

平成19年度 食品産業・産地連携 新製品開発事業 募集

兵庫県では、食品産業と農林水産業が連携して行う県産物にこだわった新たな加工食品の開発を応援します。ぜひチャレンジしてください。

募集期間

平成19年

4月2日(月)～5月31日(木)

採択予定件数5件

1件当たり60万円を補助
(ただし事業費の1/2以内)

募集要領

- ① 応募資格** (1) 県内に事業所等を有する食品製造業、食品流通業、外食産業を営む中小企業者
(2) 上記(1)の中小企業者が組織する事業協同組合等
- ② 募集内容** 県内の食品産業と農林水産物の産地とが連携し、県産にこだわった新たな加工食品の開発を行うもののうち、次のいずれかに該当するものを対象とします。
(1) 用途、形状、食味、品質等の高付加価値化を図るもの
(2) これまで市場に出回っていない新製品の開発を図るもの
(3) 県産原材料への転換を図るもの
- ③ 採択要件** 次の条件をすべて満たすものとします。
(1) 県産農林水産物を主原料とすること
(2) 県産農林水産物を継続して使用することを目指すものであること
(3) 兵庫県内の農林漁業者または農林水産業団体等と連携し、契約取引を目指すものであること
(4) 開発後の製造・加工を県内で実施し、商品化されるなど事業成果が期待できること
- ④ 補助金の内 容** (1) 採択件数 5件程度
(2) 対象経費 農林水産物の試験栽培経費、原材料費、機械装置費、成分分析費、技術指導謝金、派遣研修費、包装デザイン費、市場評価費など
(3) 補助金額 60万円(事業費の1/2以内)
(4) 実施期間 原則1年、最大2年間とする。ただし、毎年度審査を行います。
- ⑤ 応募方法** (1) 応募受付期間 平成19年4月2日(月)～5月31日(木)
(2) 提出書類 補助事業計画書(様式は裏面の相談窓口にお問い合わせいただくか、http://web.pref.hyogo.jp/af04/af04_000000036.htmlからダウンロードできます。)
- ⑥ 審査方法** 外部専門家及び外部有識者を含む審査委員会において書類審査等により次の視点から評価し、総合的に判断、選考します。
① 計画達成の可能性
② 実施体制の妥当性
③ 将来の県産農林水産物使用の可能性
④ 開発製品の市場性
⑤ 開発課題・手法の新規制・先導性
- ⑦ 結果通知** 審査結果(採択または不採択)については、後日県から申請者に文書で通知します。

事業実施の流れ

5月末

事業計画書の提出

兵庫県農林水産部消費流通課にて提出
応募書類は返却いたしません。

書類審査(審査、決定)

外部有識者を含む審査委員会において書類審査

6月中旬

採択企業決定通知(不採択通知)

5件を採択予定
審査結果は県から文書で通知します。

採択されたら...

事業開始(新製品の開発開始)

補助金の交付決定後事業を開始してください。

3月下旬

事業完了(新製品の完成)

3月末

実績報告書

平成20年3月31日までに県に実績報告書を提出してください。
その内容を審査し、適正に執行されたことを確認して、額を
確定します。

補助金の支払い

補助金は、県から申請者の口座に支払います。補助金の支出を
受けるまで自社の立て替えて製品開発を行っていただきます。

平成18年度の取組

黒田食品(株)

兵庫県産白瓜の奈良漬及び若取り瓜の粕漬の開発

(株)食の創造

明石産のたこ、魚介類を使用した高付加価値タイプの
プレミアムレトルトカレーの開発

(有)松井食品

丹波黒エダマメの剥き豆の素材冷凍加工技術及び
丹波黒エダマメの「ゆば包み」の開発

(株)ヤマニ西田水産

淡路島のくぎ煮の煮汁を有効活用した「無添加お好み
焼きソース」の開発

常盤堂製菓(株)

『兵庫県産の黒大豆入り奉天』『夢前のそば粉入り
奉天』の開発



ヤマニ西田水産の
お好み焼きソース



黒田食品(株)の
県産白瓜の奈良漬



(株)食の創造の
たこカレー



(有)松井食品の
丹波黒エダマメゆば包み



常盤堂製菓(株)の
黒大豆入り奉天

お問い合わせ先

兵庫県農林水産部農政企画局消費流通課 食品安全係

〒650-8567神戸市中央区下山手通5丁目10番1号

TEL: 078-341-7711(4049)、078-362-3443(直通) FAX: 078-362-4276

E-mail: nourin_shouhi@pref.hyogo.jp

R100

古紙配合率100%再生紙を使用しています

18農P2-179A4