

第2回 農商工連携フォーラムinおおさか

主催:大阪商工会議所

共催:堺商工会議所、東大阪商工会議所、泉大津商工会議所、岸和田商工会議所、貝塚商工会議所、八尾商工会議所、豊中商工会議所、池田商工会議所、泉佐野商工会議所、北大阪商工会議所、松原商工会議所、高石商工会議所、箕面商工会議所、和泉商工会議所、大東商工会議所、藤井寺市商工会、摂津市商工会、富田林商工会、島本町商工会、羽曳野市商工会、岬町商工会、能勢町商工会、四條畷市商工会、豊能町商工会

新商品開発や高付加価値化を目指し、 ビジネスの展開を考える大阪の商工業者を大募集!

「農商工連携フォーラム」は、西日本各府県の農林漁業者と大阪の商工業者が、府県を超えて出会い、ビジネスの連携のきっかけをつかんでいただく場です。

第1部では、農林漁業者がみなさまの前で、特色のある優良な製品の紹介や、それらを用いたビジネス提案を発表します。(参加無料)

第2部では、立食形式で実際に農産物をご試食いただき、展示商談会形式の交流会を行います。実物を目にしながら、商談や情報交換を行って頂けます。

農林漁業者との連携に関心のある大阪の商工業者のみなさまは是非ともご来場ください。

【開催日】平成24年3月22日(木) 午後1時~5時 (発表会3時間、交流会1時間)

【場所】大阪商工会議所 会議室 (大阪市中央区本町橋2-8)

【参加費】第1部:無料 第2部:お一人様 500円 <当日受付でお支払い>

【定員】各100名

【対象】農商工連携に関心のある企業、新商品開発や高付加価値化を検討している企業等
(食品加工業、弁当・給食業、飲食業、飲料メーカー、醸造業、酒蔵、その他メーカー、
食品関係の小売・卸売・商社、ホテル・観光業、商品企画会社、包装業、コンサルタント等)

【内容】第1部 ビジネス提案発表会 (コーディネーター:(株)禾の人 代表取締役 北埜修司氏)
各農林漁業者が、商品の特徴の解説やビジネス提案について発表を行います。

第2部 展示交流会 (簡易な立食形式)

提案や商材に関心のある農林漁業者に対して、商品の試食や情報交換など直接商談をしていただけます。第2部には、ぜひともご参加ください。

※お申込みは裏面をご覧ください。

☆前回の成約事例☆ (平成23年3月開催)

○愛媛県の水産業者と大阪府内の商業者が連携しました!



101名の商工業者の前で8者6県の農林漁業者が提案を行いました。



発表後の交流会では、ご自慢の農産物の試食も行われました。

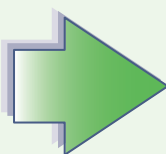


愛媛県の水産業者と大阪府内の老舗フランス料理店が成約を果たしました。



大手百貨店向けに開発され、販売された商品です。

中面もご覧ください!
個性ある農林漁業者が多数来販します!



【フォーラム参加予定の農林漁業者一覧（順不同）】

①「ザーサイ」を生産している農業生産法人（岡山県）	
事業概況	平成7年の創業以来、花卉栽培を続けてきました。ビニールハウス3棟（3,000㎡）で、主にスイートピーを栽培しています。近年では、 ザーサイ の栽培を始めました。農産物生産以外にも、アレンジメント・フラワー販売や家庭用水耕栽培キットの販売なども行っています。
ビジネス提案	「ザーサイ」を塩漬けにした原材料を供給可能です。また、生育段階の違うザーサイを供給可能です。ザーサイは各生育段階ごとに食すことが可能です。このザーサイを用いた新商品の共同開発を行いたい。安定した販路が確保できれば、岡山をザーサイの産地としたい。
希望する連携先	①漬物開発のノウハウを持つ 食品加工事業者 。 ②ザーサイの生育段階に応じた商品企画・製造・販売を共同で行える 食品加工業者 。 ③漬物メーカー、惣菜メーカー等。

②「鶏卵」「鶏卵加工品」を生産している農事生産法人（岡山県）	
事業概況	平飼い・放し飼いでの 養鶏 を行っています。（8000羽） ヘルシーで美味しい 鶏卵 および 卵加工品 を扱っています。関西方面への出荷実績がございます。
ビジネス提案	ケージ飼いと違い、平飼い・放し飼いで飼育した「 鶏卵 」は低コレステロールかつ味が美味しくなります。マイナスイオン農法も鶏の味を美味しくします。この高付加価値の鶏卵を使った加工品や「 かしわ肉・ガラ 」等の加工商品、またはこれを素材としたメニューを共同開発したい。
希望する連携先	①高品質な鶏卵の加工品が企画・製造可能な 食品加工事業者 。（OEMも想定） ②当社の鶏卵を高付加価値商材として有効利用したい 食品製造事業者 。百貨店等。 ③かしわ肉・ガラ等を使った加工食品が企画・製造可能な 食品メーカー 。

