

製品化・実用化
事例依頼試験
技術相談

支援先

有限会社松蔵屋、株式会社小美玉ふるさと食品公社、株式会社ベルファーム、株式会社東京バル

県内企業のマッチング支援等による
新製品開発の支援事例

【開発の背景】

消費者の地産地消や環境への関心の高まりの中で、地元産原料を使用した食品やアップサイクル食品が着目されています。しかし、原料や未利用資源を有する企業と加工する企業が異なる場合、企業間のマッチング、加工法の選定、製品化段階での賞味期限設定がハードルとなります。そこで、当センターでは、多くの県内製造企業との繋がりを活かしたマッチング支援や、適切な加工法の提案、賞味期限の設定や延長に向けた支援を行いました。

【支援事例】

① ご当地ヨーグルトリキュールの開発支援

相談内容：有限会社松蔵屋は、食感や香りを追求した今までにない飲料を提案する UMA シリーズを展開しています。新商品としてヨーグルトリキュールの開発を検討しており、地元産のヨーグルトを使用したいとの相談がありました。

支援内容：品質や使用量等の聞き取りを行った上で、ご当地ヨーグルトの製造企業である株式会社小美玉ふるさと食品公社とのマッチングを支援しました。また、製造・保存条件に関する技術的アドバイスや、賞味期限設定のために細菌検査を行いました。

② アップサイクル食品「THIS IS SALAD」の開発

相談内容：株式会社ベルファームでは、高品質な有機野菜ジュースを製造販売しています。搾汁残渣について、現在は農地還元を行っていますが、他に活用できないか相談がありました。

支援内容：アップサイクルへの活用提案、加工技術を有しアップサイクル事業の立上げを行っていた株式会社東京バルとのマッチングを支援しました。また、製品化に向けて、保存性向上に関する技術的アドバイス、賞味期限の設定支援を行いました。

【開発した製品の紹介】

支援の結果、以下の製品が製品化されました。



製品名：UMA ヨーグルト
製造販売者：有限会社松蔵屋

販売先：ひしや(茨城県鹿嶋市)、限定流通酒専門店 AMAGASA(群馬県太田市)、川嶋屋(埼玉県熊谷市)、村上酒店(栃木県宇都宮)、三好屋酒店(埼玉県熊谷市)、内藤酒店(福島県須賀川市)



製品名：THIS IS SALAD
製造販売者：有限会社松蔵屋

販売先：ビオセボン(パリ発のオーガニックスーパー)、ナチュラルローソン、OFFICE DE YASAI(設置型健康社食サービス)、caferrant(食のセレクトショップ)

基礎となった事業

令和5～6年度 維持運営費(依頼試験、技術相談)

担当グループ

フード・ケミカルG

グループ長

浅野 俊之

TEL:029-293-7212

主任研究員

岩佐 悟