

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

三重県産大粒性無臭にんにくで作った黒にんにく加工品等の製造・販売事業

健康食品として成長が続くにんにく関連市場にあって、三重県産大粒性無臭にんにくを活用し、消費者が求める安心・安全と無臭性を兼ね備えた加工品を製造・販売する。

連携体

農林漁業者 **みえにんにく生産会(農業)**

消費者の食品に対する安心・安全ニーズに応えるため、減農薬・有機質肥料・液肥を使った循環型農法でにんにくを栽培する。

中小企業者 **うれし野ラボ(株)(無店舗小売業)、辻製油(株)(食料品製造業)**

うれし野ラボ(株)は化粧品と健康食品の販路を活用した商品企画・販売を展開する。辻製油(株)は特許出願中の熟成方法により、短期間で無臭にんにくのペースト加工食品の製造を行う。

連携参加者

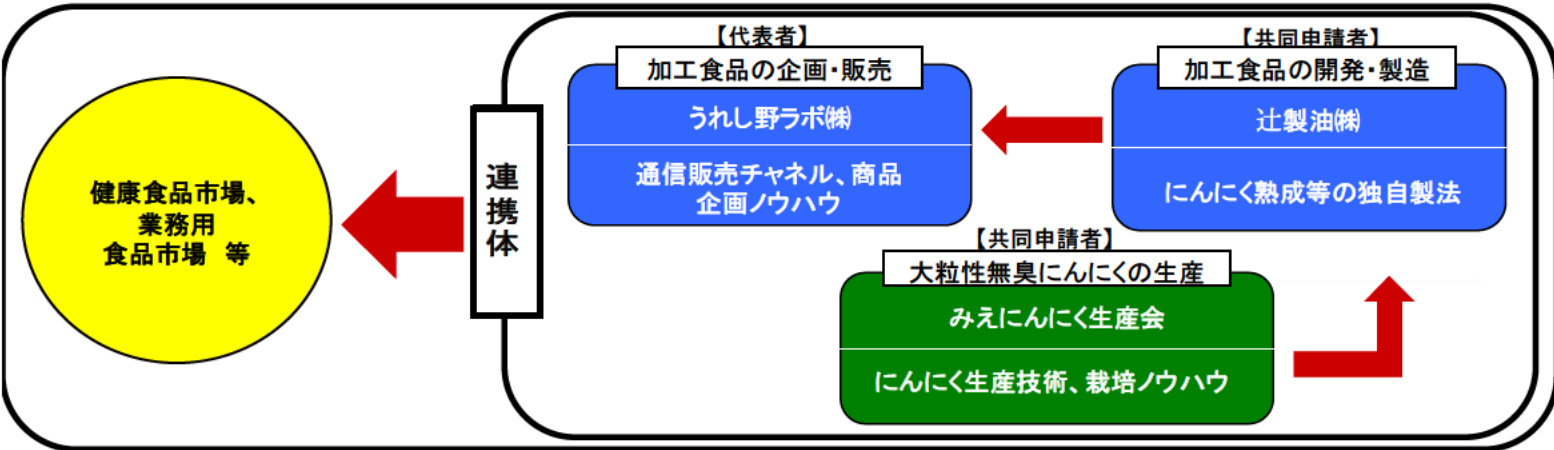
サポート機関等 **(財)三重県産業支援センター、(独)中小企業基盤整備機構中部支部**

連携の経緯

植物油製造業者である辻製油(株)とうれし野ラボ(株)は、新たな成長の方策を模索するなかで、地元三重県産の農作物を活かした安心・安全な商品の企画・開発を検討していた。植物油の原料となる大豆の栽培で取引関係のあったみえにんにく生産会の代表者と、三重県産大粒性無臭にんにくの消費拡大による地元嬉野地区の農業振興を図る必要があるとの認識で一致し、本連携事業を開始した。

連携に当たっての課題や工夫等

みえにんにく生産会は、油脂製造工程で産出される菜種油粕等を含んだ液肥の活用等により高品質なにんにくを栽培する。うれし野ラボは、化粧品や健康食品の販売で有する顧客網を活用してテストマーケティングを行うなどして商品企画を主導する。辻製油は、新たに開発したにんにくの短時間熟成技術やにんにく独特の臭いの元となる酵素の失活処理により、無臭にんにくのペースト加工品の製造を行う。



連携による効果

農林漁業者 **5年で630万円の売上高増加、にんにく生産新規参画農家6名増加による地域農業の活性化**

安定した品質を反映した取引価格の確立により経営が安定するとともに、新たな参画農家の創出により地域農業の活性化と農業後継者の確保が期待される。

中小企業者 **5年で6,135万円の売上高増加、黒にんにくの需要開拓による地域活性化**

大粒性無臭にんにくを使った黒にんにく製品を新たに開発し、松阪・嬉野地域のブランド化・活性化が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名	: うれし野ラボ株式会社	所在地	: 三重県松阪市嬉野新屋庄町565-1
TEL	: 0598-48-0036	FAX	: 0598-48-0037
E-mail	: e-shop@ureshino-lab.jp	ホームページ	: http://ureshino-lab.jp/