③「ハーブティー材料」を生産している農業生産法人（岡山県）	
事業概況	ハーブ観光農園（60a） の運営を行っています。当農園ではハーブやラベンダーの摘み取りができます。また、 ハーブティー材料 の生産販売も行っています。このほか、果樹（ぶどう）の生産直売や水稻の作付も行っています。直売所では喫茶店も営業しています。
ビジネス提案	当社の「 ハーブ 」は、有機肥料を中心として栽培し、一切農薬を使わず育て、手摘みで採取しており、消費者の健康を第一に考えた商品です。 このハーブを用いた健康志向商品を共同開発したい。
希望する連携先	①健康にこだわった商品づくりをしている スーパー、百貨店 。 ②ハーブ・紅茶等専門店。飲料メーカー、飲食店等。 ③観光イベントを企画・販売可能な事業者。（イベント会社、旅行会社等）

④「トマト」を生産している農業生産法人（兵庫県）	
事業概況	トマト、ミニトマト、ミディトマト等、各種トマト の生産・販売を行っています。この他、メロン、ネギ、水菜、小松菜、トウモロコシ等の生産・販売も行っています。
ビジネス提案	豊富な「 トマト 」の種類を有しています。微生物を使用した土作りを心掛け、有機質肥料の使用と減農薬栽培を実践しています。味が濃く、糖度の高いことが自慢です。このトマトを用いた新商品開発と一緒に取り組んで頂ける企業を探しています。（特に、ケチャップ、ピューレ、ドライトマト、スイーツ等）
希望する連携先	①トマトに関する商品の企画能力を持ち、製造可能な 食品メーカー 。 ②トマトを用いた新メニューの開発から製造までが可能な 外食産業、飲食店等 。 ③高付加価値野菜を扱う 青果販売店等 。

⑤「紀州南高梅」を生産している農業生産法人（和歌山県）	
事業概況	2haの自社農園で 梅 を栽培しています。農薬を一切使わない自然農法で紀州産の 梅干し・梅肉・梅酢 を製造しております。また、看板商品のフルーツ梅干しは、モンドセレクション最高金賞を5年連続受賞。本商品は、水にもこだわり、また音響熟成を用いて職人一人一人が漬け込んでいます。
ビジネス提案	当社の農薬を全く使わない「 梅 」は、安全・安心にこだわった加工食品や料理への利用を希望します。また、農薬不使用の「 梅酢 」を肉や魚の殺菌に使うと保存期間を延ばすことができ、さらに身を柔らかくすることができます。製造過程や調理過程で応用することができます。
希望する連携先	①無農薬商品を高付加価値商材として販売する問屋、 食品製造業者、レストラン等の飲食店等 。 ②梅酢の殺菌機能を加工・活用できる 食品製造業者、飲食店等 。 ③当社の梅干しを高付加価値商材として販売可能なこだわりの専門店、スーパー、百貨店等。

⑥「舞茸みそ」「舞茸パウダー」を生産している農業生産法人（岡山県）	
事業概況	舞茸みそ、機能性食品舞茸パウダー、舞茸茶 など舞茸を使用した加工品の製造・販売を行っています。この他、生食用の桃太郎トマトを使った液状トマトの製造・販売も行っております。
ビジネス提案	当地域特産「 舞茸 」は、出荷するにあたり端物が出ます。今までは、ほとんど廃棄していましたが、「 舞茸みそ 」と機能性食品「 舞茸パウダー 」を開発しました。美容や健康管理の分野でも注目を集めています。これらを用いた新商品を共同開発したい。

希望する連携先	①「舞茸パウダー」「舞茸みそ」を用いた商品の共同企画が可能な事業者。 ②「舞茸パウダー」を健康、美容関連商材として企画・製造可能なヘルスケア事業者、化学薬品メーカー。 ③舞茸の加工に関するノウハウを持つ事業者。
---------	---

