

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

青果入り国産はちみつ加工品シリーズの製造・販売事業

今まで味のクセや色彩の濃さからハチミツとして販売することができなかった未利用ハチミツを活用したハチミツ加工品の製造・販売事業を行う。

連携体

農林漁業者 水谷養蜂園(株)(農業)

自社養蜂によるハチミツの採取、百花蜜および未利用精製ハチミツの提供、本商品のレシピ開発を担当する。

中小企業者 (株)ハマノ(食品品製造業)

国産青果の安定入手・加工・保存および百花蜜、未利用精製ハチミツ、青果果汁の混合・攪拌・濃縮を行い本商品の製造を担当する。

サポート機関等 百五銀行、(独)中小企業基盤整備機構中部本部

連携の経緯

養蜂業を営む水谷養蜂園(株)は、自社で採蜜されるハチミツの約50%にも上る未利用ハチミツの製品化について研究・試作を実施した結果、精製した未利用精製ハチミツに青果を加えることで、特徴のあるハチミツ加工品の商品化を模索していた。青果の調達や加工のノウハウ・設備が自社になかったことから、その分野に強みを有する広島県に所在する(株)ハマノに相談したことがきっかけで、両者は連携して事業に取り組むこととなった。



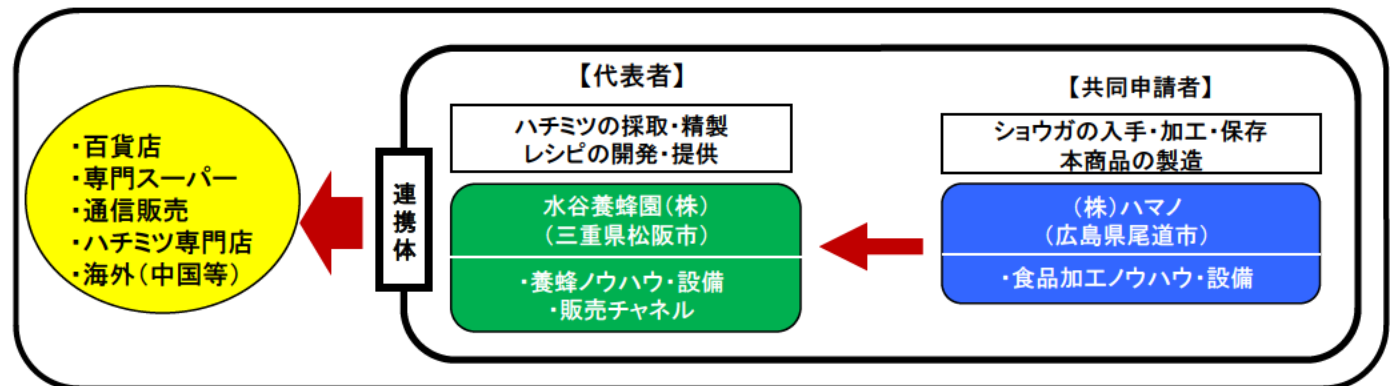
【ミツバチと巣箱】 【採蜜するミツバチ】

連携に当たっての課題や工夫等

国産ハチミツが主役の商品を開発するため、両者は協力してレシピ開発、消費者による評価を繰り返し、配合比率の検証を実施した。幾度の試作・試飲・改良等を経て、ハチミツの風味、ショウガの風味ともにバランスの良いレシピを完成させ、国産ブランドをコンセプトとした商品製造に至った。このレシピを実現するために、(株)ハマノでは、果肉の食感の良い新ショウガを入手し温度や加工時間を管理し鮮度を保持して加工するほか、ハチミツの混合・攪拌・濃縮工程においても、高温によるハチミツの劣化を防ぐため、低温で濃縮することにより風味を維持する。一方、水谷養蜂園(株)でも、希釈飲料として商品価値を高めるため、精製工程において未利用ハチミツの味や香りのクセをとり、タンパク質を除去することで水に溶解しやすい原料の提供を行う。



【国産しょうが入はちみつ】



連携による効果

農林漁業者 4年で5,796万円の売上高増加による経営の改善を目指す。

未利用分のハチミツを活用した本商品を健康、美容市場、また海外に向けて販路開拓することで、経営の改善が期待される。

中小企業者 4年で1,325万円の売上高増加による経営の向上を目指す。

本商品の製造受託による経営向上が期待される。

代表企業等の連絡先

企業等名：水谷養蜂園株式会社
TEL：0598-52-0306
E-mail：mizutani@mizutani.co.jp

所在地：三重県松阪市松ヶ島町430-1
FAX：0598-52-0330
ホームページ：http://www.mizutani.co.jp