

# 販路開拓コーディネート事業を終了された企業一覧

# 【②-1 食品関連】

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
1	<b>梅乃宿酒造</b> <a href="http://www.umenoyado.com/">http://www.umenoyado.com/</a>	<b>オリジナル菰樽</b> 従来の菰樽酒は選挙や各種パーティーでの鏡割り、寺社・仏閣への奉納などの大樽(1斗樽、4斗樽など)使用が多かったが、パーソナル使用をターゲットとしてオリジナル絵柄(写真やイラスト)の印刷が可能な小容量(300ml~3.6L)の菰樽。		2	<b>㈱松崎冷菓工業</b> <a href="http://www.tosa-ice.com/index.html">http://www.tosa-ice.com/index.html</a>	<b>海水深層水を利用した高知県産旬アイス</b> 徹底して、四季の一番美味しい時期の素材と余分な安定剤、香料、着色料など余分な添加物を使わず美味しさに妥協しないアイスの製法。プレミアム「旬アイス」を含む3つのシリーズ展開により、消費者用と業務用分野の両方で、年間を通じて旬を感じさせる季節ごとのアイスクリームの提供を実現。素材の味を生かしたオリジナルアイスクリーム。	
3	<b>㈱平郡商店</b> <a href="http://www.hiragori.com/">http://www.hiragori.com/</a>	<b>神戸ワインマスタード</b> ワインビネガーではなく「日本の酢」を使用し、日本人の口に合う、まろやかな酸味に仕上げている。マスタードの種をワインの中で熟成させる事で、芳香な風味が噛むたびに口の中に広がり、風味アップの役割も担う。味のまろやかさとプチプチ感から、肉料理のスパイス以外にドレッシングやソースのアクセントとして野菜料理等にもうまくマッチする。		4	<b>㈱植物ハイテック研究所</b> <a href="http://www.phit.co.jp">http://www.phit.co.jp</a>	<b>野生種カラハリスイカ抽出原料・応用製品</b> 「カラハリスイカ」の乾燥・強光ストレス耐性に着目、果汁に多く含まれる天然シトルリンは活性酸素を瞬時に分解する。紫外線などで発生した活性酸素によって皮膚の弾力をつくるコラーゲンの変性を防ぐ。優れた抗酸化性と保湿性を機能とする化粧品・食品原料(液体・粉末)と、美容液・フェイスマスク・美容系ドリンク・ゼリー・飲料等を提案。	
5	<b>㈱大谷商店</b> <a href="https://www.facebook.com/fukuino.komekama">https://www.facebook.com/fukuino.komekama</a>	<b>福井の米かま・河豚皮(てっぴ)入り米かま</b> 「福井の米かま」は、契約農家から仕入れた福井県産コシヒカリを、玄米のまま粉末化し、かまぼこに練りこんだ。従来品に比べ、口当たりの滑らかさと、もちもち感が大きく付加されている。「てっぴ入り」は、河豚皮のコリコリとした食感とうま味が練り込まれ、厚切りで食べても、薄くスライスして刺身かまぼこにしてもよく、幅広く食味を楽しめる。		6	<b>㈱えがみ</b> <a href="http://egami.info/">http://egami.info/</a>	<b>練サバ(サバへしこの加工食品)</b> 若狭地方の伝統食品である「サバへしこ」の新商品として「練サバ」を新しく開発した。「練サバ」は、小骨を取り除いた「サバへしこ」の身をたたき、ぬか、酒、みりん、黒糖、山椒などを混ぜ合わせて練り上げた商品である。「サバへしこ」の塩辛さがマイルドに変化し、女性や子供等、へしこが初めての方や苦手な方にも受け入れられる商品である。	

## 販路開拓コーディネーター事業を終了された企業一覧

## 【②-2 食品関連】

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
7	千成屋醤油店 <a href="http://www.shokokai.or.jp/18/18481S0094/index.htm">http://www.shokokai.or.jp/18/18481S0094/index.htm</a>	<b>食べる醤油のもろみ</b> 創業1932年の若狭で唯一の老舗の醤油メーカーが、醤油の製造時にできる「もろみ」を活用して開発した「醤油もろみ」で、毎年12月～3月の冬期間しか製造出来ない限定品である。伝統の手作り技術をもとに、非加熱製法で製造している事から、酵母が生きており、上品な甘さがある。醤油に変化する直前的大豆が丸々入っているため、大豆の食感とうま味がダイレクトに味わえる。		8	㈱オーサン <a href="http://www.os-san.co.jp/">http://www.os-san.co.jp/</a>	<b>有機JAS認証のえごま製品</b> 「エゴマ油」は、農薬を使用せず栽培したエゴマの実を1粒1粒を手作業で厳選し、防腐剤や添加物を使用せず加工したエゴマ100%エクストラバージンオイル。残留農薬検査230品目を実施した、低温圧搾生しぼりの上質なエゴマ油である。体内に入るとDHAやEPAに変換されるα-リノレン酸を60%含む。その他製品として、「エゴマだれ3種」がある。	