⑦「じゃがいも」を生産している農業生産法人（広島県）

事業概況	じゃがいもや野菜などの農産物の生産・販売を行っています。当社のじゃがいも畑は幾度もメディアの取材を受けました。最近では、このじゃがいもを利用した加工品の企画・開発を進めています。現在、コロッケ、レトルトカレー、じゃがいもソースを販売。多くの方に好評いただいています。
ビジネス提案	当社の「じゃがいも」は瀬戸内の排水の良い赤土の段々畑で生産しています。鉄分やミネラル分を多く含み、ホクホク感や甘味がありのどごしが良く、煮崩れしにくいのが特徴です。この良質なじゃがいもを使った新商品を共同開発したい。
希望する連携先	①日持ちするじゃがいも加工品を企画・製造できる事業者。 （例えば、せんべい、かりん糖、タレ、サラダ用ピューレ、冷凍食品など） ②こだわりの農産物を取り扱う問屋・スーパー、百貨店等の販売店等。 ③高付加価値商品を企画・製造するお菓子メーカー、惣菜メーカー、冷凍食品メーカー等。

⑧「柿」などの「果物」を生産している農業生産者（奈良県）

事業概況	奈良県吉野地方で特別栽培に取り組み柿を中心とした農園です。種なし柿や富有柿・あんぼ柿とこだわりのラインナップが充実。こだわりの柿をお買い得なものから高級柿まで多数揃えております。また、自社生産100%の果物を使用した国産原料・無添加の加工品を製造しています。
ビジネス提案	自社で加工している「あんぼ柿」は完全無添加で栄養価の高い特別な柿です。これを含め自社で栽培している安全・安心の「果物」（柿、梅、ブルーベリー、かりん）やその果樹を原料として一次加工したピューレ・ジュース類などを使った、こだわりの加工品を共同開発したい。
希望する連携先	①小ロットでも製造可能な工場を持つ食品メーカー等（ジュース、アイス、ゼラート等）。 ②高付加価値の果物を取り扱う専門店、百貨店等。 ③海外に販路を持つ問屋、卸売業者、商社等。

⑨「玄米ポタージュ」を生産している農業生産者（岡山県）

事業概況	農薬、化学肥料不使用の岡山県産の米「伊勢ひかり」を使用し、「玄米ポタージュ」を製造・販売しています。また、最近ではネット販売も始めました。約500坪の農地で、自然農法で野菜等を作っています。
ビジネス提案	「玄米ポタージュ」は玄米を煎って、煮て、こしているため、病人、子供、老人等でも食べ易く、栄養を吸収し易いのが特徴です。また、体を温めたり、放射能を中和する機能があります。これらを活かして、健康志向のお菓子の材料やベジタリアン向けの料理の素材として利用したい。特に、大阪のたこ焼きや、お好み焼きの材料として利用したい。
希望する連携先	①「玄米ポタージュ」を素材として利用できる飲食店やお菓子メーカー。 （たこ焼き屋、お好み焼き屋等粉モノを提供する飲食店） ②調理素材を豊富に扱う小売業者、スーパー等。 ③海外のベジタリアン向けに販路を持つ問屋、卸売業者、商社等。

⑩「梅まだい」（鯛）や「梅まだい加工品」を生産している農業生産法人（和歌山県）

事業概況	梅エキスを与えて飼育した良質な鯛「梅まだい」を加工・販売しています。ネット販売や各ホテル、サービスエリア等に商品を提供しています。また、この「梅まだい」を使用した加工品の販売も行っております。新聞・TV・ラジオ等のメディアに多く取り上げられています。
ビジネス提案	「梅まだい」は、「梅エキス」を与える飼育法により肉質を改良した美味しい真鯛です。また、「紀州梅まだい梅」は和歌山の「南高梅」と「梅まだい」という海と山の味覚を組み合わせた商材です。話題性の高い商品を使った加工品の共同開発をしたい。
希望する連携先	①「梅まだい」を使った加工食品を企画・製造することができる食品製造事業者。 ②「梅まだい」を使ったメニューを開発できる飲食店や外食産業、ホテル等。 ③「紀州梅まだい梅」を贈答商材としてブランド化・販売可能な小売事業者。

⑪生産者をとりまとめ「伝統野菜」等を提案営業している農業法人（大阪府）

事業概況	地産地消をモットーとし、関西を中心に約80の生産者と連携を組み、レストランやホテルなどへ野菜の提案営業を行っています。安全・安心の無農薬野菜や伝統野菜など生産者を感じられる野菜づくりを行っています。
ビジネス提案	「なにわの伝統野菜や京野菜、大和野菜」等を扱っています。また、少量しか生産していない農産物や通常の出荷ルートに出でこない農産物などを扱うことができます。この利点を用いてお客様のニーズに対してきめ細かに農産物を生産・販売することができます。
希望する連携先	①なにわ野菜や京野菜、大和野菜などの「産地」をブランドとして使用できる飲食店、スーパー、百貨店等の販売店。ホテル等。 ②規格外農産物の取扱いを検討されている事業者。 ③海外に販路を持つ問屋、卸売業者、商社等。

