

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

完熟トマトの「トマト酢」と青汁を活用したトマト酢青汁加工品の開発・製造・販売

トマト酢と青汁をブレンドしたトマト酢青汁加工品(ドリンク、ドレッシング、ゼリー等)の開発と販路拡大を行う。

➤ 連携体

農林漁業者

藤岡 清一(農業)

トマト酢の原料となる加工用トマト(ボンジョルノ)の生産・供給を担う。

中小企業者

(有)遠藤青汁(飲食料品小売業)

トマト酢青汁加工品の商品企画と、青汁の宅配顧客・販売店網等の既存販路を活用した販路開拓を担う。

中小企業者

森文醸造(株)(調味料製造業)

ボンジョルノを活用したトマト酢の製造と、トマト酢に青汁をブレンドしたトマト酢青汁加工品の製造を担う。

連携参加者

(株)内子フレッシュパークからり、(株)遠藤青汁高知センター(食料品製造業)

(株)内子フレッシュパークからりはトマト酢の原料となるピューレの供給・保管、(株)遠藤青汁高知センターは生青汁の供給を担う。

サポート機関等

愛媛県商工会連合会、(独)中小企業基盤整備機構四国支部

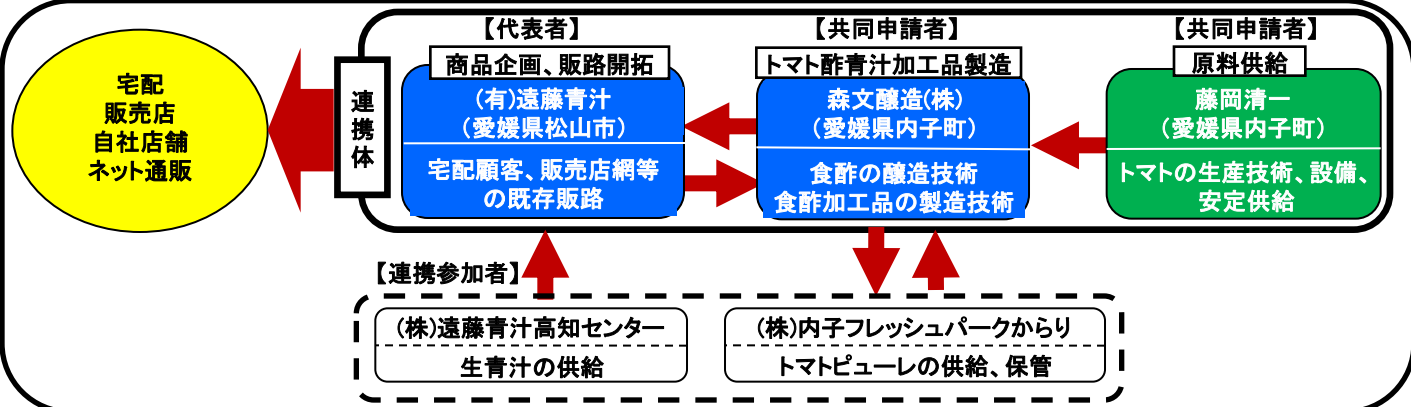
➤ 連携の経緯

(有)遠藤青汁が青汁を活用した新商品開発について愛媛県産業技術研究所に相談したところ、商品開発に熱心な企業として森文醸造(株)を紹介された。両者で協議した結果、青汁とトマト酢をブレンドしてお互いの飲みにくさを解消した新商品を開発することになった。トマト酢の原料であるトマトは藤岡清一がトマトの新たな活用方法として賛同し、連携するに至った。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

藤岡清一はトマト酢の製造に適したボンジョルノの栽培に取り組み、最大限に栄養価が高くなった段階を見極め、収穫する。(有)遠藤青汁は宅配事業による顧客データベースを活用して市場調査を行い、消費者ニーズに合った商品企画を行う。森文醸造(株)は旨み成分を増加させる静置発酵法でトマト酢を製造するほか、トマト酢青汁加工品についても甘酒の乳酸菌や柚子等を加え、飲みやすさと食べやすさを追求する。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で25万円の売上高増加、安定的な収益の確保

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3,361万円の売上高増加、収益性の改善

トマト酢青汁加工品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 : 有限会社遠藤青汁	所在地 : 愛媛県松山市古川北4-9-25
T E L : 089-969-1200	F A X : 089-969-1211
E - m a i l : info@aoshiru.co.jp	ホームページ : http://www.aoshiru.co.jp