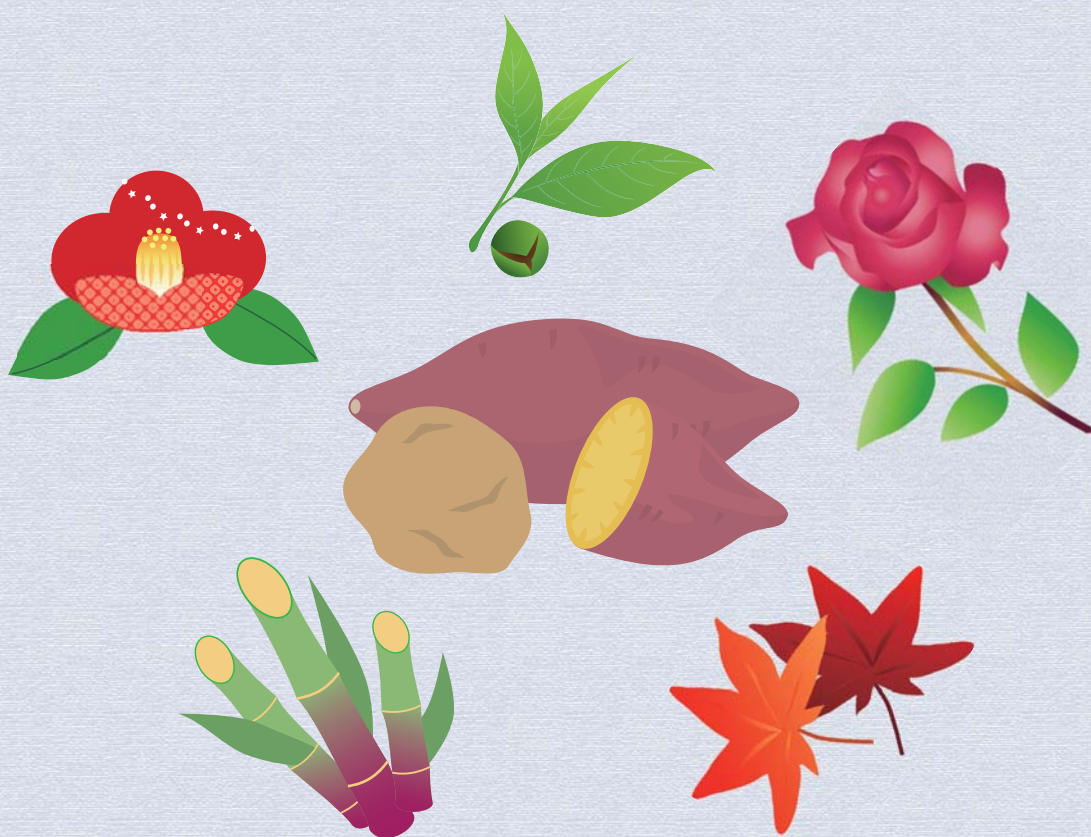
試作品 美ら蜜サンド

試作品の特徴

主原料の黒糖蜜は、宮古島産有機サトウキビを原料に手仕事・伝統技術で焼き上げています。
黒糖蜜に生クリームを合わせて生キャラメル風のベース生地を作ります。
ベース生地にナッツやフレーバーを加えて生地を仕上げます。
生地を上下2枚のウェハースにサンドして一口サイズのスイーツに仕上げました。
上品な甘さと口溶けの新感覚黒糖スイーツです。

予定事業費(補助金ベース)

3,910千円





開発された新商品の販売段階

事業実施者の概要



加工用原料茶開発促進協議会

事業者名

加工用原料茶開発促進協議会

所在地: 静岡県掛川市掛川910-1

TEL: 0537-23-4675

新商品

たっぷり野菜のホッと、スープ。

新商品の特徴

使用する国産原料: 緑茶・葛の茎葉

- ・掛川の機能性豊富な特産物(お茶と葛)をコラボレーション
- ・地域食材に精通した国際薬膳調理師により、本格的なおいしさと健康を追求

事業費(補助金ベース)

