

もん

あなたの  
アイデアを  
応援します！



# 大阪産

# チャレンジ支援事業

平成30年度募集案内

募集  
期間

平成29年 11月20日(月) ~ 平成30年 1月26日(金) 必着

大阪産(もん)を使った商品の開発・改良などのチャレンジを技術面からサポートします。  
皆様のご応募をお待ちしています。

## サポート事例



**泉州水なすジャム**  
果肉の褐変を防ぎワイン、ブランデーの鮮やかな色合いの再現や食感の維持を確立しました。



**泉州水なすのお吸い物の素**  
乾燥工程における水なすの退色防止技術を開発し、塩辛くなりにくい麩を選定しました。



**わかめ茎煮**  
全国水産加工たべもの展で知事賞を受賞しました。既存の味を維持しつつ保存性を延長させる製法を開発しました。



**デラウェア飲むジュレ**  
薬剤を使わない剥皮技術を開発しました。むき実のぷりぷりの食感が評価され、お酒にも応用されています。

## 対象

大阪産(もん)の生産、加工、流通、販売のいずれか1つ以上を行う、もしくはこれから行おうとする事業者、個人、団体(地方公共団体は除く)

## 事業内容

大阪産(もん)を使った商品の開発・改良などで技術的な課題を抱える取組に対して最長1年間、無料で支援を行います。

## 応募方法

募集要項をご確認の上、所定の用紙に必要事項を記入し、「応募・問い合わせ先」まで、メールまたは郵送でお送りください。なお、募集要項・応募用紙は、当研究所ホームページからダウンロードしてご利用ください。

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/osakamon/>

環農水研 検索

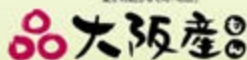


環農水研

応募書類及び聞き取りをもとに、新規性、商品化の可能性、当研究所の人材・機器等を活用できるかなどから総合的に審査し、最大5件を採択します。

説明会  
11月13日(月)  
要参加申込

事業内容、応募方法等に関する説明会を開催します。(要参加申込) 詳しくは裏面をご覧ください。



大阪産(もん)は

大阪府内で栽培・生産される農畜林水産物と、それらを原材料にした加工食品、

そして、大阪の特産と認められる加工食品(大阪産(もん)名品)です

応募・問い合わせ先

(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所 食農支援グループ  
所在 〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442  
Tel 072-958-6545  
Mail shokunoushien@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp

研究所では、受託研究(有料)などのご相談も随時受け付けています。