

県内未利用食材資源を用いた 新規調味料開発



背景

大分県には、他県に誇る農林水産物が多くあり、ネギ、シイタケ、カボスは本県を代表する重要な農産品

しかし、生産過程では、すべてが商品価値を有して、市場流通することはなく、廃棄もしくは規格外として、処理もしくは低価格な値段で取引される。

そのまま捨てたら「もったいない；mottainai」！！



491 t /年
廃棄や規格外



規格外・廃棄食材を乾燥粉碎調合し、
付加価値の高い**大分県産調味料**を開発



製造コストの試算

	経費	1ビンあたり
ネギ粉末乾燥	10000円/1000 g	60円/6 g
椎茸原料費	5000円/600 g	10円/1.2g
燻製加工、粉碎、選別	10000円/600g	20円/1.2g
天然塩 岩塩	1000円/250g	50円/12.5g
カボスパウダー	6300円/1000g	3円/0.5g
ビン	17000円/132本	130円/本
充填量、シュリンク包装		50円/本
合計		323円/本

今後の伸び代も期待ください！

料理に彩



食べる
ネギラー油



ネギ増し
チャーハン



配合調査の様子



ネギ、カボス、
燻製シイタケ、天然塩
調味料完成！！