3,686千円



「ホッと、スープ。」

※加工用原料茶開発促進協議会の構成員

掛川市、一般社団法人中東遠タスクフォースセンター、株式会社山英、
静岡県立大学茶学総合研究センターほか

事業者名 合同会社 PAL

所在地:宮城県仙台市青葉区国分町3-2-1
TEL:022-796-2364

新商品 えごまシフォンケーキ
えごまチーズケーキ

新商品の特徴

使用する国産原料:宮城県色麻町産『えごま』

えごまシフォンケーキ

宮城県色麻町産『えごま』は、栽培期間中は、農薬不使用を徹底しています。

『えごま』には、 α リノレン酸・マグネシウム等々含まれた優れた食材です。

その『えごま』を粉末にしてシフォンケーキを作りました。

えごまシフォンケーキは、小麦粉を使わずに卵白を丁寧に泡立て、えごま粉末も混ぜ合わせ、ふわふわでしっとりとしたシフォンケーキに仕上がりました。

えごまチーズケーキ

宮城県色麻町産『えごま』は、栽培期間中は、農薬不使用を徹底しています。

『えごま』には、 α リノレン酸・マグネシウム等々含まれた優れた食材です。

その『えごま』を粉末にしてチーズケーキを作りました。

えごまチーズケーキは、濃厚なクリームチーズとえごま粉末を混ぜ合わせ、まろやかに、そしてグラハムクラッカーがアクセントのチーズケーキに仕上がりました。

事業費(補助金ベース)

1,746千円



「えごまシフォンケーキ」



「えごまチーズケーキ」

農業生産法人株式会社オルタナティブファーム宮古

事業者名

農業生産法人株式会社オルタナティブファーム宮古

所在地：沖縄県宮古島市下地字与那覇53

TEL:090-7205-5199

新商品

美ら蜜®ジンジャーエール

美ら蜜®コーラ

新商品の特徴

美ら蜜®ジンジャーエール

使用する国産原料：サトウキビ、生姜、島唐辛子、シークワーサー

原料は、生姜、島唐辛子、シークワーサー、シナモン、クローブ。

黒糖蜜は、宮古島産有機サトウキビを原料に手仕事を積上げた逸品です。

素材がしっかりとした手作り感のジンジャーエールをお楽しみ頂けます。

美ら蜜®コーラ

使用する国産原料：サトウキビ、シークワーサー

原料は、黒糖蜜をベースにカルダモン、シナモン、クローブ、バニラビーンズ、シークワーサー。

黒糖蜜は、宮古島産有機サトウキビを原料に手仕事を積上げた逸品です。

驚きと納得のまさにオルタナティブなコーラです。

事業費(補助金ベース)

3,834千円



美ら蜜®ジンジャーエール



美ら蜜®コーラ

有限会社エンドー餅店

事業者名

有限会社エンドー餅店

所在地：宮城県仙台市青葉区宮町4丁目7-26

TEL：022-223-9512

新商品

仙臺もち金時

新商品の特徴

使用する国産原料：国内産さつまいも（宮城県産金時）

みやぎのオリジナルブランド

- ・宮城県産さつまいも「宮城県産金時」
- ・宮城県産米「だて正夢（だてまさゆめ）」
- ・宮城県産塩「伊達の旨塩」

を組み合わせた手作り和菓子。

さつまいもと相性の良いバターが絶妙なバランスで混ぜ込まれている白餡、その白餡を老舗餅菓子店自慢の餅で包みます。

上品かつコクのある甘さで緑茶にも紅茶にも合う絶品和菓子です。

社長、職人をはじめ、企画、商品開発、パッケージデザイン、営業、販売まで主な工程は全て女性のみで進行。

まさに女性が活躍する今の時代を象徴するプロジェクトです。



事業費（補助金ベース）

1,847千円

株式会社山英

事業者名

株式会社山英

所在地：静岡県掛川市日坂121

TEL:0537-27-1024

新商品

東京椿茶

新商品の特長

使用する国産原料:茶

東京椿茶は、緑茶の茶葉に東京・伊豆大島産の椿葉を加えた「発酵茶」です。まろやかな口当たりと、華やかに香り立つフローラルな風味をお楽しみください。

お土産に最適な個包装仕様になっております。

事業費(補助金ベース)

