

岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

地域資源であるドラゴンフルーツやアセロラを利用した商品加工と販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

有限会社 FRUSIC (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

温泉熱を利用して栽培するドラゴンフルーツや、アセロラを利用して新商品開発・販売を行い、経営の強化を図る。

具体的には、加工・販売所等の整備を行い、ドラゴンフルーツジュースやアセロラピューレ、キャンディを開発・販売する。なお加工は製造委託する。



奥飛騨温泉郷で養殖した大マス『飛騨サーモン』の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

株式会社 穂高養魚場 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

奥飛騨の大マスをブランド化して、旅館等の食材供給だけでなく、お土産品として商品開発し、養殖に付加価値を取り込むことで経営の改善を図る。

具体的には、大マスを利用して燻製及び粕漬けの商品開発・加工・販売を行い、「飛騨サーモン」としてブランド化を目指す。また、イワナ等の釣堀事業を行い釣られた魚を販売する。



いちごの新品種「桃薫」を利用したロールケーキの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

株式会社 ポテンシャル農業研究所 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

いちごの新品種「桃薫」を新たに栽培して、ロールケーキ、ドレッシング、ジャム等の商品を開発・製造・販売することによって、経営基盤の強化及び生産力の増強を図る。

いちごは自社の既存商品の製造・販売で培った技術を活用して冷凍保存することによって、周年製造販売出来るようにする。



生産調整田等を利用して生産した野菜を使った加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第1回

有限会社 まんま農場 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

生産調整田等を利用して、新たに野菜生産に踏み出し、同時に加工を行い経営を改善する。具体的には、生産した、じゃがいも、かぼちゃ、にんじん等をスチーム加工しペースト状にして地元のホテル等に販売する。

産学官で開発したソフトスチーム技術を取り入れ、栄養価や食感を損なわない高品質加工を行う。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

伝統野菜「あじめコショウ」の加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第2回

株式会社 セツ平高原（岐阜県中津川市）

<事業計画概要>

県の伝統野菜で唐辛子の一種である「あじめコショウ」を利用した味噌や食べるラー油等の製品の開発を行い、それらの商品を販売することにより安定的な収益基盤の確立を図る。



岐阜県特産の奥美濃古地鶏を活用したカレー等加工食品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第2回

有限会社 とり沢（岐阜県海津市）

<事業計画概要>

奥美濃古地鶏の手羽先肉を活用したカレーや手羽元肉を活用した甘煮及び焼き鳥等の新商品を開発し、これらの加工品ラインナップを充実することにより、当社の経営基盤を強化、売上向上を図る。

具体的には、開発した加工品を道の駅やサービスエリア等で販売する。



稲作で発生する廃棄物の籾殻を100%使用したバイオマス燃料の製造・販売と自社生産米を精米・炊飯・調理加工して販売する「おにぎり店」の出店事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第2回

有限会社 福江営農（岐阜県海津市）

<事業計画概要>

籾殻活用燃料を製造・販売することによって、廃棄物を新たな収益源として地域資源を活用したバイオマス燃料の供給による環境保全への貢献や製造に係る地域雇用の拡大を図る。

また、「おにぎり店」を出店し、おにぎりや米を販売し直売比率を高め経営基盤の強化を図り、店舗で併売する惣菜の原料となる野菜類を地域農家から調達することで、地域農業全体の活性化に貢献する。



グルテン以外に小麦粉を使わない米粉パンとペット用米粉100%クッキーの開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第2回

株式会社 和仁農園（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

食味の優れた自社米を米粉に加工し、米粉製品を開発・生産するとともに、その新たな販売ルートを構築することによって、経営の多角化・経営基盤の拡充を図り商品の付加価値を高め、新規雇用を生む農業経営の体力強化を図る。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

当園オリジナルいちご「美人姫」を活用した高濃度いちご果汁飲料の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

奥田農園 株式会社（岐阜県羽島市）

<事業計画概要>

ハウス栽培した岐阜県産いちご美人姫を使用したいちご果汁飲料の新商品を開発・委託加工し、販売することで経営の安定化を図る。大手百貨店や青果会社に販売するほか、他の販売チャネルを開拓するとともに展示会等に出展し販路拡大を行う。

さらに将来的にはアジアへの輸出にもチャレンジし、岐阜県産いちごの知名度向上・ブランド化を目指し、経営の多角化・高度化を図っていく。



循環農業による飼料用米で育てた「揖斐米豚(イビッコブタ)仮称」の精肉、ハム・ソーセージ加工と直売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

高橋 正美（岐阜県揖斐郡揖斐川町）

<事業計画概要>

自ら栽培した米を飼料として飼育した豚を、自ら精肉及びハム・ソーセージに委託加工して消費者及び飲食店に直売することにより、収益性を高めて農業経営を改善し、地域農業の保全と活性化に貢献する。



化学肥料・農薬不使用で栽培したエゴマの葉および実を使った、「漬物」「煎餅」「ケーキ」の製造および販売

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

服部 晃（岐阜県加茂郡白川町）

<事業計画概要>

農薬・化学肥料を使わず栽培したエゴマの葉および実を活用して、漬物、米粉煎餅、ケーキなどの加工食品を開発し、直売所や直売会で販売することにより、収益を向上させて農業経営を改善する。



