

事業名

尾鷲特産の甘夏ミカンと、みえ尾鷲海洋深層水の塩で作る体にやさしい「夏柑塩(なつかんじお)」シリーズの製造と販売

連携体

中小企業者 おわせ深層水しお学舎(製塩業)

農林漁業者 NPO法人天満浦百人会(その他)

連携参加者 三重県工業研究所、三重県立相可高等学校食物調理科村林新吾

サポート機関等

ハンズオン事務局

事業概要(連携の経緯、商品等の新規性・市場性・競争力)

◆連携の経緯

「みえ尾鷲海洋深層水」のみを使用した製塩業のおわせ深層水しお学舎は、地域の特産品や埋もれた物産を使用した新商品開発を計画している中で、尾鷲市から化学農薬・化学肥料を使わない栽培で、みえの安心食材に認定された「甘夏みかん」を栽培しているNPO法人天満浦百人会を紹介され、甘夏ミカンを皮ごと使用したブレンド塩開発で連携を開始した。



甘夏みかん園

一方、三重県工業研究所からは味覚や分析等に関する技術アドバイス、三重県立相可高校村林教諭からは素材のブレンドや味覚に関するアドバイスを担うことで連携体に参加。

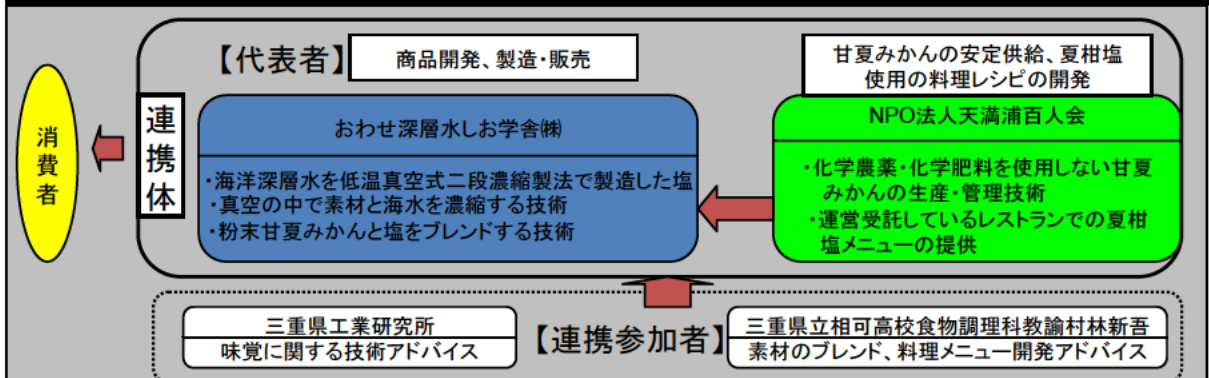
◆新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

地域特産の甘夏を化学農薬・化学肥料を使用しないで、更に、希釈した海洋深層水を散布することにより甘みの強い夏柑の栽培方法に取り組む。栽培された甘夏とミネラル豊富な海洋深層水塩とブレンドすることにより、香りが高く、くせが少なくさわやかで幅広い料理に合う「夏柑塩」を消費者に提供する。また、併せて、「夏柑塩」を使用した料理の提案も行う。



夏柑塩試作品

連携体の構成と活用する経営資源



期待される地域経済への効果等

- ◆耕作放棄地(樹園)5ヘクタールの解消
- ◆地域特産甘夏の高付加価値化
- ◆みえ尾鷲深層水利用商品のブランド化
- ◆地域内での夏柑塩を使ったメニューや商品の開発
- ◆埋もれている地域産品を活かす風土の確立

代表企業等の連絡先

- ◆代表者(所在地):おわせ深層水しお学舎(三重県尾鷲市古江町192)
代表取締役 竹内 健
- ◆電話番号:0597-27-3030
- ◆FAX番号:0597-27-3077
- ◆E-mail:info@shioyakusha.com
- ◆ホームページ:http://www.shioyakusha.com