6,023千円



加工用原料茶開発促進協議会

事業者名

加工用原料茶開発促進協議会

所在地：静岡県掛川市掛川910番地の1

TEL:0537-23-4675

新商品

薬膳掛川カレー

新商品の特徴

使用する国産原料:乳酸発酵茶・葛の茎葉茶

◎掛川の機能性豊富な特産物(お茶と葛)をコラボレーション。

地域食材に精通した国際薬膳調理師により、本格的なおいしさと健康を追求。

事業費(補助金ベース)

8,688千円

※加工用原料茶開発促進協議会の構成員

掛川市、一般社団法人中東遠タスクフォースセンター、株式会社山英、

静岡県立大学茶学総合研究センターほか



株式会社白形傳四郎商店

事業者名

株式会社白形傳四郎商店

所在地：静岡県静岡市葵区神明町96-1

TEL:054-271-3559

新商品

①静岡県指定天然記念物「家康手植のミカン」使用 久能山東照宮献上

茶ノ実油ドレッシング「みかん」

②久能山東照宮献上

茶ノ実油ドレッシング「山葵と抹茶」



①茶ノ実油ドレッシング「みかん」



②茶ノ実油ドレッシング「山葵と抹茶」

新商品の特長

使用する国産原料：茶の実、みかん、山葵、抹茶

自社で開発した茶ノ実オイルと静岡県の特産物であるみかんや山葵や抹茶のオイルとの混合搾油による和風ドレッシング。尚、みかんには静岡県指定天然記念物「家康手植のミカン」を使用。いずれの商品も家康公縁の久能山東照宮に献上。

事業費（補助金ベース）

3,734千円



*みかん（静岡県指定天然記念物：駿府城公園内に植樹）

「家康手植えのミカン」は、大御所徳川家康公が駿府御座城の折、紀州（現在の和歌山県、当時の藩主は浅野氏）から献上された鉢植えみかんを駿府城の天守台辺りに自ら植えたものと伝えられ、静岡県の指定天然記念物となっている。



一般社団法人西尾市観光協会

事業者名

一般社団法人西尾市観光協会

所在地：西尾市花ノ木町四丁目64番地

TEL：0563-57-7882

新商品

三河産カンショ入り「西尾の抹茶えびせんべい」

新商品の特徴

使用する国産原料：◎愛知県産（碧南市、西尾市一色町佐久島）カンショ

◎愛知県産「西尾の抹茶」、愛知県産えび

◎北海道産馬鈴薯でんぷん

◎馬鈴薯でんぷんにダイス状のカンショと「西尾の抹茶」と愛知県産えびを練り込み焼きあげたえびせんべい

◎抹茶の風味を消さないようにカンショ粉とえびの配合比率を考慮し、地域ブランド（地域団体商標）として認定された「西尾の抹茶」と「三河一色えびせんべい」の両方の良い特徴を持つえびせんべい

◎インバウンドに対応するため、パッケージには5言語で「西尾の抹茶」と「三河一色えびせんべい」の説明を聞くことができるQRコードを印刷

事業費（補助金ベース）

5,561千円

◎三河産カンショ
◎西尾の抹茶
◎国産海老
◎北海道産馬鈴薯でんぷん
◎和三盆糖

商品名：甘藷入り抹茶えびせんべい

名 称	菓 子
原材料名	馬鈴薯澱粉（馬鈴薯（北海道産））、和三盆糖、さつまいも、海老、抹茶、植物油、食塩、糖結晶、カンショ、デンプン、香料（アミノ酸等）、膨張剤、pH調整剤
内容量	50g
賞味期限	密封状態で記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避け下さい。
販売者	一般社団法人西尾市観光協会 愛知県西尾市花ノ木町 四丁目64番地
加工所	西の町包装印刷株式会社 愛知県西尾市小間町明治35
製造所	丸製製菓株式会社 〒444-0405 愛知県西尾市一色町 対米産地5番地5

