

令和8年度 ひょうご農商工連携ファンド採択事業者一覧 【8年度 新規5件】

	事業名	連携体構成員名 (◎は代表者)	事業内容
1	播磨灘の恵みを未来へつなぐ～海苔の端材と養殖技術を活かしたアップサイクル調味塩開発・拡販プロジェクト～	◎赤穂あらなみ塩株式会社 (赤穂市)	赤穂あらなみ塩株式会社、株式会社鍵庄、株式会社洋行の3社が連携し、海苔端材と海藻養殖資源を活用したアップサイクル食品「海苔塩」の開発・販売に取り組む。養殖海苔と加工工程で廃棄されていた海素材を粉末化し、赤穂の伝統塩と融合させることで、播磨灘の恵みを活かした新たな地域ブランドの創出を目指す。
		株式会社鍵庄 (明石市) 株式会社洋行 (姫路市)	
2	姫路産食材である完全国産養殖あさり「さりひめ」と「えび芋」を活用したレトルトクラムチャウダーの開発	◎株式会社マインズ (姫路市)	かつて全国有数のあさり産地だった播磨灘・姫路白浜の復活を目指し、マインズは採卵から育成まで行う「完全国産養殖」に成功し、ブランドあさり「さりひめ」を展開。「ひょうご推奨ブランド」にも認証されたが、認知度は限定的である。そこで本事業では、流通に適さない規格外の「さりひめ」と、姫路市内のおかもと農園の野菜を活用し、常温保存可能なレトルトクラムチャウダーを開発。フードロス削減と地域資源の価値発信を図る。
		株式会社おかもと農園 (姫路市)	
3	淡路島産なるとオレンジ果汁とはちみつを活用したクラフトシロップの開発	◎森果樹園 (洲本市)	淡路島産「なるとオレンジ」と神戸布引ハーブ園産はちみつを活用し、無添加の自然派クラフトシロップを開発。地域農産物のブランド化と農商工連携による新たな価値創出を図る。
		株式会社トーマス (神戸市)	
4	ひょうご発！地域をつなぐグルテンフリースイーツ&惣菜開発プロジェクト	◎特定非営利活動法人スポーツクライミングクラブKOBÉ (神戸市)	小野市のMAI WAI FARMが生産する特別栽培のいちご・いちじく・野菜・米粉を活かし、ジョエル・ロブション出身の料理人が率いるGFKitchen監修のもと、グルテンフリー・スイーツ&惣菜を開発。生産・加工・販売にはNPO法人の地域ネットワークを活用し、農業・福祉・教育・スポーツが連携する共創型の体制を構築し、地域の多様な人々が関われる社会包摂型の食ビジネスモデルを実現する。
		GF Kitchen (明石市) MAI WAI FARM (小野市)	
5	加西喝采ブランド「山田錦」とニューヒロイン「ひかり姫」を活用したコンセプトカフェ「根日女のしずくとひととき」関連商品開発	◎ハートスフードクリエイツ株式会社 (神戸市)	加西市の魅力発信と地域活性化を目的に、兵庫県産の酒米「山田錦」と枝豆品種「ひかり姫」を活用した新商品を開発する。ひかり姫は美しい外観と優れた味覚を持つが認知度が低く、加工品化により通年供給とブランド強化を図る。熟煮の美味しさを訴求し丹波黒との差別化を目指すほか、山田錦を使った日本酒に合うスイーツも開発する。
		農事組合法人ten (加西市)	