

栃木県内の農産物等を活用し、 新しい商品の開発や販路開拓に 取り組みませんか？

助成対象者は、県内に在住する中小企業者等と
農林漁業者との連携体です。



フードバレーとちぎ農商工ファンド助成金の御案内

中小企業者等と農林漁業者が連携し、お互いの強みを活かした新商品・新技術等の開発や
展示会への出展等に係る経費の一部を助成します。

農商工 連携成功の 4つの ポイント

①中小企業者と農林漁業者が「有機的連携」

通常のビジネス上の取引関係を超越して協力することです。単なるビジネスでの原材料の売買、業務の受委託や資産の賃貸借ではなく、お互いの「経営資源」の有効活用が必要です。

②お互いの経営資源を持ち寄り新しい事業に挑戦

経営資源とは資産や技術・技能、ノウハウ、知的財産等のことで、販路や人脈なども含まれます。ただし、お金は経営資源として認められていません。連携の相手方の経営資源と自分の経営資源の強みをお互いに活用することが必要です。

③新商品若しくは新サービスを実現する事業

中小企業者・農林漁業者にとって、これまでに開発、生産・提供したことのないもので売れる見込みがあることです。このため、開発しようとする商品の優位性の明確化や顧客ニーズの把握が重要です。

④連携事業者同士が、お互いに経営改善を実現

中小企業者と農林漁業者が“WIN-WIN”の関係を築くことであり、共に経営の改善や経営向上が図れる計画となる必要があります。

農林
漁業者

連携

中小
企業者

新商品等

農商工ファンド助成事業の概要

- フードバレーとちぎ農商工ファンドは、その運用益を活用することにより、食品製造業や農業をはじめとする食に関連する産業の活性化を図ることを目的としています。
- 中小企業者等と農林漁業者との連携体が行う「県産農産物等を活用した新商品等開発」や「創業」、「販路開拓」のための様々な取り組みに対し、各種助成金を交付します。

県内中小企業者等と県内農林漁業者との連携体への助成

事業名	助成対象事業	助成対象者	助成期間	助成率	助成限度額
①新商品等開発支援事業	県産農産物等を活用した新商品・新役務の実用化に向けた市場動向調査、試作品開発、その他研究開発に必要な経費への助成	県内中小企業者等と県内農林漁業者との連携体	1年	4/5以内	500万円
②創業支援事業	県内に事務所を設置して県産農産物等を活用した事業を行う者の創業時に要する事務所改装費、運営費への助成 ※《助成期間内に創業(登記完了)することが条件》	同上	1年	4/5以内	200万円
③販路開拓支援事業	県産農産物等を活用して開発した新商品・新役務の販路開拓のために行う市場動向調査、展示・商談会の開催・出展等に要する経費への助成	同上	1年	4/5以内	500万円
④技術高度化支援事業	県産農産物等の生産・加工技術、生産加工に必要な機械、装置、システム等の研究開発に要する経費への助成	同上	1年 (最大2年)	4/5以内	1,000万円

※①でいちごの加工食品の開発と認められる場合には、助成対象の選定にあたり一定の配慮を行います。

交付決定までの流れ

事業計画
の募集



審査会



採否決定



(採択)
交付申請書
提出



交付
決定

応募方法

- ①下記より事業計画書をダウンロードしていただくか、(公財)栃木県産業振興センター産業振興部新産業育成グループで事業計画書様式をお受取りください。
- ②事業内容等を分かりやすく記入し、必要書類を添付して応募期間内に(公財)栃木県産業振興センター産業振興部新産業育成グループまで御提出ください。
※応募を検討される方はお早めに御相談ください。

なお、提出いただいた内容について、不備な点や不明な点がある場合は訂正等をお願いすることがありますので、あらかじめ御了承願います。

事業計画書ダウンロード

<http://www.tochigi-iin.or.jp/index/3/1/>



スーパーマーケット・トレードショー



アグリフードEXPO

※本ファンド事業を活用し、販路開拓を支援しています。

事業計画書提出先及びお問い合わせ先

公益財団法人栃木県産業振興センター 産業振興部 新産業育成グループ

Eメール: shinsangyou@tochigi-iin.or.jp

〒321-3226 栃木県宇都宮市ゆいの杜1-5-40 とちぎ産業創造プラザ内
TEL 028-670-2608 FAX 028-670-2611

助成事業

(有)御前岩物産センター/ (有)塩澤食品工業/露久保一夫

【缶詰「NakagawaGibier」(いのしし肉野菜煮)】



那珂川町産マコモタケと八溝山系で捕れたイノシシ肉を組み合わせて商品化。食べやすい醤油味とコンソメ味に決め、ネーミングを那珂川ジビエとし、ラベルを高級感にしたことでイノシシのイメージを上げた。

林農産加工(合)/須田富夫/ 農事組合法人ドリームファームおうめ

【地場野菜を活用したかりんとう】



地場産の小麦粉に野菜の乾燥粉を混ぜ合わせた手作りかりんとうを商品化。野菜粉の混入割合、見た目(赤、黄色、緑などの彩り)、乾燥状況、食味、風味、かりんとうに適したひび割れの少ない原料の製造について研究開発を行った。

(有)マルトモ食品/ 喜連川漁業生産組合

【鮎の太巻き】



栃木県産の鮎を使った太巻きを商品化。太巻きを冷凍流通保存し、自然解凍で元の食味・食感を取り戻すためのプロトン冷凍の技術を取り入れた研究、太巻きの芯になる「鮎のから揚げ」の風味の改善改良、油温・衣の改良、調理方法の研究を行った。

(株)グルメコング/麦島農園/ (株)スズキプレシオン/月星食品(株)

【ぜいたく新里ねぎの調味料シリーズ:ドレッシング、ディップソース】



新里ネギと宮ゆずを使った加工品創作による新里地域ブランド化事業。既発品のリニューアル及び新商品のレシピを完成させた。具の存在感が感じられる手作り感を残したままで、工場での生産を可能にするための工夫を行った。

米山そば工業(株)/ 渡辺茂

【日光山麓 石臼層挽きそば粉】



栃木県産の良質なそばのおいしさや、在来種の特徴を活かす為の石臼目立て及び石臼製粉を研究。二機の異なる模様の石臼で製粉された粒度特性の違うそば粉を合わせることで、芳醇な風味、製麺後の食感、上品な香りの相乗効果を生み出す蕎麦となった。

(有)黒田養蜂店/ (株)外池酒造店

【MEAD[ミード はちみつのお酒]】



栃木県鹿沼市の黒田養蜂園のはちみつを100%使用し、当蔵で醸したはちみつ酒を開発。はちみつだが白ワインのような感覚ですごく飲みやすい口当りに仕上げた。

(株)横倉本店/鳳鸞酒造(株)/ 床井柚子園/荒牧りんご園

【栃木の果物づくし「ノンアルコール・カクテル〜柚子・林檎・苺〜」】



栃木県産果物の果実感が堪能でき、カクテルテイストのお酒を飲んだ気分(雰囲気)になれる「柚子・りんご・苺」の3種類のノンアルコールカクテル(「柚子のシンフォニー」、「林檎のセレナーデ」、「苺のワルツ」)を開発した。

(株)野州たかむら/ 石河智舒

【茂木産ゆずを活用したフルーツ・ロリポップ(棒付きキャンディ)】



茂木産の柚子を活用し、可食性フィルムを入れ込むことによりデザイン性の高い棒付きキャンディーを開発。『女性をターゲットにしたプチギフト(気軽でおしゃれなお土産)』市場の開拓を目指す。