

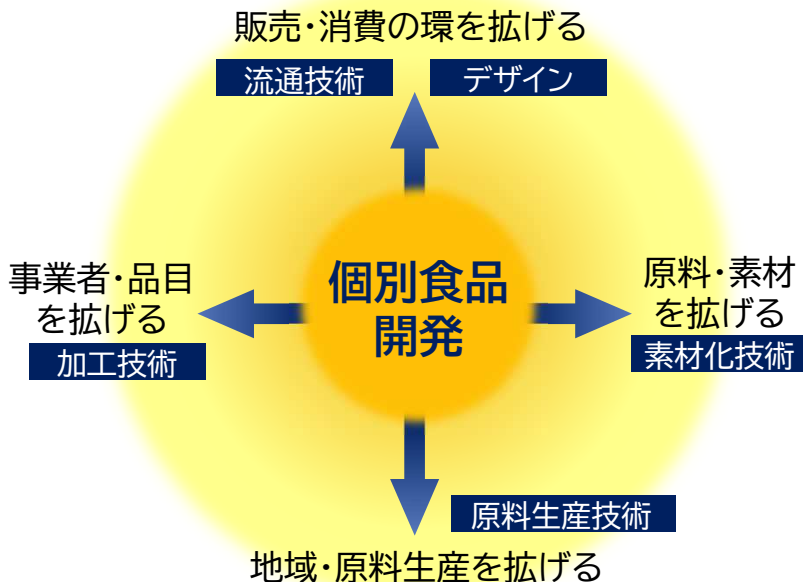
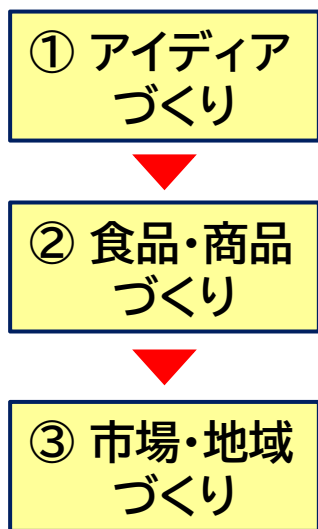
素材・加工・流通技術の融合による新たな食の市場創成

北海道食産業の「困った！」を技術の融合と連携の力で「強み」に変える新しい仕組みを作りました。

背景

- 北海道の食品産業の付加価値率は28.2%と極めて低く、この克服が最大の課題です。
- 食産業を殻とした新たな地域創成や、世界発展につなげる仕組み作りが求められています。

戦略研究のステップ



成果

社会実装を実践しました

5年間 50社 個別食品・事業開発100項目以上

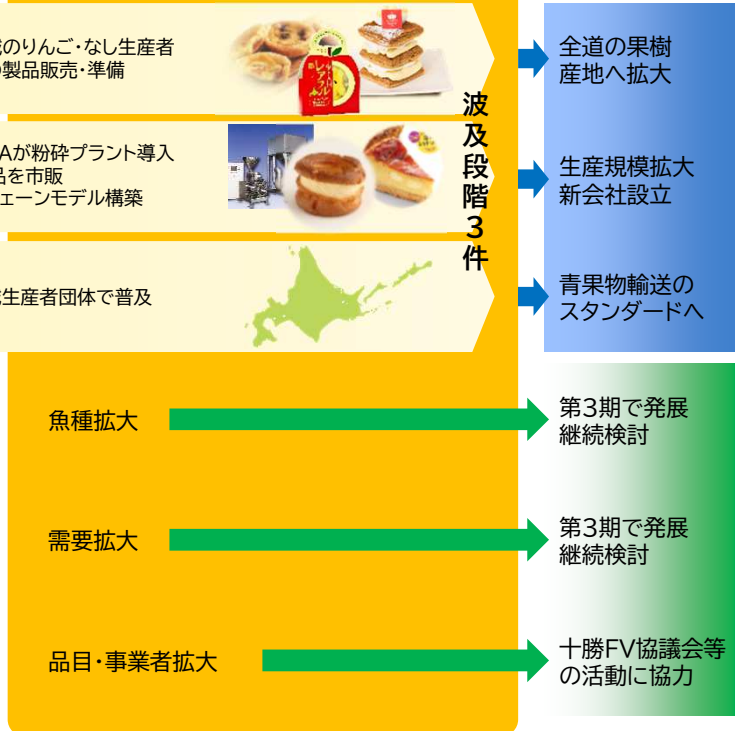
事業化テーマと目指すビジョン

部分定着

波及

地域産業への定着 拡大の展望

レアフル 成果流通の新しい形		レアフル 少量パック商品	・道内4地域のりんご・なし生産者 ・8事業者の製品販売・準備
マルチコーン もう一つの道産とうもろこし		コーングリッツ スナック菓子	・道央管内JAが粉碎プラント導入 ・多数の商品を市販 ・サプライチェーンモデル構築
MA包装 低コスト・高品質・大量輸送		メロン輸出 ブロッコリ輸送	・道内4地域生産者団体で普及
前浜資源活用 新しい水産資源を発見！活用！		コンペースト やわらかニシン	部分定着段階3件
きのこ すごい機能！ヘルシー舞茸		大雪華の舞1号 鹿肉軟化技術	
十勝資源活用 十勝ブランドのパワーアップ！		てんさいチップス	



期待される効果

○これからは地域経済を担う重要な食産業として自立・継続的に成長します。