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
9	室町酒造㈱ <a href="http://sakuramuromachi.co.jp/">http://sakuramuromachi.co.jp/</a>	<b>岡山の清酒を活用した岡山県産果実リキュール</b> 果実王国岡山県産の様々な果実を「備前雄町米」と、「雄町の冷泉」を仕込み水に醸造された清酒(1部焼酎)に漬け込んで造られた拘りの強いリキュール。岡山県産の上質な果実をそのまま(一部最小限の加工)で使用していることが特長である。		10	㈱Full Cast Win <a href="http://www.rink-flower.com/">http://www.rink-flower.com/</a>	<b>～旬をそのまま閉じ込めた果実・野菜等と関連商品～「こだわりのフリーズドライ食品」</b> トレースのわかる旬の果物・野菜等を世界中から調達し、洗浄・大きくハンドカット・バラ凍結処理の後、50℃以下の低温で3泊4日の長時間の急速凍結真空乾燥を行う。酵素を分解させず、ミネラルやビタミン等を増加させる。鮮度劣化の激しい食品等の本来の良さを残したまま凝縮させ、保存性を高める。	

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
11	㈱のりとも朝倉商店 <a href="http://www.sakebushi.co.jp/">http://www.sakebushi.co.jp/</a>	<b>羅臼「鮭節」</b> 「鮭節」は、漁期終盤に捕獲される水分の少ない羅臼産の「ブナ鮭」を、乾燥させて節にしたものを削った鮭の削り節である。鮭節には鰹節など他の天然調味料と比較して風味を決める遊離アミノ酸が2倍以上あり、うま味を感じるグルタミン酸やアスパラギン酸は鰹節の3倍以上、甘味のもととなるグリシンやアラニンホタテやエビの2倍以上含まれている。		12	北川村ゆず王国㈱ <a href="http://www.yuzuoukoku.jp">http://www.yuzuoukoku.jp</a>	<b>こだわりの高知県産・北川村産ゆず加工食品</b> 当社は、地元契約農家との提携の他、自社農園を保有。生産～加工～企画販売までの一貫生産販売を行っている。ゆず原料は北川村産と高知県産に限定し、トレーサビリティを徹底。こだわりを全面に出し、ノンペクチン柚子マーマレードをはじめとするゆず加工品、高知県産生姜・文旦の加工品や冷凍柚子皮、ゆず果汁等の原料を提供する。	

販路開拓コーディネーター事業を終了された企業一覧

【②-3 食品関連】

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
13	<p>(有)スタジオオカムラ</p> <p><a href="http://www.harunoterra.co.jp">http://www.harunoterra.co.jp</a></p>	<p>こだわりの高知県産トマト「サンマルツァーノ」「黄金生姜」関連商品</p> <p>加工製造に①自社一貫生産②旨み・栄養価・美味しさ・色を損なわない真空マイクロ濃縮釜の活用の特徴を持ち、高い栄養価、旨み成分の高さが特徴のイタリア原種トマト「サンマルツァーノ」や辛味成分ジゲロールを多く含む「高知県産黄金生姜」の関連商品を、高知県野菜にこだわった「本物志向」と「安心・安全」を第一に提供している。</p>		14	<p>(有)石橋屋</p> <p><a href="http://www.konjac.jp">http://www.konjac.jp</a></p>	<p>食品向け原料素材ゲル状こんにやく「こんにやくジェル」</p> <p>こんにやく粉を用いたゼリー、麺類などに関する従来技術は、粉の粒度が大きく、高い食感・風味、様々な食品への簡単な応用といった点で不十分であった。当社は「使いやすさ、食感」を更に改善したゲル状こんにやく「こんにやくジェル」を開発。①50%までの配合が可能②加工が容易③料理をくずれにくくできる等の特徴を持つ。</p>	