本品製造工場は、米、小麦、落花生、かにを含む製品を製造しております。

※この品はアレルギー表示の対象となる成分に該当します。

万一品質に不適合な点がございましたら、お買取りの店名、月日を記入の上、商品をお送りください。送料はお客様負担の上、商品をお取り替えさせていただきます。

お問い合わせ先：丸製製菓株式会社
受 付 時 間：営業日を除く
月曜～金曜 9:00～16:00
TEL 0563-72-8221

栄養成分表示（50g当たり）	
エネルギー	196kcal
たんぱく質	1.3g
脂 質	1.5g
炭 水 化 物	44.4g
食 塩 相当量	0.8g

（※式表示は日本食品標準成分表（第7版））

4 978457 913081

えびせんべい発祥の地（西尾市一色町）で西尾の特産品の抹茶と三河産カンショを生地に練り込み、昔ながらの製法で職人が丁寧に焼き上げたえびせんべいです。和三盆糖とカンショの自然な甘味と塩味のバランスがよく、つい手が伸びるおいしさです。

三河一色えびせんべいマスコットキャラクター「えびちゃん」

QRコードをスマートフォンで読み込むと5言語で説明を聞くことができます。
You can read the details in 5 languages by using these QR codes on your smartphone.

西尾の抹茶 [Nishio Matcha]

三河一色えびせんべい [Mikawa Isshiki Shrimp Crackers]

※QRコードは（株）デンソーウェブの登録商標です。

「西尾の抹茶えびせんべい」

ハイランドリゾート株式会社

事業者名

ハイランドリゾート株式会社

所在地：山梨県富士吉田市新西原5-6-1

TEL：0555-22-11181

新商品

「フジヤマジェラート」として茶ジェラート5種類

（お薄抹茶ジェラート、濃厚抹茶ジェラート、玄米茶ジェラート、ほうじ茶ジェラート及び和紅茶ジェラート）

新商品の特徴

使用する国産原料：静岡県産茶葉

- ・それぞれの種類のお茶の風味をジェラートにも最大限に引き出せるよう工夫を凝らした。
- ・河口湖駅ほかハイランドリゾート株式会社関連施設内において販売されている

事業費（補助金ベース）

4,242千円



株式会社十吉

事業者名 株式会社十吉 所在地: 埼玉県川越市小仙波町4-16-8
TEL: 049-270-7213

新商品 have a GOOD TEA【国産紅茶】
縁熟抹茶ショコラ【ショコラ】

新商品の特徴

have a GOOD TEA【国産紅茶】

使用する国産原料:

- ・国産紅茶
- ・国産ドライフルーツ
- ・国産ベジタブル

国産紅茶に国産ドライフルーツ・ドライベジタブルをミックスした和の**フレーバーティー**。

ドライフルーツやドライベジタブルがたっぷり入った**フレーバーティー**は、香りだけでなく、素材のうまみや甘みをお楽しみ頂けます。カラダに優しい**フレーバーティー**のナチュラルな美味しさをお届けします。



縁熟抹茶ショコラ【ショコラ】

使用する国産原料:

- ・国産抹茶

アレンジしやすいテリヌ風**抹茶ショコラ**。

高級ホワイトチョコレートを使用し、濃厚でなめらかな口当たり。抹茶の風味と品のあるチョコレートの甘みが口いっぱいに広がります。



事業費(補助金ベース)

5,790千円

有限会社太田製茶

事業者名

有限会社太田製茶

所在地:佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内甲567-2

TEL:0954-43-1293

新商品

玉露入りわらび餅

新商品の特長

玉露入りわらび餅

使用する国産原料:玉露・わらび粉

◎九州三大茶処名産地である佐賀嬉野の気候風土で大切に育まれた**嬉野玉露**(規格外ではなく正規品)を贅沢に使用することで、**わらび**の有する甘さを引き立て、ほのかな玉露の風味が広がる深い味に仕上げております。**玉露の風味とわらび餅**の弾力を冷やしてお楽しみください。