⑫ 「レタス」や「希少野菜」を生産している農業生産法人（奈良県）

事業概況	4人の農業者合わせて100haの規模で、希少価値の高いサラノバレタスの土耕栽培や、市場にあまり流通しない珍しい野菜や新野菜の栽培を行っています。1品種大量の取り引きは苦手ですが、少量多品種栽培で変わり野菜・珍しい野菜の栽培に取り組んでいます。
ビジネス提案	国内でも希少な「サラノバレタス」は、使い易く、調理が簡単で歩留まりが良く、世界的なブランドでもあります。その特徴を活かし、一緒に“オンリーワン商品”を開発することを提案します。ぜひ、“飲食店が求めるこだわりの野菜”と一緒に作っていききたい。
希望する連携先	①飲食店等の調理技術および知識を有する外食産業、飲食店、料理人・シェフ等。 ②青果店等の専門小売店。 ③希少な野菜を扱いたいスーパー、百貨店等。ホテル等。

⑬ 「和束茶」を生産している農業生産者（京都府）

事業概況	2.5haの規模で和束産宇治茶を栽培、加工、販売しています。他にも、お茶加工製品やお茶加工食品の製造販売も行っています。（石鹸、ドレッシング等） <u>農作業体験や地域おこし、新規就農者支援等も積極的に行っています。</u>
ビジネス提案	京都和束町といえば、宇治茶の主産地で、宇治茶の約40%を生産しています。その中でも「和束茶」は昔から上質茶として、茶問屋から高い評価を得ています。このお茶を用いた新商品の共同開発をしたい。また、農作業体験や地域おこし等イベントの共同企画をしたい。
希望する連携先	①お茶の加工業者、小売業者。ヘルスクエア関係の問屋。 ②お茶の種子や葉の有効成分を加工可能な飲料メーカー、化学薬品メーカー等。 ③農園体験など農業イベントが企画可能なイベント会社、旅行会社等。

⑭ 「生育補助剤」を生産している農業生産者（京都府）

事業概況	農薬不使用の完熟トマト（約800株）を、大型機械を使わずに栽培しています。 <u>農業資材（生育補助材：植物活性剤ソイヤ）を販売しています。</u> 農業者の販路支援事業『食の輪プロジェクト』を運営しています。
ビジネス提案	樹勢回復や病気予防など生育補助目的の農業資材を販売しております。メイン資材である「植物活性剤ソイヤ」（立命館大学と共同開発）はコストを抑えて良質な作物を栽培することを可能とします。様々な農作物を栽培されている事業者や緑化分野にも貢献できます。この資材を用いて商品開発、または事業展開できる事業者を探しています。
希望する連携先	①農業資材販売店。 ②植物を販売する小売店、園芸店。 ③建設資材販売業者、緑化事業者。

⑮ 「天王寺蕪」を生産している農業生産者（大阪府）

事業概況	大阪伝統野菜である天王寺蕪の栽培を行っています。天王寺蕪は、甘味が強く、肉質は緻密です。関西の有名レストラン等と取り引き実績を持ちます。
ビジネス提案	通常は捨てられる「天王寺蕪」の各部位を当社の技術により加工・保存することができます。これにより、広範囲のマーケットで、年間を通じて蕪商材を有効利用することができます。また、この蕪は高圧調理をしなくても十分に柔らかく食すことができ、介護者などにも美味しく食べて頂けます。この天王寺蕪を用いた新商品の開発と蕪の量産化をしたい。
希望する連携先	①量産化や製販にご協力頂ける食品関連の事業者。 ②蕪の葉や茎等の未利用部分の有効活用を希望する食品加工業者や飲食店等。 ③冷凍食品を扱う食品メーカー等。

【本件担当】 大阪商工会議所 流通・サービス産業部 経営支援担当 秦・中村
〒540-0029 大阪市中央区本町橋2-8 TEL:06-6944-6493 FAX:06-6944-6565

- ・下記に必要事項をお書き添えの上、FAXにてお申し込みください。（FAX:06-6944-6565）
- ・お申し込み頂いた方には、開催日の約1週間前から順次<参加証>をFAXにて送付します。当日、受付でご提出ください。
- ・本事業は大阪府の補助金を受けて運営しています。つきまして、来場者全員に簡単なアンケートにご協力いただきます。
- ・参加する農林漁業者や提案の内容は、都合により変更する場合がございます。予めご了承ください。

※コピーしてお使いください。 **参加申し込み書** FAX:06-6944-6565

会社名			
お名前	部署・役職	参加内容	発表会・交流会
お名前	部署・役職	参加内容	発表会・交流会
住所	〒 -		
TEL	FAX		

ご記入頂いた情報は大阪商工会議所から各種運営情報提供のために使用するほか、発表者に名簿として配布します。