中津川産栗・落花生を使用した加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

林 雅広（岐阜県中津川市）

<事業計画概要>

栗を冷蔵庫で貯蔵熟成することで糖度を高める。糖度の高い栗を使って栗スイーツ(最中、渋皮煮)の開発・製造・販売を行う。あわせて優良品種の落花生を栽培、焙煎加工し、香りと美味しさを生かした販売を行う。付加価値を高めることで、収益の拡充を図る。栗の生産・加工・販売の一体化による経済的自立農家のモデルケースを目指す。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

地域の特産物である「飛騨山椒」を利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

有限会社 飛騨山椒（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

岐阜県の奥飛騨温泉郷で代々栽培されてきた香りの良い山椒を使い、従来の顧客からの要望を踏まえた「ミル付き山椒」、「山椒醤油」、「実山椒の佃煮」といった新商品を開発・販売することにより経営の多角化を図る。



高原野菜を無駄なく活かす野菜加工商品の開発事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

有限会社 ひるがのラファノス（岐阜県郡上市）

<事業計画概要>

ひるがの高原野菜を使用して自社完結型の野菜加工食品と、加工業者のノウハウを活用した競争力のある加工商品の開発・販売をすることにより、B級品等の活用度合いを高めながら自社ブランド化を進め、販路を拡充し、収益基盤の強化を図る。
具体的には、急速冷却システム等を導入し、野菜の特徴を保持して、ドライ、ピクルス、スープ等加工品を開発し、自社売店や量販店、近隣の観光施設等で販売する。



地域特産のつるむらさきを使ったスイーツの開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

武芸川町特産品開発企業組合（岐阜県関市）

<事業計画概要>

平成8年「農業婦人クラブ」を母体にして平成15年に農家レストランを運営する当組合が設立。従来のつるむらさきうどんに加えてつるむらさきのパウダーを使ったスイーツ製品を開発、委託加工し、顧客層の拡大と販路の拡大により収益基盤の強化を図るとともに、つるむらさき産地として地域の活性化を図る。



完熟ブルーベリーを活用し、岐阜県産素材にこだわったブルーベリー加工商品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成23年度第3回

株式会社 紫屋（岐阜県関市）

<事業計画概要>

銀座の有名レストランや地元のこだわり素材を扱う小売店等と取引のあるブルーベリーを活用して、新たに特徴のある加工品（ブルーベリーのパンケーキ、ベーグル、ドレッシング、シフォンケーキ、アイスクリーム）を開発し、ラインナップを充実させ、経営の多角化・高度化を図り、経営基盤を強化し売上向上を目指す。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

自家産のなすを使った、なす農家の手づくり食品シリーズ「漬物」「干しなす」「焼きなす」「なすゼリー」の製造および販売

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

伊藤 宗人（岐阜県海津市）

<事業計画概要>

通年生産しているなすを使って、従来の漬物ラインナップに加えて新たな加工品（キムチ風味漬物、焼きなす、干しなす、ゼリー等）を開発し、「なす農家の手づくり食品シリーズ」として直売することで収益を向上させ、農業経営を改善するとともに、地域雇用への貢献、地域農家の意識向上と活性化に貢献していく。



御嶽山の清水を活用した岐阜県産淡水魚の加工食品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

小坂町淡水魚養殖漁業協同組合（岐阜県下呂市）

<事業計画概要>

当組合で養殖した淡水魚を使用した新たな加工品（あまご、いわなの笹巻寿司、朴葉寿司など）を開発・製造・販売するとともに、「かじか」の養殖に取り組み、生魚での販売や加工品（スモーク、甘露煮など）での販売を行うことにより、新たな販売チャネルを開拓し、経営の安定化を図る。



自社生産したトマト・にんにくを使用した加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

株式会社 寺田農園（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

現在、自社の主力の生産物となっているトマトと今後の主力農産物に成り得る、にんにくを使用し、既存の加工施設で製品化が可能なペースト加工をベースとしたパスタソースなどの新商品開発を行う。

原材料の生産から加工品の製造まで、自社で一貫生産することで付加価値を高め、経営基盤の強化を図る。



自家栽培の自然薯を、カット加工した「飛驒の自然薯」、さらに摺りおろして味付け加工した「飛驒のとろろ汁」の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

農業活性化組合飛驒小坂ファーム（岐阜県下呂市）

<事業計画概要>

自ら生産した自然薯を活用し「飛驒のとろろ汁」として新商品を開発する。また、自然薯をカットした後、真空パックすることで保存の効く「飛驒の自然薯」として、直売所やインターネットの他、新規販売チャネルに乗せて拡販を図る。「飛驒ブランド」の新しい農産加工品マーケットを創出し、地域全体のブランド強化に貢献する。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