◎抹茶や緑茶を使用した和洋菓子は沢山あるかと思いますが、**玉露**を使用した和菓子はまだ少ないことから希少性が高いものと思います。



事業費(補助金ベース)

1,888千円

一般社団法人 西尾市観光協会

事業者名

一般社団法人 西尾市観光協会

所在地: 愛知県西尾市花ノ木町4丁目64番地

TEL: 0563-57-7882

新商品

西尾の抹茶入り碾茶そば

新商品の特徴

使用する国産原料: 愛知県西尾産の抹茶及び碾茶

愛知県西尾産のそば粉

愛知県産の小麦粉(中力粉)

そばの生地に抹茶と碾茶を練りこみ、色鮮やかな見た目と茶の香りを楽しめる茶そばが完成しました。

乾燥茶葉を細かく砕いた抹茶の原材料である碾茶を原料として選定した理由は、抹茶だけを加えたそばは調理段階で香りが飛んでしまうため抹茶より香りが長続きしやすく茶葉の食感がそばに残ること、そば職人の技でそば粉と小麦粉に合わせやすい大きさに挽くことができること、抹茶の約半分のコストで購入できることからです。

事業費(補助金ベース)

6,115千円



加工用原料茶開発促進協議会

事業者名

加工用原料茶開発促進協議会

所在地：静岡県掛川市掛川910番地の1
TEL:0537-23-4675

新商品

乳酸発酵茶末

新商品の特徴

使用する国産原料:茶

◎極めて限られた地域のみで伝統的に生産されている「まぼろしの健康茶」といわれる発酵茶を品質の安定化と量産化を可能にして製品化した食品原材料。静岡県掛川産の厳選された緑茶を酒造メーカーの優れた技術で乳酸発酵させました。
緑茶と乳酸菌の風味が食品の味を美味しく整えます。

事業費(補助金ベース)

19,544千円

※加工用原料茶開発促進協議会の構成員

掛川市、一般社団法人中東遠タスクフォースセンター、株式会社山英、
静岡県立大学茶学総合研究センターほか



株式会社ウエハラHC

事業者名

株式会社ウエハラHC

所在地:群馬県甘楽郡下仁田町川井20番地

TEL:0274-82-2083

新商品

「マンナン食堂 味しみしみこんにゃくと大豆ミートの旨煮」

「マンナン食堂 味しみしみ五目煮」

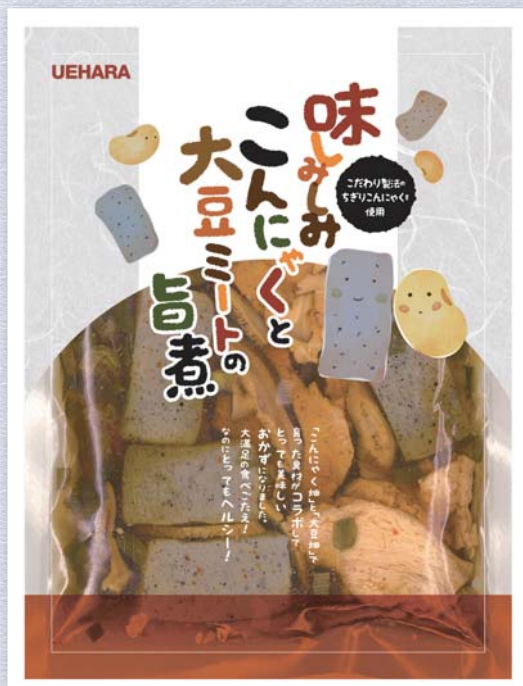
新商品の特徴

使用する国産原料:国産こんにゃく精粉

低カロリー、低糖質素材で知られる“こんにゃく”ですが、今回はしっかりと必要栄養素や健康素材を強化して健康感UP!その上、調理不要で食べることができる新しい分野のこんにゃく加工品(原料は国産こんにゃく精粉を使用)です。

