

追加項目① 県産竹材を用いた新規分野への製品展開

資料2-2

事業実施主体:(株)コスモ工房

会社概要

本社:高知市仁井田

事業内容:竹集成材等の製造・販売

<自動車ハンドルの乾燥竹材、突板、竹ブラシ等の製造>

→ 製造工程で出るおが屑を他の産業で活用



- ・堆肥
- ・キノコの菌床
- ・ボイラー燃焼材



今後の展開

- ・自動車ハンドルの搭載車種の増による乾燥竹材の増産
- ・竹ブラシの増産
- ・新製品の開発

⇒ 自動車内装材だけでなく、幅広い分野で採用されることが大いに期待される。



追加項目② 防災食の開発・製造・販売

事業実施主体：高知県食品工業団地事業組合の企業など

事業の概要：近い将来起こり得る南海地震の備えとして、高知県産の防災食品の開発に取り組んでおり、現在、ミレービスケットの缶詰、土佐のミリメシ(とりめし、五目めし等5種類)を開発。



ミレービスケット：H25. 2 販売開始
有限会社 野村煎豆加工店



土佐のミリメシ：H25. 4 販売開始
三栄ブロイラー 株式会社

今後も、地域産品を使った防災食品の開発を行い、非常時ゆえ日頃食べ親しんだ食材での防災食を提供していく。

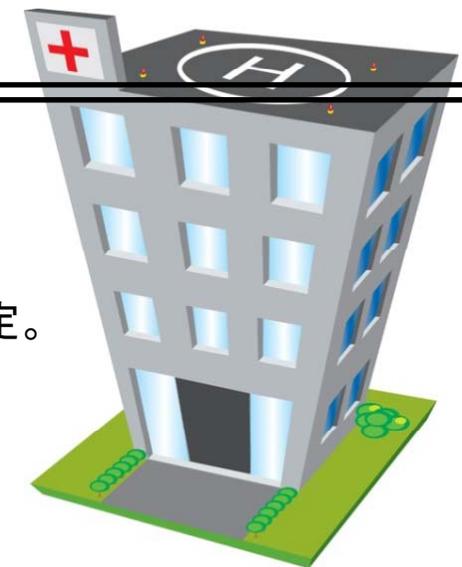


目標)現在 6アイテム → H27:50アイテム

今後の展開

大手が参入していない医療機関や、福祉施設などが必要とする災害時の医療食・アレルギー食などを大学等と連携して研究・開発していく予定。

⇒ 計画生産が可能であり、在庫リスクが低減



追加項目③ 「弘化台ブランドの創出」

地元鮮魚を活用した食品の製造・販売

事業実施主体：永邦水産

事業の概要：県内で水揚げされる規格外の水産物を中心に食品を製造し、弘化台ブランドとして販売。

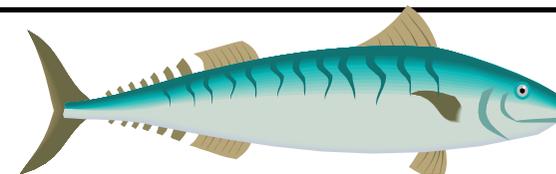
中央卸売市場の場外に食品加工場を整備



H25.4以降 操業開始(試作、開発)

今後の展開

大手量販店とコラボして「骨まで食べられるおさかな惣菜」の商品化。



弘化台ブランドの商品が増えるなどして、弘化台地区及びその周辺での新たな食品加工の取組の拡大を促進する。

追加項目④ 県内の農産物を使った菓子類の外商の推進

事業実施主体：(有)マンジェ・ササ

会社概要

本社：高知市高埴

営業内容：洋菓子製造・販売(3店舗)、レストラン・カフェ経営(1店舗)

＜高知の食材を活かして、季節の味を大切にした菓子類等を製造。＞

今後の展開

商品を高知(マンジェ・ササ本店)で製造して首都圏で直販。

(生菓子の最終工程は自由が丘店で行い、KITTEでも販売)



①自由が丘

(東急東横線自由が丘駅から徒歩5分)

○H25. 4 開店

○商品の内容

- ・チョコレートタけんぴーの、柚子ガトーショコラ、などの生菓子 7/10
- ・はちきんムーチョサブレ、フィナンシェなどの焼き菓子 2/10
- ・柚子ジュースなどドリンク 1/10



②KITTE GRNCHE

(東京駅前の地下ショップ(JPタワー地下1階))

○H25. 3. 21 開店

○商品の内容

- ・生菓子 2/10
- ・米粉カステラ、柚子マドレーヌ、フィナンシェなどの焼き菓子 8/10



◆設備投資

H25.1 本店の2階を改修

- ・ミキサー、器具洗浄機、作業台など厨房設備機器を増設

H25.1～2 自由が丘、KITTEの内装工事、厨房器具調達

H25.4～ 増産に向け、本店への機器の導入(予定)

