

①規格外や低未利用品の有効活用

食肉加工業者と野菜生産者の連携による未活用野菜の商品化を目的とした「千産千消」推進事業の展開

傷野菜や余剰野菜等の未活用野菜を原料として使用した惣菜調理セット商品の開発と販路拡大を行う。

➤ 連携体

農林漁業者 (農)房総食料センター (農業)

傷野菜や余剰野菜等の未活用野菜を供給し、一次加工を行っていく。

中小企業者 (株)コープミート千葉 (食料品製造業)

一次加工した未活用野菜を二次加工し、それらを用いた惣菜調理セットを開発し、販路拡大していく。

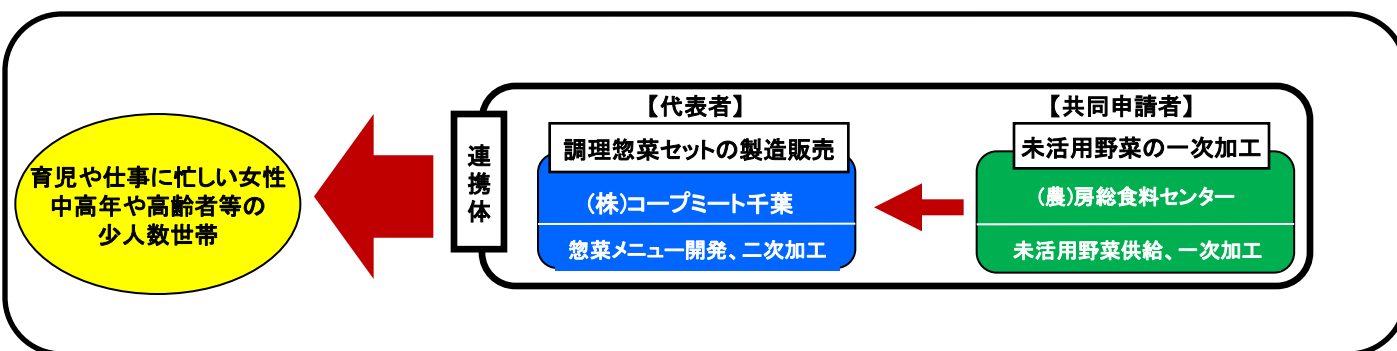
サポート機関等 (財)千葉県産業振興センター、匝瑳市商工会、地域活性化支援事務局

➤ 連携の経緯

風雨被害による傷野菜や豊作による余剰野菜等の未活用野菜の新たな利用方法を検討していた(農)房総食料センターと、国産野菜を使用した惣菜調理セットの開発及び販売を狙っていた(株)コープミート千葉の思惑が合致し、連携に至った。

➤ 連携に当たっての課題や工夫等

(農)房総食料センターにおいて約120名の正・準組合員が生産する野菜で発生した傷野菜や余剰野菜等の未活用野菜を、(農)房総食料センター内部において選別・洗浄・トリミング・カット等の一次加工を行って(株)コープミート千葉へ供給し、(株)コープミート千葉においては更なるカットや油調理等の二次加工などを行い、自社所有の冷凍庫で保管しながら、惣菜調理セット『千葉県産もったいない野菜のお手軽調理セット(仮称)』へ商品化し、販売していく事業展開を図っていくこととした。



➤ 連携による効果

農林漁業者 5年で2,000万円の売上高増加、未活用農産物170トンの有効利用

未活用農産物の有効活用が図られるだけでなく、一次・二次加工農産物の販売による新たな農業ビジネスモデルの開拓が期待される。

中小企業者 5年で3,500万円の売上高増加、新たな事業分野の確立

千葉県産野菜による惣菜調理セットの開発及び販売による売上の増加と新たな事業分野の確立が期待される。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 株式会社コープミート千葉	所在地	: 千葉県匝瑳市今泉5332
T E L	: 0479-67-1201	F A X	: 0479-67-4604
E - m a i l	: cmc@co-cmc.com	ホームページ	: http://www.co-cmc.com/