事業費(補助金ベース)

5,116千円



「マンナン食堂
味しみしみこんにゃくと
大豆ミートの旨煮」



「マンナン食堂 味しみしみ五目煮」

株式会社山一商店

事業者名

株式会社山一商店

所在地:香川県小豆郡土庄町乙1085

TEL:0879-62-0247

新商品

もみじ葉燻製ドレッシング

新商品の特徴

使用する国産原料:オリーブオイル(小豆島産)・もみじ葉(岐阜県産)・もみじエキス(岐阜県産)

小豆島産オリーブオイルをベースに食用もみじを原材料に用い、色鮮やかで見た目に美しく風味豊かで体に良い“もみじ葉燻製ドレッシング”

かえでの枝葉でスモークウッドを開発し、ドレッシング自体を山一商店独自の液体燻製装置で冷燻製にすることで温度変化によるドレッシングの変質を抑え高品質を保ちながら、奥深い燻製の風味が加わった特徴を持っています。

事業費(補助金ベース)

6,829千円



「もみじ葉燻製ドレッシング」

株式会社ボン・アーム

事業者名

株式会社ボン・アーム

所在地:徳島県徳島市南内町1-6ミタニビル2F

TEL:088-656-3220

新商品

阿波藍茶

新商品の特徴

使用する国産原料:徳島県産の藍

- ◎日本でも一番の栽培面積を誇る徳島県の伝統工芸の藍染め。その原料である藍は、古くより徳島(阿波)の民間薬、健康維持に重宝されていました。そんな藍食文化を現代に伝える為、食べる、飲める藍の商品を作り、人々の健康に少しでも役立てないかという思いで商品を作りました。
- ◎阿波藍100%でノンカフェインのお茶はこだわりの栽培方法、特殊な加工を施し、飲みやすく仕上げています。香ばしい風味とどこか懐かしい味わいです。ホットでもアイスでもお召し上がり頂けます。
- ◎2020年の東京オリンピックエンブレムが藍色市松模様になったこともあり、日本を象徴する藍=「japan blue」として食藍文化の広がりが期待できます。



事業費(補助金ベース)

3,241千円

株式会社豊年屋

事業者名

株式会社豊年屋

所在地:長野県駒ヶ根市下平292-35

TEL:0265-82-3131

新商品

国産低菌数洗いごま黒

新商品の特徴

国産低菌数洗いごま黒

使用する国産原料:長野県産黒ごま

◎ 洗いごま

新規の機械を使用することで、従来製法の洗いごまより一般生菌等を抑制できており、この洗いごまを使用した炒りごま等の品質の向上と安定化ができました。



事業費(補助金ベース)

1,329千円

一般社団法人西尾市観光協会

事業者名

一般社団法人西尾市観光協会

所在地：西尾市花ノ木町四丁目64番地

TEL：0563-57-7882

新商品

西尾の抹茶かりんとう

西尾の抹茶パンケーキミックス

新商品の特徴

西尾の抹茶かりんとう

使用する国産原料：

- ・愛知県産「西尾の抹茶」
- ・愛知県産小麦粉「きぬあかり」「ゆめあかり」
- ・北海道産てんさい糖

◎商品の内容量中約4%の「西尾の抹茶」を贅沢に使った大人好みの上品な苦味の本格的な抹茶かりんとうです。

◎かりんとうの生地にあ知県産小麦粉「きぬあかり」と「ゆめあかり」を使用し、「西尾の抹茶」を北海道産の甜菜糖でコーティングしてあるので噛めば噛むほど抹茶の味を楽しむことができます。



