

# 北海道食産業の「困った！」を「強み」に変える新しい仕組みづくり！ ～新製法「レアフル」で高品質な果実を周年供給～

## 背景

- 北海道の食品産業の付加価値率は26.9%と極めて低く、この克服が最大の課題です。
- 個別食品の開発に留まらない地域経済の核となる新しい食産業の創出が求められています。

## 戦略研究の取り組み方

### ◎ 食産業創出に向けた3ステップ

① アイディアづくり

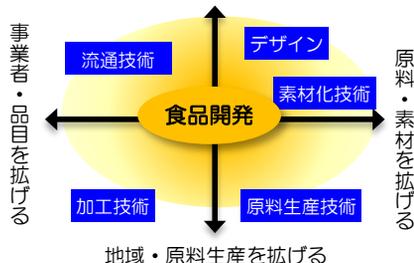
② 食品・商品づくり

③ 市場・地域づくり

新しい食産業

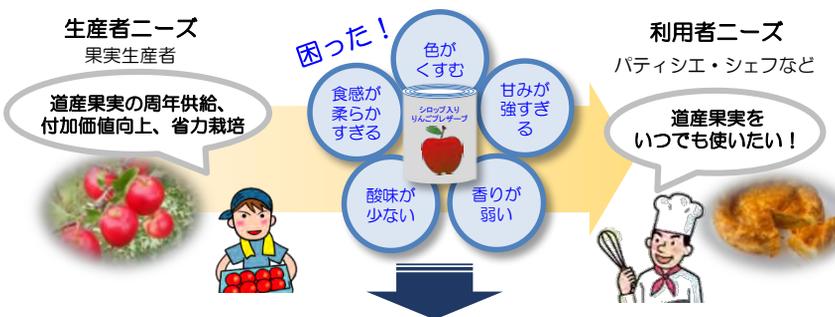
### ◎ 食品開発のための基本的な視点

販売・消費の環を拡げる



## 成果

### ■ 成果1 新しい果実加工技術の開発



これまでの業務用果実プレザーブ品の課題を  
全て解決する果実加工技術(レアフル製法)を開発!

加熱殺菌済み果実加工品 **レアフル**®

商標第5804734 「レアフル」 商標登録

- ◎ 生果実に近い食感
- ◎ 果実本来の味・香り
- ◎ シロップ・添加物なし
- ◎ 常温6か月保存可能

### ■ 成果2 レアフル製法を活用した市場・地域づくり

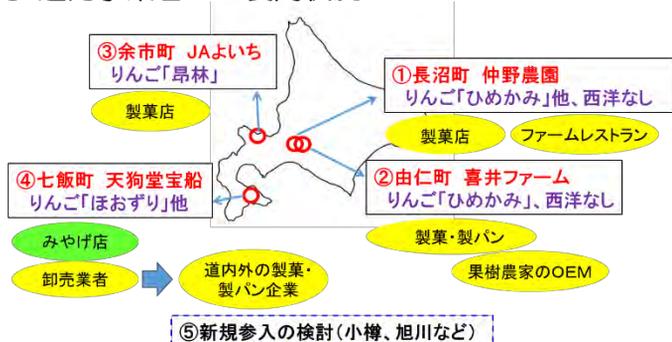
#### ◎ レトルトパウチ技術を活用したレアフル製法

特許第6308556 「レアフル」製法



皮むき → カット → 真空パック → 加圧加熱殺菌

#### ◎ 道内事業者への展開状況



- ・ 年間40トンの生産 (H29年度原料ベース)
- ・ 関連製品の市場規模 約2.5億円 (推定)

## 期待される成果

1) 道産果実の需要拡大・産地振興、2) 食品加工業の振興・雇用拡大、3) 利便性と製品品質の向上

#### ◎ 代表的な商品



(株) 天狗堂宝船

- ・ 個食パック (3切れ×2袋)
- ・ 七飯町特産りんご「ほおずり」使用
- ・ 業務用と合わせて約20t製造 (H29)



(有) レストランハーベスト

- ・ 果樹園の農家レストラン
- ・ 酸味系「ひめかみ」使用
- ・ レアフル加工用栽培にシフト



果実品種の特徴を活かした商品づくりが可能に

#### ◎ 広報冊子

- 「たべLABOmini レアフル版」
- ・ 4,000部発行
- ・ 道内事業者への技術普及などに有効