地域の特産品であるトウモロコシを利用した商品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

石徹白ふるさと食品加工組合（岐阜県郡上市）

<事業計画概要>

地域の特産品であるトウモロコシを活用した「乾燥粉末」「餅」などの新商品を、当組合で一括して開発・販売することにより、生果を含めた石徹白地区産のトウモロコシのブランド化を図り、収益基盤を安定化させるとともに、地域の特産品として観光客誘致や関連雇用の創出につなげることを目標とする。



黒米及びうるち米と飛騨地域の野菜を乾燥、粉末化して作る、新たな米粉製品の製造、販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第1回

有限会社 レイク・ルイズ（岐阜県海津市）

<事業計画概要>

自社生産する黒米やうるち米を主原料に野菜の乾燥粉末を用いることで、自然な色合いを表現した色とりどりの米粉麺、餃子の皮などの新商品を開発する。白川村に加工場を新設し、飛騨地域の野菜を活用することで、地産地消の取組を推進する。また、地域の新たな特産品として育て上げることにより、地域農業の活性化を図る。



岐阜県産米ハツシモと減農薬野菜を使った商品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

株式会社 LSふぁーむ（岐阜県瑞穂市）

<事業計画概要>

自社生産の減農薬で栽培した米「ハツシモ」と野菜をそれぞれ「乳酸球菌入り玄米だんご」と「ヘルシー餃子」に加工・商品化することで収益性を改善しながら販路を拡大し、自社の経営基盤を強化するとともに、耕作放棄地等を引き受けて自社圃場を大幅に拡充し、6次産業化を実践して地域農業の担い手となることを目標とする。



地域の特産品である富有柿と大豆を利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

有限会社 かゆりファーム（岐阜県岐阜市）

<事業計画概要>

地元特産の富有柿、大豆を利用し「氷菓」や「柿豆腐」等の開発を行う。乾燥加工技術をさらに発展させて、料理の食材となる柿の「ドライチップス」を開発する。既存製品の販売によって築いた販路を軸に販売を行いながら、都市部の展示会へ参加するなど、6次産業化を推進し、柿、大豆の農業経営改善と産地の活性化に貢献することを目指す。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

食品スーパー向けに肥育した交雑牛の直売及び新商品の開発・販売、並びに牛糞発酵もみがらの開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

有限会社 岐阜県産牛研究センター（岐阜県養老郡養老町）

<事業計画概要>

食品スーパーとの契約に基づいて肥育した交雑牛を直接販売する。また、牛糞と周辺精米調整施設から発生するもみがらを組合せ、発酵させる技術・設備を導入し、牛糞発酵もみがらを商品化する。

さらに、商品価値が低い部位の牛肉を使った加工商品の開発・販売を行う。これにより経営基盤を強化し、経営改善を図るとともに、異業種連携の新たな肥育牛経営モデルの構築を目指す。



農業を使わずに栽培した西洋野菜、ハーブ等を利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

株式会社 HighlandFarm東濃（岐阜県瑞浪市）

<事業計画概要>

種子からこだわり栽培した、西洋野菜、ハーブ等を活用し自社の代表が経営するフランス料理店のシェフのアイデアと加工技術を活かした農産物の加工食品を開発しブランド商品としてレストラン等へ販売するとともに、デリカテッセンを新設し販売する。

また、周辺農業者等との連携により地域の休耕地等を活用し、小麦、そばの生産やバナメイエビの養殖に取り組み、これらを活用した新商品の開発・製造・販売を行うことで地域農業の活性化を図る。



高冷地で栽培したトマトを使用した加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

有限会社 橋場農園（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

高冷地で栽培した糖度の高い自社生産の完熟トマトを使用しケチャップや乾燥トマト、ピクルス等の加工品を製造し販売する。

既存商品であるトマトジュースの販路を活用しながら新商品の拡販を図るとともに、展示会や百貨店等が開催する物産展への参加などを利用して商品PRを実施し、加工品の販売によって自社の収益を高め、農業経営の安定化を図る。



米粉を主に、すべて飛騨産原料の「高山ケーキサレ(仮称)」の開発・加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

有限会社 ひだ美女餅工房（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

自社製粉の米粉をベースとして、野菜類(トマト、ほうれん草、かぼちゃ等)を練り込んだ、塩パウンドケーキ「高山ケーキサレ(仮称)」の開発・生産を行う。

原材料は、自社栽培米を使用するとともに、地元産の農産物を用いることで、飛騨高山産農産物のブランドイメージを背景に商品の付加価値を高め、販売拡大することにより、経営基盤の強化を図る。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

米粉100%の乾麺/パスタ(プレーン、野菜、果物等)の開発、加工、販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第2回

PLUS 株式会社 (岐阜県関市)

<事業計画概要>

自社製粉の米粉を使用した既存商品に加え新たな商品として、米粉100%の乾麺/パスタの開発・生産・販売を行う。

地域農業者等と連携により野菜や果物を活用し商品ラインナップを充実させることで、経営基盤の強化を図る。また、米粉商品の普及を推進することで、米の消費拡大に繋げて耕作放棄地等の解消に努め、地域農業の活性化に貢献する。



地下水で通年養殖する小型ニジマスの加工商品開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

石井 柳二 (岐阜県大垣市)