西尾の抹茶パンケーキミックス

使用する国産原料：

- ・愛知県産「西尾の抹茶」
- ・愛知県産小麦粉「きぬあかり」

◎原材料にはご当地自慢の産品である愛知県産小麦粉「きぬあかり」と愛知県産「西尾の抹茶」にこだわり作り上げました。

◎「西尾の抹茶」のほのかな香りと「きぬあかり」の持つふわふわ、もちもち感が味わえる商品に仕上げるすることができます。

◎パンケーキの他、ワッフル、ドーナツ、どら焼き等も作ることができ、汎用性の高いミックス粉です。



事業費(補助金ベース)

9,252千円

不二製油グループ本社株式会社

事業者名

不二製油グループ本社株式会社

所在地:東京都港区三田3丁目5番27号 住友不動産三田ツインビル西館

新商品

豆乳ヌードル putipa(プチパ)

(輸出用の名称はグルテンフリーヌードル putipa)

新商品の特徴

使用する国産原料:こんにゃく芋

こんにゃく麺のひと世代進化したヌードルです。こんにゃくの弾力を利用して、おからを組み合わせ麺のコシを出し豆乳クリームを加えて美味しさを実現しました。こんにゃく麺ですが、こんにゃく臭をcutし、豆乳クリームやおからの豊かな香りをもつ。アクヌキ不要で袋から出して即食が可能な新感覚麺です。

事業費(補助金ベース)

15,651千円

<調理例 パスタサラダ>



日本甜菜製糖株式会社

事業者名

日本甜菜製糖株式会社

所在地:東京都港区三田三丁目12番14号

TEL:03-6414-5535

新商品

①「北海道どさんこオリゴ」

②「北海道ビートなシュガープラス」

新商品の特徴

使用する国産原料:北海道産ビート(てん菜)

- ①北海道産ビート糖蜜を原料とした、ビフィズス菌などの栄養源であるオリゴ糖のフラクトオリゴ糖やラフィノースを含有したシロップ
- ②北海道オホーツク産のビート(てん菜)から製造したコクのあるビート含蜜糖に、2種類のオリゴ糖(DFAⅢとラフィノース)と炭酸カルシウムを加えた健康志向のお砂糖

事業費(補助金ベース)

8,528千円



①「北海道どさんこオリゴ」



②「北海道ビートなシュガープラス」

株式会社一久

事業者名

株式会社一久

所在地:北海道旭川市旭町2条3丁目11-102

TEL:011-888-1919(札幌OPCセンター)

新商品

カラダ餅

新商品の特徴

使用する国産原料:餅米・小豆・砂糖

- ①大福餅屋が手がけた、すべてのスポーツ愛好家を応援する餅菓子。
- ②米粒より消化の早い「餅」で、アミノ酸の効能が期待できる「大豆餡」を包餡。
- ③大豆餡にオリゴノール50mg配合。
- ④マラソンの前、ゴルフ、登山の携行食など、さあこれから!という時の糖質補給に最適。

事業費(補助金ベース)

3,609千円



有限会社草加家

事業者名

有限会社草加家

所在地:長崎県佐世保市重尾町210

TEL:0956-38-3808

新商品

①「春日米のかんころ餅」

②「かんころ飯」

新商品の特長

使用する国産原料:さつまいも(干し芋)(長崎県製造)

もち米(国内産)・うるち米(長崎県産)

- ①長崎県特産のゆで干しさつまいもともち米を使った餅。50年前の味を産地限定して再現。干し芋の粒、米の粒など、素朴さの中に、現代的なおいしさがあります。
- ②ゆで干しさつまいもとうるち米を使ったレトルトごはん。干し芋の甘さと歯触りが良い。

事業費(補助金ベース)

2,609千円



「春日米のかんころ餅」



「かんころ飯」

株式会社ユーキフーズ

事業者名

株式会社ユーキフーズ

所在地:富山県砺波市太田1889-8

TEL:0763-33-4433

新商品

ハッピーやさい

新商品の特徴

使用する国産原料:じゃがいも

- ◎皮むき・計量・真空パックに加工(褐変を防止)し、料理に合わせて使い切りの分量(要望に応じた分量)にて提供
- ◎後片付けや生ゴミ保管などにメリットもあり、料理の分量に合わせて使い切りの分量での提供ができる!主婦にとっては魅力ある商品
- ◎使用目的によって量目が選べたり、可食分だけの皮むきじゃがいもを毎日利用いただくことで「日配野菜」としての差別化を発揮(貯蔵野菜から日配野菜へ)



