

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

こだわりの「たまご」を活用した、安全・安心をコンセプトにした調味料の開発・製造・販売

こだわりのたまごを活用した調味料(マヨネーズ、タルタルソース、ドレッシング)の開発と販路拡大を行う。

➤ 連携体

農林漁業者	タムラポートリー(有)(養鶏業)
風味、色が異なる2種類の高級たまご「恋たま」、「米たまご」の生産・供給を担う。	
中小企業者	(株)たむらのタマゴ(農畜産物卸売業)
タムラポートリー(有)が生産したたまごの鮮度・品質保持及び既存販路活用等による調味料の販路開拓を担う。	
中小企業者	おいし工房(食料品製造業)
調味料加工技術と素材の味を生かすブレンド技術を活用した「恋たま調味料」、「米たまご調味料」の製造を担う。	
サポート機関等	(財)とくしま産業振興機構、(独)中小企業基盤整備機構四国支部

➤ 連携の経緯

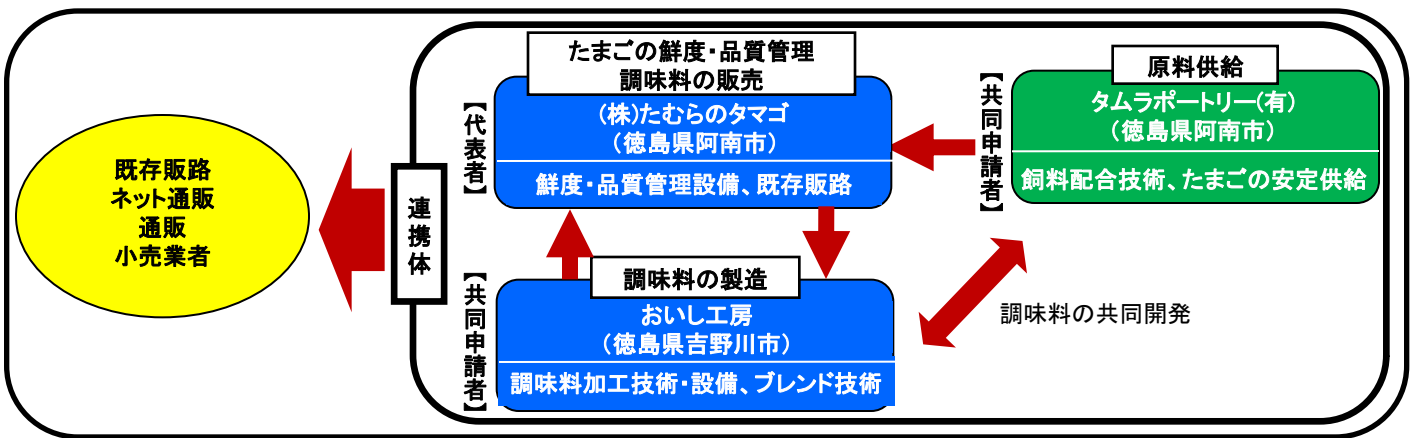
(株)たむらのタマゴはタムラポートリー(有)の開発した「恋たま」、「米たまご」の用途拡大のためには、これらを活用した新商品の開発が必要と考えていた。自社にはない加工技術を持つ事業者を探していたところ、徳島市内で開催された販売会「とくしまマルシェ」にて、調味料製造技術と素材の味を生かすブレンド技術を有するおいし工房と出会い、連携するに至った。



左:恋たま 右:米たまご

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

タムラポートリー(有)は独自の飼料配合技術により風味、色が異なる「恋たま」と「米たまご」の安定的な生産・供給を行う。おいし工房は調味料加工技術、素材の味を生かすブレンド技術により調味料の製造を行い、(株)たむらのタマゴが既存の販路を活用するなどして調味料の販路開拓を行う。調味料の製造にあたっては素材のトレーサビリティを明確化する等により安全・安心をコンセプトとして遡及を行う。



➤ 連携による効果

農林漁業者	5年で578万円の売上高増加、安定的な収益確保による経営安定
原料供給により安定的な収益確保が図られるなど、経営安定化が期待される。	
中小企業者	5年で2,680万円の売上高増加、収益性の改善
「恋たま」、「米たまご」を活用した調味料の提供により売上の増加と収益性の改善が期待される。	

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名 : 株式会社たむらのタマゴ	所在地 : 徳島県阿南市長生町原田154-1
T E L : 0884-22-1609	F A X : 0884-23-3132
E - m a i l : tamago-tamura@poem.ocn.ne.jp	ホームページ : http://tamura-tamago.com/index.html