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
15	<p>(株)ヤマヒサ</p> <p><a href="http://yama-hisa.co.jp/">http://yama-hisa.co.jp/</a></p>	<p>オリーブの葉高濃縮エキス</p> <p>当社は有機肥料・減農薬栽培方法にこだわり、オリーブ茶用の木にいたっては無農薬で栽培している。熱を加えずに加工することで従来既製品と比べ高濃度のポリフェノールを有するオリーブ葉の粉末と高濃縮エキスを香川大学・香川県産業技術センター等と共同で開発した。さらに、高濃縮エキスの場合にはオリーブ葉の苦みを大幅に抑えることにも成功した。</p>		16	<p>(株)暁喜</p> <p><a href="http://www.join-studio.com/">http://www.join-studio.com/</a></p>	<p>純国産薬膳茶 「温美茶・美香茶・美楽茶」</p> <p>殆どの薬膳茶が中国を中心とした海外品を使用している中、当商品は19種類の国産のみの原料を混合した国内唯一の薬膳茶で、安心安全な商品である。薬膳指導士に加え調理師の資格を持つ経営者が、日本の各名産地から調達した国産品原料のみを使い、最適な組み合わせにより、効能、味、香りを最大限に引き出した薬膳茶である。</p>	

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
17	<p>(株)マルト水産</p> <p><a href="http://www.marutosuisan.jp/">http://www.marutosuisan.jp/</a></p>	<p>低温低圧の多湿蒸気蒸し牡蠣「珠せいろ」</p> <p>ふんわりしっとり仕上げる、独自の蒸し技術を確立し、特許化に成功。急速冷凍技術と組み合わせることで、蒸し牡蠣「珠せいろ」を商品化した。商品特徴は①低圧蒸気特許製法で「ふんわりしっとりした食感②安全な牡蠣提供③-40℃の急速冷凍で「旬牡蠣おいしさ」を逃さない④播磨灘産一年牡蠣を「採れたて、浜蒸し」している。</p>		18	<p>室戸海洋深層水(株)</p> <p><a href="http://www.e-mks.jp">http://www.e-mks.jp</a></p>	<p>硫酸イオン除去技術を用いた室戸海洋深層塩等の自然商品シリーズ</p> <p>室戸の塩は、硫酸イオンを除去する工程を追加したことで、食品加工時に溶解が早く使い勝手が良い塩に仕上がっている。また、苦み成分がなくなりまろやかで後味がすっきりしている。さらに、独自の製塩方式の開発により、一般自然塩に比べ低価格で提供することができる。</p>	

# 販路開拓コーディネート事業を終了された企業一覧

# 【②-4食品関連】

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
19	<b>懶カネヘイ</b> <a href="http://kanehei.co.jp/">http://kanehei.co.jp/</a>	<p>「青果のプロの目利き力」と「生産者ネットワーク」による、鮮度溢れるこだわりの青果</p> <p>当社は創業より100年以上続く青果仲卸です。一般的な青果流通を営みながら、より高い鮮度でこだわりの青果を消費者に届ける取り組みも行ってあります。その取組は、全国各地に点在する美味しい野菜を作る生産者と、プロの目利き力をもつ全国約30社の青果流通業者の連携により実現しています。小売業者にとっては高い鮮度で魅力的な品揃えを助けるパートナーとして活躍します。</p>	 	20	<b>懶田代珈琲</b> <a href="http://www.tashirocoffee.co.jp/">http://www.tashirocoffee.co.jp/</a>	<p>スペシャルティコーヒー提案サービス</p> <p>当社は高品質なコーヒー豆の仕入れルートを開拓し、独自の鮮度管理システムを整備することで、安心安全かつ美味しいスペシャルティコーヒーを提供してきました。本サービスは利用者自らがスペシャルティコーヒーをエンドユーザに提供できるよう、良質なコーヒー豆の提供からサービス導入支援までを行うサービスになります。</p>	  

	企業名	事業概要	写真・イメージ図		企業名	事業概要	写真・イメージ図
21	<b>武内食品懶</b> <a href="https://takeuchi-foods.com/">https://takeuchi-foods.com/</a>	<p>播磨の野菜を生のまま練りこんだ「野菜入り豆腐シリーズ」 自然栽培のもち大豆を使用した「最高級プレミアム豆腐」</p> <p>当社は、明治43年創業の豆腐屋である。播磨産大豆や天然にがりにこだわり、大豆の味をしっかりと感じさせる手作りの豆腐を製造、販売している。今回、新しいチャレンジとして、地元の食材にこだわり、播磨で栽培されている日本在来の品種「もち大豆」を原料に使用した新商品を開発しました。</p>	 	22	<b>生創石丸懶</b> <a href="http://www.1403.jp/">http://www.1403.jp/</a>	<p>常温保存可能、芳醇な香りと優しく上品な酸味の「完熟まるごと搾り橙酢」</p> <p>当社は、明治44年に醸造場として創業し、以後100年以上にわたって、伝統の技と味を大切に、米酢や柑橘果汁酢等を製造・販売しています。これまでに培った醸造の知識を活用し、独特の風味を持つ今までにない、常温保存可能な「完熟まるごと搾り橙酢」を開発しました。芳醇な香りと優しく上品な酸味をもつ、新しい柑橘酢に仕上がっています。</p>	