事業費(補助金ベース)

18,302千円



株式会社日本はるさめ

事業者名

株式会社日本はるさめ
所在地: 奈良県桜井市河西641
TEL: 0744-42-1130

新商品

ひょうたん印 国産はるさめ150g(食品添加物不使用)
ひょうたん印 えんどうはるさめ100g(食品添加物不使用)

新商品の特長

ひょうたん印 国産はるさめ150g (食品添加物不使用)

使用する国産原料:

- ・ かんしょでん粉、ばれいしょでん粉



ひょうたん印 えんどうはるさめ100g (食品添加物不使用)

使用する国産原料:

- ・ かんしょでん粉



上記国産原料でん粉を用い、食品添加物を使用しない**新しい国産はるさめ**。また「欧州産 えんどうでん粉」と「国産かんしょでん粉」を使用し、既存の中国産緑豆春雨に近い食感・形状の「**国内製造**」の**新しいはるさめ**。

事業費(補助金ベース)

92,957千円

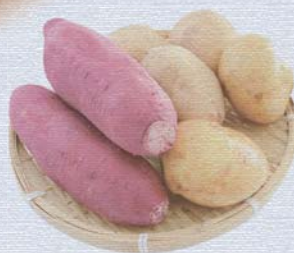




情報の発信のみの事業に取組
(新商品の開発を伴わない)



事業実施者の概要



株式会社北海道フード工房(情報の発信のみの事業に取組み)

事業者名

株式会社北海道フード工房

所在地:札幌市中央区南1条西20丁目1-6 コミュ120 1F

使用する国産原料

北海道産さつまいも

情報発信する商品

「北の大地に根付いたさつまいもが、こっくり甘いほしいもになりました」

(平成27年度補正予算事業により開発され製造・販売されている新商品)

「スナック焼き芋ステック」

(平成28年度補正予算事業により開発され製造・販売されている新商品)

事業費(補助金ベース)

1,655千円



株式会社川小商店(情報の発信のみの事業に取組み)

事業者名

株式会社川小商店

所在地: 東京都台東区駒形2-1-26

使用する国産原料

国産さつまいも

情報発信する商品(製造・販売されている商品)

国産さつまいもを主原料とする菓子

○スイートポテト(通年商品)

○芋ようかん(通年商品) 等

事業費(補助金ベース)

300千円



大東製糖株式会社(情報の発信のみの事業に取組み)

事業者名

大東製糖株式会社

所在地:千葉県千葉市美浜区新港44番

使用する国産原料

国産さとうきび、北海道産てんさい

情報発信する商品(製造・販売されている商品)

素焚糖、赤糖、味わい加工黒砂糖、味わい黒糖蜜、てんさいのお砂糖など

事業費(補助金ベース)

904千円



「素焚糖」



「赤糖」



「てんさいのお砂糖」

所在地・アクセス



- JR 新橋駅下車タクシー 7分
- 地下鉄銀座線 虎ノ門駅下車(3番出口)徒歩5分
- 地下鉄千代田線・丸ノ内線 国会議事堂前駅下車(3番出口) 徒歩7分
- 地下鉄南北線・銀座線 溜池山王駅下車(9番出口) 徒歩4分

公益財団法人日本特産農産物協会

〒107-0052 東京都港区赤坂1丁目9-13 三会堂ビル 3F
 TEL. 03-3584-6845(代) FAX. 03-3584-1757
<http://www.jsapa.or.jp/>

公益財団法人**日本特産農産物協会**

〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目9番13号 三会堂ビル3階

電話:03-3584-6845 FAX:03-3584-1757

URL:<http://www.jsapa.or.jp/>

