

令和4年度「いばらき食の魅力発信協議」会員相互の協同事業提案状況について

令和4年度における会員相互の協同事業に関する提案内容は次のとおりです。

提案内容について、説明を希望する場合は事務局までご相談ください。

なお、新規の事業提案は随時受け付けておりますので、お気軽にご相談ください。

(1) 食料品製造業（醤油）

提案内容	商品開発
具体的な内容	<p>(1) 近隣の県事業者らとの取組み（いばらきを食べようの取組みの広がり）</p> <p>①ハンバーグのタレ開発（県産の玉ねぎ、奥久慈しゃもを活用したい。）</p> <p>②栃木の有機農業で栽培した大豆（有機マルダイズ）を使用しての商品開発をし、生活協同組合 パルシステムで販売。</p> <p>③水戸農業高校とコラボして、高校生が育てた大豆や小麦を使用し醤油を作る取組みを行いたい。また、その醤油とダシを合わせたちゃんこ鍋つゆの制作・販売。</p> <p>(2) 味醬酢（みしょうず）の生産</p> <p>①青森のリンゴに奥久慈のリンゴを加え、二度仕込みの味醬酢を開発したい。</p>

(2) 小売業

提案内容	商品開発
具体的な内容	<p>県産品を使用したプライベートブランド商品や、新商品、留め型商品を開発したため、食材供給・加工先を探している。</p> <p>※使用したい食材や量について指定はない。色々とお話をお聞きし、その中からマッチングできそうな商品や加工業者様、生産者様を見つけない。</p>

(3) 宿泊業

提案内容	イベント（料理教室）
具体的な内容	<p>県産食材を利用して季節の料理教室を実施したいため、食材を探しています。</p> <p><b>【補足事項】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・料理教室の参加人数は少人数の予定です。</li> <li>・実施時期は秋以降を予定しています。</li> <li>・食材について特に指定はありません。幅広にご提案いただき、良いものがあれば購入したいです。</li> </ul>

(4) 食料品製造業（菓子）

提案内容	加工品開発
具体的な内容	<p>①規格外等の理由により、安価で仕入れが可能な県産食材を探しています。餡などに加工して使用するので、見た目等が悪いもので構いません。</p>

	<p>②捨てられてしまうメロン・梨・りんご・桃などの摘果果実を活用した新しい菓子を開発したいです。</p> <p>なお、以前摘果メロンで試したところ、熱を加えるとメロンの香りが瓜臭くなってしまったので、瓜臭くならない摘果メロンの加工方法または加工業者をご存知でしたら教えていただきたいです。</p> <p>③野菜を使用した菓子作りをしたいです。</p> <p>菓子と合う、または合わせてみたい野菜があればご紹介いただきたいです。</p> <p>④食材の一次加工が可能な業者、または一次加工商品を取り扱っている業者を探しています。</p> <p>(例) かんしょ → 皮を剥いたりペースト状になったものを取り扱える業者  ※使用量の参考例として、芋羊かん用にB品の紅はるかを年間 250Kg ほど使用しています。</p>
--	---

(5) 行政機関 (茨城県茨城町)

提案内容	加工品開発
具体的な内容	<p>茨城町の農畜水産物を使用した飲食店メニュー、加工品等の開発 (しじみ、メロン、飯沼栗、ブランド豚肉、牛肉、鶏卵、葉物、果物等)</p> <p><b>【補足事項】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・メインとなる原材料について、茨城町産農畜水産物を御利用いただければ、商品開発に必要な原材料を現物提供 (無償) させていただきますとともに、生産者の紹介 (マッチング) をさせていただきます。</li> <li>・販売時やメニュー提供時には、「茨城町産」の表示をお願いし、町の各媒体での広告をさせていただきます。</li> <li>・商品開発された一切の権利は、開発元 (会員の皆様) に帰属するものとします。</li> </ul>

**【問い合わせ】**

いばらき食の魅力発信協議会事務局  
(茨城県営業戦略部販売流通課内)

TEL : 029-301-3945 / FAX : 029-301-3969

E-mail: hanryu4@pref. ibaraki. lg. jp