③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

高知県産の「生姜」を活用した生姜加工食品の開発・製造・販売

高知県産の品質並びに鮮度の高い露地生姜を活用し、加工食品(飲料用の生姜粉末・生姜スープ・生姜パウダー・生 姜調味料・生姜甘味)の開発・製造・販売を行う。

連携体

農林漁業者 箭野順一、片岡昇一、森田高明(野菜作農業)

一年以上保存しても歩留りを維持できる保管性の高い、高知県産露地生姜の安定供給を行う。

中小企業者 (株)あさの(野菜漬物製造業)

生姜加工品の製造技術・設備等を活用した加工食品の開発・製造と、既存販路先等を活用した販売を行う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構四国本部

> 連携の経緯

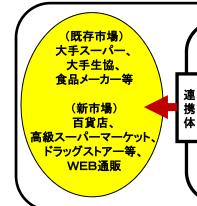
近年の生姜人気により、生姜需要は増加しているものの、加工原料用は価格の安 い輸入生姜の需要が増加し、また青果用は国産ハウス生姜へと需要がシフトしてい るため、露地生姜の用途拡大が課題となっている。こうした中、(株)あさのの主力取 引先から、飲料用の生姜粉末の商品化の要請があった。(株)あさのはこれを加工食 品分野への参入機会ととらえ、原料供給に関し、特別栽培による品質の高い、高知 県産露地生姜を生産している箭野順一氏、片岡昇一氏、森田高明氏に打診したとこ ろ、露地生姜の用途拡大及び、規格外品の有効活用につながる取り組みであるとい うことで合意を得ることができ、今回の連携に至った。



連携に当たっての課題や工夫等

(株)あさのは、最終消費者向けの新商品の製造に取り組むため、新たな製造設備・ 製造工程の導入を図る。箭野順一、片岡昇一、森田高明は、鮮度保持のため、土付 きのままの生姜を収穫日を含む2日以内に(株)あさのに出荷する。また、(株)あさの の要望により、運搬の際は段ボールではなくプラスチック製のコンテナを使うことで損 傷を防止する。





【代表者】

加工食品の開発・製造・販売

(株)あさの (高知県香美市)

生姜加工品の製造技術・設備 ISO9001及び独自の品質管理基準による 品質管理 保管管理技術 : 設備 既存販路先

【共同申請者】

生姜の安定供給

箭野順一、片岡昇一、森田高明 (高知県越知町、土佐市)

生姜の安定供給 生産技術・設備 流通管理ノウハウ

> 連携による効果

農林漁業者 4年で900万円の売上高増加、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 4年で2億2,000万円の売上高増加、収益性の改善

最終消費者向けの加工食品の開発・製造・販売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:株式会社あさの 所 在 地 : 高知県香美市土佐山田町旭町1-5-25

E L: 0887-53-2504 A X : 0887-52-5454

ホームへ $^{\circ}$ ーシ $^{\circ}$: http://www.shouga.jp E - m a i l : heijirou@shouga.jp