

①規格外や低未利用品の有効活用

愛媛県産柑橘を活用した食品素材及び加工食品の開発・製造・販売

柑橘のじょうのう膜等を活用した食物繊維が豊富な食品素材及び加工食品の開発と販路拡大を行う。

➤ **連携体**

農林漁業者 大久保 幸裕(農業)
 (有)進藤重晴商店のニーズに応じて収穫時期を遅らせ糖度を高めた木生り完熟柑橘の規格外品の供給を担う。

中小企業者 (有)進藤重晴商店(食品製造業)
 柑橘のじょうのう膜等を活用した食品素材及び加工食品(ジャム類、コンサントレ等)の開発・製造と販路開拓を担う。

連携参加者 愛媛県産業技術研究所
 柑橘のじょうのう膜等の加工に係る技術開発支援と成分分析を行う。

サポート機関等 愛媛県産業技術研究所、(独)中小企業基盤整備機構四国支部

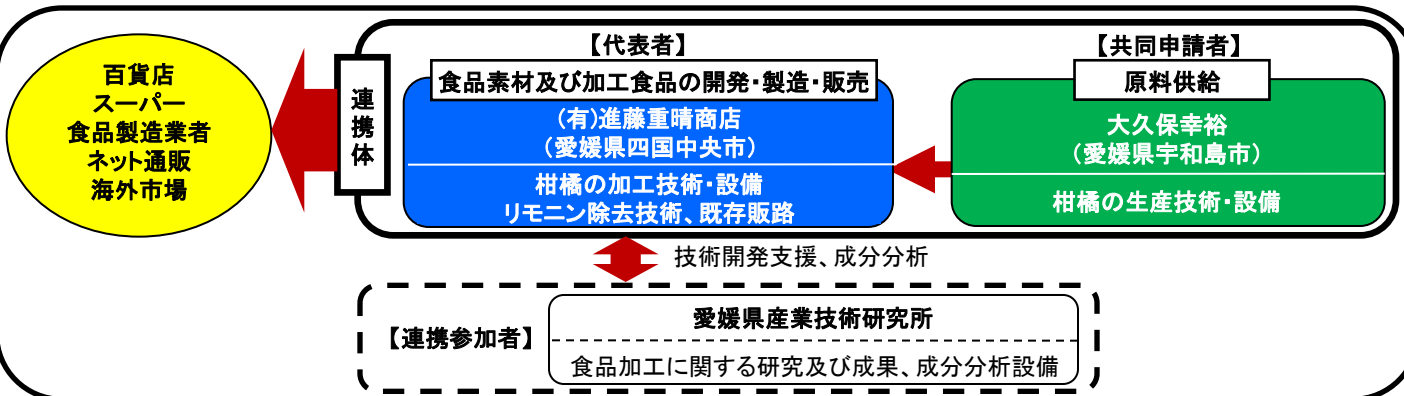
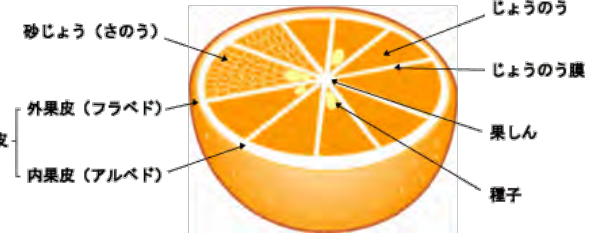
➤ **連携の経緯**

(有)進藤重晴商店は柑橘加工品の残渣処理問題に着目し、外果皮を加工した甘味菓子(ピール)の事業化に取り組んできたが事業が軌道に乗ったため、更にじょうのう膜等の有効活用を模索していた。知人の紹介を通じて柑橘の規格外品の有効活用を模索していた大久保幸裕と知り合い、事業に対する姿勢やこだわりに共感し、本事業を実施することになった。



➤ **連携に当たっての課題や工夫等**

大久保幸裕は(有)進藤重晴商店のニーズに応じて収穫時期を遅らせ糖度を高めた木生り完熟柑橘の規格外品を供給する。(有)進藤重晴商店は食品素材の開発にあたっては、自社の独自技術を活用して苦み成分であるリモニンを除去し、商品の用途を広げる。また、果汁100%のコンサントレの開発にあたっては、低温乾燥による濃縮を行う。濃縮に時間がかかりコストは高くなるが、高温乾燥と比べてビタミンなどの成分が壊れにくく風味や味の変化が少ない。



➤ **連携による効果**

農林漁業者 5年で76万円の売上高増加、規格外品の有効活用
 従来は廃棄していた規格外品の供給による売上増加で経営安定化が期待される。

中小企業者 5年で1,035万円の売上高増加、柑橘加工品の残渣削減
 食品素材、加工食品の提供による売上増加で収益性の改善が期待される。また、じょうのう膜等の有効活用により柑橘加工品の残渣削減が見込まれる。

➤ **代表企業等の連絡先**

企業等名：有限会社進藤重晴商店 所在地：愛媛県四国中央市寒川町3797-1
 TEL：0896-25-0313 FAX：0896-25-2620
 E-mail：info@p-ljp ホームページ：http://www.p-ljp