<事業計画概要>

大垣地域の豊富な地下水を利用して養殖した小型ニジマスの特性を生かして、甘露煮に象徴される従来の古色蒼然としたイメージを打破し、近年の世相にも対応する洋風の加工商品や一般家庭向けの加工商品(エスカベージュ、オイル漬け、山椒煮)の開発、製造、販売を行うことにより、収益力の強化及び経営基盤の改善を図るとともに、ニジマスなどの養殖淡水魚への評価を高めることを目標とする。



伊吹山麓で栽培したヨモギ、ミヤマトウキ、イブキジャコウソウを使った加工商品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

特定非営利活動法人 山菜の里いび (岐阜県揖斐郡揖斐川町)

<事業計画概要>

伊吹山麓の遊休農地で生産したヨモギ、ミヤマトウキ、イブキジャコウソウの品質の高さを生かしたコスメ商品(抽出液、石鹸、乳液)を商品化するとともに、香りや保存性が高いヨモギのうどん、そば(乾麺)等の新商品を開発し、加工委託により製造する。

原料栽培・選別・出荷作業により創出される地元雇用を増やししながら、山菜の里としての認知を広め、地域の活性化に資することを目標とする。



高冷地の飛騨高山で栽培した高原野菜を使用する加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

洞口 隆 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

自ら生産したトマトや、なす、ねぎ、大根などを使用して「ドライトマト」等の乾燥野菜を製造・販売する。また乾燥野菜(なす、ねぎ)と高山産の味噌を組み合わせた「味噌汁の素」を開発・販売する。

高山市の観光名所である朝市を中心に、野菜直売所など新たな販売ルートを開拓することで、収益の向上と農業経営の安定化を図り、地域の農業振興と雇用の創出にも貢献する。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

ぎふクリーン農業で栽培した餅米と古代米の加工餅商品群の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

有限会社 南ひだヘルスファーム（岐阜県下呂市）

<事業計画概要>

ぎふクリーン農業で自社栽培したもち米と古代米を活用した餅加工商品を新たに開発・製造・販売することで自社生産物の付加価値を向上させ、経営の安定化を図る。餅加工品として彩餅(もちに自社栽培の雑穀、野菜類で色や香りをつた商品)や縄文発芽玄米餅を開発製造し、既存顧客の他、販売用自社サイトを立ち上げ、販売の拡大を目指す。

また、餅加工品を子供、女性でも食べやすい商品として個包装・小型化の開発を行う。



飛騨地域の和牛を活用した加工品の開発・製造及び販売事業

<認定農林漁業者等>

平成24年度第3回

有限会社 山武ファーム（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

飛騨牛加工品として、ビーフジャーキー、サラミ等の嗜好性の高い付加価値商品と飛騨牛の母牛を肥育して加工商品群を開発・製造・販売する。新たに加工部門を立ち上げ、促進事業者である山武商店からレシピ開発や加工ノウハウの指導を受けるとともに、販路開拓についても連携して取り組むことで、“山武ファームブランド”を構築し、経営基盤の強化と経営改善を図る。



美濃加茂産ハツシモ・ひとめぼれ・コシヒカリ等うるち米の玄米を活用した餅商品等の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第1回

有限会社 春見ライス（岐阜県美濃加茂市）

<事業計画概要>

美濃加茂市の農業を維持していくための農地保全と自社の利益拡大を目的として、自社栽培うるち米を中心に地元のうるち米を活用した加工商品の開発・製造・販売に取り組む。

消費者により近い販路を開拓することで、消費者ニーズにマッチした商品(あぶり玄米餅、玄米団子、玄米串餅、玄米五平餅)を開発し、販売することにより経営の安定化を図る。



恵那市郊外で栽培する自然薯のパウダーを使用した加工品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第1回

有限会社 水戸屋（岐阜県恵那市）

<事業計画概要>

種子から種イモを生育しウイルスフリー化する等こだわりで栽培した自然薯をフリーズドライ加工し粉末化した自然薯パウダーを活用して、新商品の開発を行う。

地域の加工業者等に委託し、ふりかけ、お粥、アイスクリーム及びそばを製造し、サービスエリア、宿泊施設、道の駅等で販売しながら、消費者アンケートを実施し、商品の改良を行うとともに販売先の拡大を行う。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

有機栽培トマトを活用したドライ加工商品及びピューレの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第1回

有限会社 山藏農園（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

有機栽培したトマトを活用することにより、消費者ニーズが高く、競争優位性が期待できるドライ商品、ピューレを開発・製造し、経営の安定化を図る。

有機栽培トマトを高く評価している既存顧客を中心に販売を開始し、特徴のある商品を開発することで、他の販売チャネルを開拓し、更なる知名度向上・ブランド化を進めていく。



長期熟成のフルーティー食感、山県産黒ニンニクの商品化事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度2回

梅田建設 株式会社（岐阜県山県市）

<事業計画概要>

自社で栽培、加工した黒ニンニクを活用して、焼き菓子等の新商品を開発し付加価値を向上させることで、既存の販路の他、展示会等への出展により百貨店やスーパー等、新たな販路を切り拓き経営の安定化を図る。



