

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

今年度、協議会員より提案のあった協同事業については次のとおりです。

事業の詳細について、説明を希望する場合は協議会事務局までご連絡ください。

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) 醤油・味噌醸造・酒類食品販売業者

提案内容	(1) 近隣の県事業者らとの取組み（茨城をたべようの取組みの広がり） (2) 味噌酢（みしょうず）の生産
具体的な内容	<ul style="list-style-type: none"> ・近隣の県向けに茨城県産品を流通させていきたい。 ・ハンバーグのタレ開発。 ・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、生協のパルシステムで販売。 ・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。その醤油とダシを合わせたちゃんこ鍋つゆの制作・販売。 ・青森のリンゴに奥久慈のリンゴを加え、二度仕込みの味噌酢を開発したい。

(2) 小売業

提案内容	商品開発
具体的な内容	<ul style="list-style-type: none"> ・茨城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いため、食材供給・加工先を探している。 ・使用したい食材や量について指定はない。とにかく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、生産者様を見つけられればと考えている。

(3) 宿泊業

提案内容	イベント
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>【補足】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理教室の参加人数は少人数の予定です。 ・実施時期は秋以降を予定しています。 ・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。

(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、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。 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。 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。 (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</p>

【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