

③新たな作目や品種の特徴を活かした需要拡大

滋賀高島産の高品質にんにくを用いた燻製にんにく及びその加工品の開発・販売

新たな調味料として燻製調味料が注目され、需要が拡大している。本事業では、滋賀県高島市の肥沃な黒ボク土壌で栽培された高品質にんにくを用いた新商品として燻製加工商品の開発に取り組み、新たな需要拡大を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者 **お米農家のよこい（農業者）**

共同申請者の協力のもと、自社で栽培したにんにくを用いて「燻製黒にんにく」「燻製にんにく醤油」「食べる燻製にんにく醤油」、「燻製にんにくチップ」等の新商品を開発し、百貨店や高級スーパー、ギフト・カタログ販売等への販路開拓に取り組む。

中小企業者 **スモーク工房杣人（食料品製造業）、
有限会社岩佐商店（法人番号4160002011199）（食料品製造業）**

スモーク工房杣人では、これまで養った燻製技術及び知識をもとに新商品の原料となる燻製にんにくの加工を行い、有限会社岩佐商店では自社製造の無添加醤油を用いた新商品の開発と製造及び既存販路を活用した販路開拓に取り組む。

サポート機関等 **高島市商工会、（独）中小企業基盤整備機構近畿本部**

➤ 連携の経緯

お米農家のよこいでは、有機栽培によるにんにくの栽培と熟成させた黒にんにくの製造販売に着手する中で、規格外にんにくの活用が課題となっていた。高島市商工会がコーディネイト役となり地域の燻製加工事業者と醤油メーカーとで農工商連携プロジェクトを開始し、規格外のにんにくを用いた新商品として燻製にんにくの加工品の開発に取り組むこととした。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

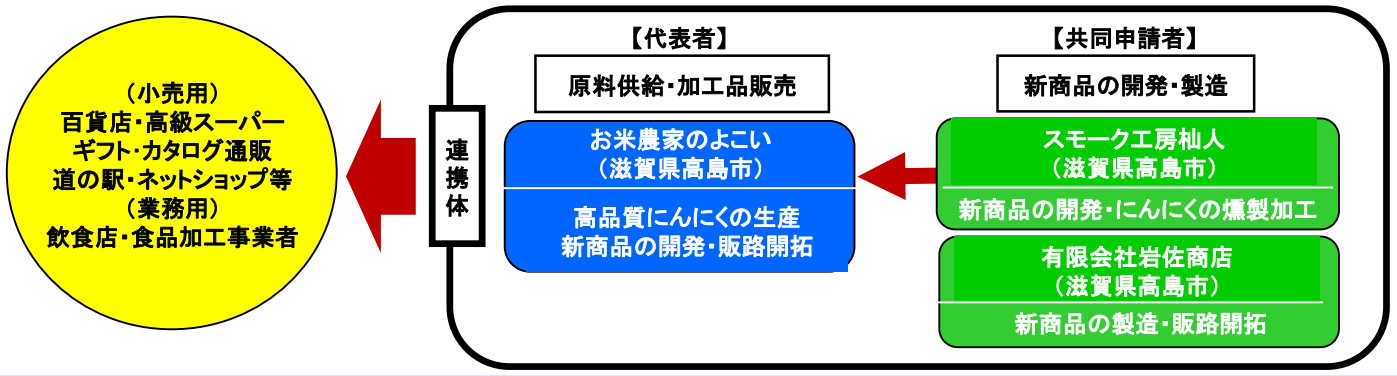
本事業で開発する「燻製黒にんにく」は、一般的に販売されている熟成させた黒にんにくを更に燻製することで香ばしさを加味した商品で、商品化は当社が初めてである。また、一般的な燻製調味料は調味料自体を燻製にするが、当社の「燻製にんにく醤油」は燻製したにんにくを醤油に漬け込むことで濃厚な味としている。さらに漬け込んだにんにくをスライスし再度濃口醤油に漬け込んだ調味料「食べる燻製にんにく醤油」は新規性の高い商品で、同様に漬け込んだ燻製にんにくをチップし、そのまま食べられる「燻製にんにくチップ」も当社の独自商品である。



高島産高品質にんにく
(ホワイト福地六片にんにく)



燻製にんにく醤油
食べる燻製にんにく醤油



➤ 連携による効果

農林漁業者 **5年で33,000千円の売上拡大**

高品質にんにくの生産及びそれを用いた燻製商品の開発と販売により売上拡大が見込める。

中小企業者 **5年で13,500千円の売上増、収益拡大**

にんにくの燻製加工及び新商品の開発・製造により売上増と収益の拡大が見込める。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	お米農家のよこい	所在地	滋賀県高島市安曇川町中野292
TEL	0740-33-0823	FAX	0740-33-0823
E-mail	okomenouka-yokoi@maia.eonet.ne.jp	ホームページ	http://yokoifarm.jp/