瑞浪市日吉町で栽培する農産物を活用した加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度2回

農事組合法人 日吉機械化営農組合（岐阜県瑞浪市）

<事業計画概要>

自社で栽培・収穫した米、大豆、大和芋を天ぷら粉、きな粉等に加工し、大手スーパーや道の駅等で販売する。これらの取組により経営の多角化を図り、農業経営を安定化させるとともに、新規の就農希望者の雇用も行い、地域の農業の発展に貢献する。



白川郷の在来種そばを活用した新食感・和モダンスイーツの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度2回

山腰 博文（岐阜県大野郡白川村）

<事業計画概要>

自家栽培している白川村の在来種そばを活用したスイーツ商品を開発・製造し、白川郷を訪れる観光客の土産品として、白川村内の土産物店や自から経営するそば店及び宿泊施設で販売していくことで、経営の安定化・拡大を図る。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

各務原台地で農業・化学肥料を不使用で栽培した作物の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第3回

有限会社 安積（岐阜県各務原市）

<事業計画概要>

自社生産したニンジンやヤーコンを活用し、ニンジンのペーストやドレッシング、ヤーコンの焼き肉のたれを加工・販売することで収益基盤の安定と農業経営の拡大を図る。あわせて地元商工会議所、特産品作り研究会と協力して各務原市の農業発展と地域活性化に寄与する。



地域特産の里芋を活用した、高齢者や年少者にも食べやすい里芋加工食品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第3回

山田 タツエ（岐阜県関市）

<事業計画概要>

自ら生産した里芋の親芋や規格外品を使い、高齢者や年少者に食べやすい里芋の加工品（もち、団子、ハンバーグ、唐揚げ等）を開発し、地元で販売することにより、収穫した里芋全体としての商品価値を高めて収益基盤を改善する。また「円空芋」のブランド化を促進し地元農業の振興を図る。



自社生産の高原野菜を使った漬物商品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第3回

若宮農場 株式会社（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

自社生産した加工用野菜の一次加工商品（だいこん、赤かぶの塩漬け）やブルーベリー、黒豆の酢漬けを開発・販売する。年間を通じた安定的な生産・出荷体制を確立して、通年雇用や農業後継者の育成を行うことにより、飛騨地域の漬物文化を生かした農業経営モデルを示して地域農業の振興を図る。



地域の特産品である本わさびを利用した商品の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成25年度第3回

わさび屋 株式会社（岐阜県郡上市）

<事業計画概要>

自社生産した「わさび」を活用し、日常の様々な食シーンで手軽に試すことができ、お土産としても扱いやすい商品（チューブ本わさび、わさび&クレソン塩、わさび焼酎等）を開発する。既存の販売ルートを強化しつつ、さらに販路拡大を行うことにより所得向上を図り、農業経営の改善に取り組む。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

高冷地で栽培したパパイヤの葉を利用した葉茶の加工・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成26年度第3回

株式会社 奥飛騨ファーム（岐阜県高山市）

<事業計画概要>

新規事業としてパパイヤの露地栽培を始め、パパイヤの葉を使用した葉茶の商品開発を行い販路拡大により経営の安定化を図る。

パパイヤは、栽培や収穫作業が容易で、天候に左右されにくく、山間地での高齢者による栽培及び遊休農地の活用に適した作物であるため、地域一体となった生産体制を確立し、山間地での新しいビジネスモデルの構築を目指す。



減農薬の農作物を使用した加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成26年度第3回

ふくい
有限会社 馥郁農園（岐阜県恵那市）

<事業計画概要>

大型消費地に近い恵那市の立地条件を生かし、観光農園の拡大を図るとともに、減農薬により栽培したトマト、いちご、桃のペースト、アイスクリームの製造・販売により経営基盤を強化するとともに、雇用の増大を図り、農業体験を通じて就農希望者を増加させ、農業の発展に寄与する。



トウモロコシ及びその他露地野菜を使用した加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成27年度第1回

竹山 明彦（岐阜県各務原市）

<事業計画概要>

自分の農場で生産した野菜を使用して「トウモロコシ100%ジュース」、ベジタブルジェラート「ベジェラ」を製造・販売する。

野菜の付加価値の向上により収入を増加させるとともに、農閑期の労働力の活用により労働力を平準化させる。



岐阜県産の猪肉・鹿肉を使った新商品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成27年度第1回

有限会社 羽賀総業（岐阜県揖斐郡大野町）

<事業計画概要>

地域と連携して猪・鹿の安定的な捕獲・処理体制を構築するとともに、精肉に不向きな部位を活用した商品の開発・製造・販売を行う。

これにより、猪・鹿の捕獲を採算のとれる事業にするとともに、地域の獣害問題を解決する。



僕は、
いの男爵だよ



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

地場産のこんにやく芋で生産する冷凍用こんにやく等の製造販売事業

<認定農林漁業者等>

平成27年度ファンド同意案件

株式会社 マンナン工房ひだ (岐阜県下呂市)

