

平成20年度 アグリビジネス創出促進事業 採択結果

NO	プロジェクト名	プロジェクトメンバー ●:チームリーダー ○:チームメンバー
1	宇都宮の焼き菓子研究会	●株式会社雅洞(製造・販売) ○株式会社林(試作, 材料研究)
2	全国第1位の苺と2位の牛乳を使った高級ジェラートの開発及びブランド化プロジェクト	●ベリーファーム・ケイ(苺生産, 販売先選定) ○柳牧場(アイスクリームの生産) ○日光ゆば製造(株)(特殊冷凍) ○株ジーンック(販売促進, ITサポート)
3	ろまんちっく村名物「地産地消ソフトクリーム」の開発	●(株)ファーマーズ・フォレスト(販売) ○(有)ブラジルコーヒー商会(プロジェクトサポート) ○御子貝荒江(農産物アドバイザー)
4	宇都宮産の梨を使った韓国宮廷漬物『醤(ジャン)キムチ』の開発	●(株)アキモ(商品企画, 開発, 販売) ○JAうつつのみや(梨提供) ○宇都宮大学名誉教授 前田安彦(開発指導) ○マーケティング総合研究所(マーケティング全般)
5	100%果汁を利用したゼリーの製造	●荒牧りんご園(一次加工, 販売) ○トリコロール(製品化, 販売)
6	宇都宮産の果樹や野菜を利用したカクテル(リキュール)の開発	●(株)横倉本店(企画・販売) ○鳳鸞酒造(株)(製造)
7	いちごパイ開発プロジェクト	●斎藤商事(株)(製造・販売) ○江連志市(いちご生産)
8	”もったいない宇都宮”規格外野菜満載の焼きそばソースでまちづくりプロジェクト	●清原南部明るいむらづくり推進会議(材料提供) ○(有)辻製麺(製麺加工・営業推進) ○大塚ソース(ソース加工) ○宮まちづくりネットワーク(企画・運営)
9	”宮のゆず酒””宮のゆずリキュール”の開発	●岡本トマト園(コーディネート) ○(株)井上清吉商店(リキュール開発) ○(株)ジーンック(販売促進・営業推進)
10	栃木の食材を使った新しい郷土料理の開発	●明治屋(レシピ開発, 調理) ○島田酒店(料理に合う酒の選定) ○大和フーズ(冷凍保存) ○磯川カツ子(食材提供)
11	宇都宮の名物弁当をつくるプロジェクト	●(株)新三(製造・販売) ○(株)ニッカネ(メニュー研究) ○長齒科医院(栄養研究)
12	農業王国うつつのみやオリジナルブランドの「地ビール」プロジェクト	●宮まちづくりネットワーク(企画・運営) ○栃木マクローブ(地ビール開発・製造) ○清原南部明るいむらづくり推進会議(材料提供・マーケティング)
13	栃木・宇都宮地産地消オリジナル発泡酒プロジェクト	●栃木マクローブ(製造・販売) ○山口梨農園(生産者) ○荒牧りんご園(生産者)
14	見張り/見守り機能つき, ”新鮮, 生き生き宮っこ野菜”宅配サービスプロジェクト	●(有)栃木ミルクサービス(宅配) ○清原南部明るいむらづくり推進会議(材料提供) ○宮まちづくりネットワーク(トータルコーディネート)