

地域	北海道 岩見沢市	認定日	平成31年2月8日	通巻番号	1 - 30 - 092
----	----------	-----	-----------	------	--------------

④新規用途開拓による地域農産物の需要拡大、ブランド向上

岩見沢産リンゴ等の農産物を原料とするレアフルの開発・製造・販売事業

これまで、北海道のリンゴは収穫量の関係から専用の鮮度保持施設の整備が難しく、取引価格の高い季節にリンゴを供給できる鮮度保持技術や加工品の高付加価値化などに課題を抱えていた。本事業では、東井果樹園とニホンフード(株)が連携して、北海道立総合研究機構の特許技術により果実等の食感や食味を保持し、長期常温保存が可能な「レアフル」の開発、製造及び販売を行い、岩見沢地域農産物のブランド確立、高付加価値化を目指す。

➤ 連携体

農林漁業者

東井果樹園 東井 宏光(農業)

リンゴ等農産物の生産、一次加工。ニホンフード(株)により製造されたレアフルの販売を行う。

中小企業者

ニホンフード(株)(法人番号 8430001046594)(食料品製造業)

一次加工リンゴ等をレアフル製法に従ったレトルト殺菌加工し、レアフル製造を行う。

サポート機関等

(独)中小企業基盤整備機構北海道本部(法人番号 2010405004147)

➤ 連携の経緯

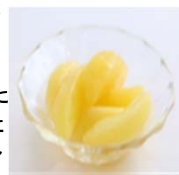
東井果樹園は、レアフル製品の製造を検討するも、費用対効果の観点からレトルト加工設備の導入が困難で、当該技術を保有する事業者との連携を模索していた。ニホンフード(株)は、自社の強みであるレトルト加工ノウハウを柱とした新たな事業の創出を検討していた。このような中、地域の中小企業者・農業生産者との連携を支援していたエミプラスラボ(同)によるマッチングにより、課題解決に向けて連携するに至った。

レアフルとは

リンゴや洋梨などの果実を真空パック後加熱殺菌し、料理や菓子などの原料としても利用できる、新しい果実加工品。

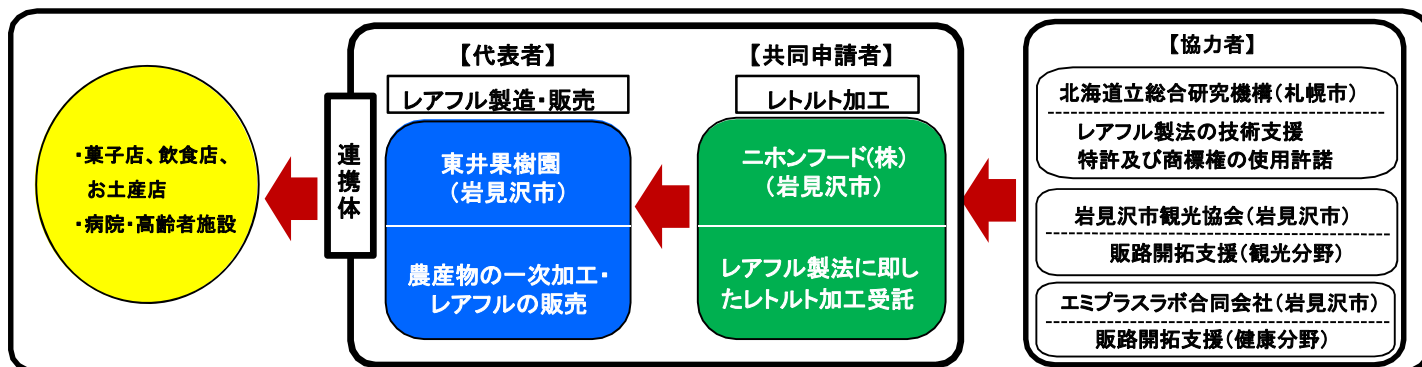
果実の食感を残し、常温で長期保存が可能。「ありのまま」の意味の「Real」と果実の「Fruit」を組み合わせた造語。

北海道立総合研究機構が北海道の果実生産や食関連産業の活性化に貢献するために開発したレアフル製法で加工した果実を総称してレアフルと呼ぶ。



➤ 連携に当たっての課題や工夫等

レアフルの製造は、果樹の品質が低下しない短時間での加工が必要で、東井果樹園が収穫果樹の皮むき、カット等の一次加工をはじめ、真空包装機でのパッキング工程までを実施する。ニホンフード(株)は果樹のレアフル加工に際し、品種に適した加熱時間を確立することで、みずみずしい食感を維持し、かつ、コスト低減につながる製造体制を構築する。本事業で開発した商品は、観光協会やエミプラスラボ(同)の協力も得て、観光、健康分野へ販路を拡大し、ブランド化を目指す。



➤ 連携による効果

農林漁業者

5年で約1,100万円の売上高増加。

通年で販売可能なレアフルの製造・販売による経営改善及び東井果樹園の農産物のブランド力向上。

中小企業者

5年で約500万円の売上高増加。

レトルト加工受託製造の売上増加による経営力の向上。

➤ 代表企業等の連絡先

企業等名：東井果樹園
TEL：0126-47-3375
E-mail：orchard@azumai.com

所在地：北海道岩見沢市毛陽町482番地
FAX：0126-47-3375
ホームページ：<https://www.azumai.com/>