<事業計画概要>

ファンド出資によって設立された6次産業化事業体であるこんにやく芋の生産者が、自らの生産品を原料として、新たな用途である冷凍食品用のこんにやく及び飛騨野菜ペースト入り刺身こんにやくを製造し、新たな販路を開拓することにより、農産物の付加価値向上と販売拡大を目指す事業。



国産広葉樹の木材を用いた家具・クラフトの製造販売及び国産材を使用した空間の提供事業

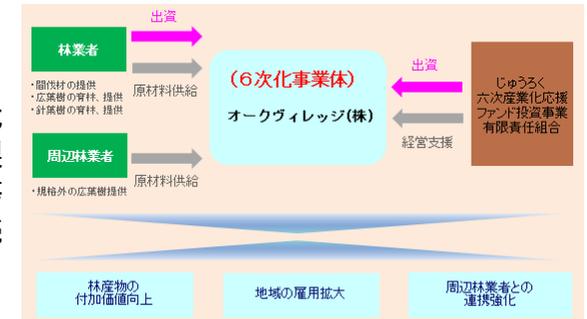
<認定農林漁業者等>

平成27年度ファンド同意案件

オークヴィレッジ 株式会社 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

岐阜県の林業者が、各地の林業者と提携して広葉樹や間伐材を用いた家具クラフト等の製造販売と家具・小物・アロマ等をセットにした空間の企画販売を行う事業。



自然栽培野菜のおいしさを伝えるピクルス、ドレッシングの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成27年10月期

与嶋 靖智 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

漬物製造のノウハウを活かし、人参、大根を中心とした自然栽培(肥料、農薬等を使用しない)野菜を楽しめる加工品を開発・製造・販売する。

地域ブランドとして飛騨高山ピクルス、飛騨高山ドレッシングをリリースすることにより国内旅行者およびインバウンド需要に対応し、“ご当地”商品のひとつとして浸透していくブランド化を行う。



各務原にんじんを活用した加工商品の開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年2月期

株式会社 フォレストファーム (岐阜県各務原市)

<事業計画概要>

自社で栽培したにんじんの規格外品を活用し、特徴のある加工品を開発し、各務原産にんじんの新たな特産品として販売することで、知名度向上を図り、各務原にんじんのブランド化に寄与する。さらに加工品と青果の相乗効果をもって売上向上を図り、経営基盤を強化し成功例をつくることで、産地としての活力を取り戻し、若年層の後継者が、にんじん栽培のきっかけになることを目指す。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

飛騨産農産物の規格外品等の有効利用による1次農産加工事業

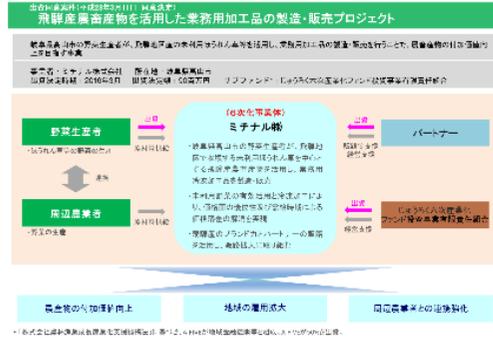
<認定農林漁業者等>

平成27年度ファンド同意案件

ミチナル 株式会社 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

岐阜県高山市の野菜生産者が、飛騨地区産の未利用ほうれん草等を活用し、業務用加工品の製造・販売を行うことで、農畜産物の付加価値向上を目指す事業。



『ぎふジビエ』のブランドの確立・商品開発・加工販売

<認定農林漁業者等>

平成28年6月期

株式会社 キサラエファールカンパニーズ (岐阜県揖斐郡揖斐川町)

<事業計画概要>

ジビエを加工品にして販売する事業モデルを確立し、地域活性化の起爆材として、「ぎふジビエ」のブランド化と新しい価値の創造に取り組みます。安全、安心なおいしいジビエを「第4の食肉」として、定着を目指します。



安心してモリモリ楽しく食べられる米と米の加工品の生産・販売による自家ブランドづくりと販路拡大事業

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

小野 友邦 (岐阜県養老郡養老町)

<事業計画概要>

慣行栽培から特別栽培米へ段階的に切り替え、将来的には有機栽培をめざす。特別栽培米のうるち米、もち米の商品化を行い、米の直売では食味値等のデータを取り、客観的な情報を示すことにより、新規顧客の信頼を獲得していく。今後は、WEBを通じた顧客との信頼の構築が可能となるよう準備し、リピーターの獲得につなげていく。



大垣の地下水で養殖した鮎の加工品の製造・販売

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

小堀 勝幸 (岐阜県大垣市)

<事業計画概要>

現状では、大垣の湧き水を利用して養殖し、自然の中で成長した鮎に近い成魚を用いた加工品の販売が順調に推移している。今回さらに新しい加工品である一夜干しの粕漬け・鮎のしぐれ煮(わさび味)の製造を計画し、加工品の種類を増加させ、販売拡大することにより、鮎養殖業の経営基盤を安定させ、会社の利益の向上を目指す。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

岐阜県多治見市産もみじ葉を用いた加工食品の製造販売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

株式会社 もみじかえで研究所 (岐阜県多治見市)

<事業計画概要>

もみじの加工品の販売を行い、もみじ観光農園の設立・運営を目指している。

今回ドライもみじともみじ茶を新たに開発し加工・販売をすることにより、売上と利益の向上を図り、会社の経営基盤の強化を図るとともに、新たな地域雇用を創出し、地域発展に貢献する。

また海外へも日本の象徴的な植物の加工品として販売する計画である。



生みたて新鮮卵を使用したスイーツの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成28年11月期

時田 晴久 (岐阜県羽島市)

<事業計画概要>

鶏卵とハツシモの米粉を主原材料として、5種類のカスタードクリームを開発し製造・販売を行い、卵と米粉のPRやそれらのブランドのイメージアップを図る。

また、カスタードクリームと抱き合わせて販売出来る菓子類の開発を進め、カスタードクリームを、より一層楽しむためのレシピの提供もしていく。



飛騨ほうれん草を有効活用した商品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

有限会社 坂垣内農園 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

同園で栽培した飛騨ほうれん草のうち、収穫時、出荷調製時に折れ葉や根が切断されて規格外となったほうれん草を活用して、パウダー、ペースト、冷凍ほうれん草、ジェラートの開発・製造・販売を行い、消費者に広く「飛騨ほうれん草」をアピールする。



飛騨えごまを低温圧搾したえごま油の新たな販売方法とその搾り粕を使用した商品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

有限会社 萬里 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

新たな販売方式として、飛騨えごまを低温圧搾したえごま油の「頒布会」での完全受注生産方式を導入する。また、その搾り粕を使用したタレ、マスタードなど商品の開発・製造・販売を行う。

同時に飛騨地方の障がい者と高齢者の収入源として雇用を促進する。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

リンゴ・桃を活用したコンポートの開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

切手 法彦 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

自園で栽培しているリンゴ及び桃の規格外品を活用して、コンポートの開発・製造・販売に取り組み、加工品を拡充することにより売り上げ・利益向上を図り、経営基盤を強化していく。



搾汁後のゆずの皮を活用したペースト商品の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

かみのほゆず 株式会社 (岐阜県関市)

<事業計画概要>

搾汁後のゆずの皮で、ゆず皮ペーストを新たに開発し、業務用冷凍商品として販売することで、上之保ゆずの知名度向上を図る。

そのブランド力を高めることにより、既存加工商品と青果出荷の割合を増加する相乗効果が期待でき、経営基盤の強化を目指す。



有機質肥料を使用し、減農薬、減化学肥料で生産したトマトを使った加工食品の開発、販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

馬場 太基 (岐阜県郡上市)

<事業計画概要>

平成24年2月に新規就農計画の認定を受け、トマト栽培を始めた。現在は、JAへの出荷と並行して飲食店への直接販売等に取り組むなど、郡上トマトの知名度向上とブランド化を目指している。

今後、更なるイメージアップのために、トマトピューレ、ソースなど加工食品の開発、販売に取り組み、事業基盤の拡充を図る。



農薬不使用のブルーベリーを使った加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年2月期

今西 和平 (岐阜県揖斐郡池田町)

<事業計画概要>

出荷に適さないブルーベリーを使って、ジェラート、コンフィチュール及び濃縮シロップを商品化し、観光農園等で販売を行うことで、ブルーベリー関連の売上高の増加を図る。

また、近隣の耕作放棄地を活用して、当地に適した他の果樹を栽培し、初夏から秋にかけて人を呼び込める果物の観光農園エリアに育てることを目指す。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

減農薬でハウス栽培したいちごの加工・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年6月期

平岩 明憲 (岐阜県加茂郡川辺町)

<事業計画概要>

自家生産の完熟いちごを使用し、形を崩さず煮詰め、3年熟成本みりんや、てんさい糖を使った独自の風味を持つコンフィチュールを製造する。

また地元の役場・郵便局、直売所等と連携し、販路拡大により、農業経営の安定化を図る。将来的には地元いちご部会と連携し、地域のいちご農家の発展に貢献する。



大玉トマトを活用したトマトジュースの開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成29年11月期

株式会社 細野ファーム (岐阜県揖斐郡池田町)

<事業計画概要>

自家農場のトマトを活用し、四季それぞれの味の違いそのままを特徴とした無添加のトマトジュースの開発・販売を行い、自園のブランド化による所得の向上と経営基盤の強化を図る。



奥美濃古地鶏を活用した混ぜご飯の素等の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年2月期

有限会社 とり沢 (岐阜県海津市)

<事業計画概要>

平成23年10月の総合化事業計画認定商品の販路拡大と、奥美濃古地鶏を活用した混ぜご飯の素を開発・製造・販売し、経営の多角化を図り、経営基盤を強化する。



東美濃の耕作放棄地等を利用して栽培した自然薯の加工品開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年2月期

セントラル建設株式会社 (岐阜県恵那市)

<事業計画概要>

耕作放棄地等を活用し、建設技術の応用により、農作業を省労働力化し、生産性の高い自然薯栽培及び加工品開発・販売を行う。

建設業と農業の複業化により、地域活性化に貢献する。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

美濃上石津産茶粉末を使用したタブレットの開発・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年2月期

平塚香貴園 平塚 一 (岐阜県大垣市)

<事業計画概要>

かぶせ茶の粉末を使用したお茶の錠菓(タブレット菓子)を開発・販売し、お茶のおいしさを伝え、関ヶ原に関連した商品としてのプロモーションにより、自茶園のブランド及び地域の知名度向上を図る。



独自製法で作る発芽玄米を焙煎、粉砕した玄米塩の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年6月期

有限会社 レイク・ルーズ (岐阜県海津市)

<事業計画概要>

自社の発芽玄米を独自の焙煎・粉砕方法により製粉化し、国産海塩とブレンドすることで、従来にない全く新しい商品「玄米塩」として開発し、製造・販売を行う。

また、高級感のあるパッケージを作成し、販路拡大を目指し、海外市場参入を狙う。



ドライフルーツ等商品の小容量化及びフルーツ等を活用したパンの開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年9月期

ヤマキ農園 長尾 久 (岐阜県美濃加茂市)

<事業計画概要>

ドライフルーツ等については、商品を小容量化することにより、手軽に購入できる価格と食べやすい量にすることで、新たな需要を開拓する。

フルーツ等を活用したパンについては、梨・柿・ローゼルの乾燥品その他、コンフィチュールを配合したパンを製造・販売する。

このような取組によって、更なる経営の多角化・高度化を図り、農業及び関連事業所得を向上させる。



地元産の柿を使った干し柿の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成30年11月期

市川製茶 市川 博 (岐阜県中津川市)

<事業計画概要>

自ら生産した柿を使用し、機械化・設備導入により和菓子に適した高品質な干し柿(中津川小柿)を安定的に製造・販売し、地元産原料を使用した和菓子を地域のブランド品として地元産業の活性化につなげる。

和菓子原料以外の中津川小柿は、直売、通販等により販路拡大を図り、生産ロス率の低減、売上の増加に繋げる。



岐阜県「六次産業化・地産地消費」に基づく認定事業計画の概要

トマト嫌いの人にも勧めたいミニトマト加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成31年2月期

株式会社 はしもと農園 (岐阜県各務原市)

<事業計画概要>

ミニトマトの特長が全面に出る加工品として、「トマト嫌いの人にこそ勧めたいジュース&ピューレ」をコンセプトに商品開発・製造し、一般消費者及び飲食店への直販を行いミニトマトを広くPRするとともに、当農園直売所に集客することで地域経済の活性化に寄与する。



そよご蜂蜜を使ったミード酒の開発・製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成31年2月期

株式会社 堀養蜂園 (岐阜県恵那市)

<事業計画概要>

地元産の「そよご蜂蜜」を原料にアルコール発酵させた「ミード酒」を製造し、酒類小売及び卸売業の免許を取得して販売事業に取り組み、蜂蜜の本来の良さを消費者に広めるとともに地域資源を使った特徴ある商品として地域の活性化に寄与する。



加熱調理用トマトを用いたピューレ、パスタソース等の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

平成31年2月期

長谷川農園 長谷川 勉 (岐阜県高山市)

<事業計画概要>

加熱調理用トマトを用い、希少性、食味に優れ、容器から無駄なく取り出せて手軽に調理に使い、1年中安定して供給可能なトマトピューレ、パスタソース等の加工品の開発・製造・販売を行い、所得の向上を目指す。



不作付け地を活用したサツマイモの生産による地域特産品づくりと天候に影響されない新しい乾燥技術を用いた干し芋商品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

令和元年9月期

有限会社 サポートいび (岐阜県揖斐郡池田町)

<事業計画概要>

不作付け地で生産するサツマイモを使用し、天候に影響されない新しい乾燥技術を用いた「干し芋」の製造・販売を行う。また、新たな需要期を創出するため「干し芋を使用したアイスクリーム」の開発に取り組み、サツマイモの需要を拡大することで、地域の不作付け地の減少と地域の特産品づくりを目指す。



岐阜県「六次産業化・地産地消法」に基づく認定事業計画の概要

岐阜県中津川市産チョウザメの瓶詰キャビアの製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

令和元年11月期

東濃建設 有限会社 (岐阜県中津川市)

<事業計画概要>

岐阜県中津川市の自社で養殖するチョウザメから、卵（キャビア）を取り出し、低塩分（3%）で、低温殺菌しないフレッシュな瓶詰キャビアの製造・販売を行い、所得の向上を図る。



中津川市加子母地区のブランドトマトを使った業務用加工品の製造・販売事業

<認定農林漁業者等>

令和2年2月期

有限会社 花のくまさん (岐阜県中津川市)

<事業計画概要>

自社及び中津川市加子母地区で生産されたトマトを使い、取引先のニーズに応じた一次加工品である「冷凍トマトピューレ」「冷凍ダイスカットトマト」を製造し業務用食材として販売する。

本事業に取り組むことで自社の所得の向上と加子母地区生産者のトマト販売額の底上げに貢献することを目指す。

