

# ★大阪特産水なす商品

生のまま瑞々しさを楽しむもよし、王道のぬか漬けて楽しむもよし、大阪で愛される水なす。新しい食べ方を提案するこちらの商品も是非お試しください！

**大阪お吸物もなか(水なす他)**  
北野農園 TEL.072-431-6747



支援内容/水なすが褪色しないフリーズドライ製法を開発

お湯を注ぐだけで楽しめる、大阪らしい野菜たちのお吸物。お味噌汁タイプも！


**泉州水なすのコンフィチュール(赤、白、琥珀)**  
川崎農園 TEL.080-1448-0524



支援内容/鮮やかな色合いと食感を維持する製法を確立

採れたての水なすを農園内でとろける舌触りと上品な甘さのコンフィチュール(ジャム)に。

**TSUKERU TABERU(ツクルタブェル)**  
草竹農園 TEL.072-472-0148



支援内容/水なすそのものではなく、ぬか漬けたパウダーを活かした商品開発を提案

いつでも、どこでも、だれでも草竹農園のぬか漬けた味を再現できる「ぬか漬けキット」。

**水なす塩あめ**  
手づくり工房 塚あるへい堂 TEL.072-225-5210



支援内容/水なすの皮の粉末化と相変対策、色調変化を利用した鮮やかな三色の塩を開発

彩りのきれいな泉州水なすの塩で作ったおいしい塩飴。塩分補給や気分転換に！

**泉州水なす**

アクが少なく甘みがあり、皮が薄い！昔は畑作業の合間に水なすを食べるとの湯きを潤していたほど、水分たっぷり。泉州地域を代表する野菜です。

**色や食感を保つための技術を開発**

水なすの加工品を美しく、おいしく仕上げる上で気をつけたいのが、色や食感の変化。研究所では、煮る、砕く、乾かす等、加工方法に合った適切な処理方法を開発してきました。

# ★大阪産(もん)野菜商品

意外に思われるかもしれませんが、大阪には野菜産地や篤農家がたくさん！皆さんに新鮮な農産物をお届けしています。調味料や飲料など、大阪産(もん)野菜を使ったバラエティ豊かな商品も続々登場。

**大阪あき水煮**  
JA大阪泉州 TEL.072-458-1680



支援内容/ふきの色や香りを残した水煮加工技術を開発

生産量全国3位の大阪の「ふき」。下処理不要で食べやすい！クリーム煮やちらし寿司、豚のロール巻などでも。

**紅たご加工品BENY(ベニー)**  
カネ筒(ツツ)農園 TEL.072-999-2224



支援内容/色合い、辛味を損なわない加工方法を開発

八尾市特産の紅たごを使用したジンジャーソーダ、シロップ、甘酢、醤油。毎日使えて、見た目美しく、しかも美味しい商品を作りました。

**玉葱おこげ[業務用]**  
業務用手作りおこぎ専門店 七庭(なにわ)本店 TEL.06-6466-1611



支援内容/外觀や玉葱の風味を損なわず揚げる手法を開発

玉葱を使った中華おこげを作りました。

**南河内野菜ジャム(きゅうり)**  
喜多農(きたの)ますだ TEL.0721-63-5151



支援内容/素材の持つ色合いを活かす製法を開発

南河内を代表する野菜を使った色彩豊かなジャムです。

**山香るハーブティー**  
べしなぶるばーく TEL.080-3787-6937



支援内容/商品デザインや販促資料の作成を支援

山間の畑で丁寧に育てた手摘みの香り高いハーブを使用した、ティーバックタイプのハーブティー。プレゼントにも最適。

**お悩みに応じた専門家を派遣**

農業者の6次産業化を応援する大阪産(もん)6次産業化サポートセンターでは、事業計画の策定や商品開発、販路拡大、パッケージデザイン、衛生管理などの支援を行っています。

# ★大阪はフルーツの生産も盛んなのです。

かんきつ類、ぶどう、栗、いちじく、桃、いちご、柿...大阪ではたくさんのフルーツが生産され、品種も豊富です。デラウェアは生産量全国3位を誇ります。

**羽曳野(はびきの)ぶどうジュレ**  
葡萄園たちばな TEL.090-7346-1089



支援内容/デラウェアの皮を手間なく取り除く方法を確立

完熟ぶどうがまるごとたっぷり入った濃厚ジュレ。芳醇な香りや自然な甘みをお届け。

**まるでデザートなおさけデラウェア**  
北岡本店 TEL.0746-32-2777



支援内容/大阪芸大の学生さんがパッケージをデザインした産学連携商品

上質なデラウェアの実をまるごと入れた、ちょっと贅沢なぶどうのお酒。まるでスイーツ！

**みかんのしずく**  
富田林生活改善クラス TEL.0721-35-3505



支援内容/無添加にこだわり商品化を実現

1ピンに3個分のみかんを贅沢に使用。生産者だからこそできる、みかんの素材感を活かしたドレッシング。

**もも 桃(こうじ)**  
岸和田南宗(なんそう) TEL.072-444-6066



支援内容/味覚センサーによるレシピ開発

ビタミン、ミネラルを含み栄養豊富な伝統飲料・甘酒に岸和田特産の桃を加え、フルーティーで飲みやすく！

**河内いちじくグラッセ**  
御菓子司 かつら屋 TEL.0721-24-4688



支援内容/Brixや水分活性を分析し、乾燥させても食感の良い製法を開発

いちじくの甘みと種の粒々感が特徴の新しい食感のスイーツです。

**デラウェアの皮の除去技術を開発**

加工品に使うために、デラウェアの皮をひとつひとつ手で剥くのはとても手間がかかります。研究所は、特別な機械や薬剤を使わず皮を取り除く独自製法を開発しました。

**大阪ぶどう**

日当たりのよい山の斜面にある、大阪特有の「波状型ハウス」などで栽培。大阪はぶどう産地としての歴史が古く、ワイナリーもあります！

**いちごジェラート**  
いずみ小川(こがわ)いちご組合 TEL.0725-92-3310



支援内容/地元いちごを使ったジェラートのOEM生産を実現

地元産いちご100%のジェラート。定番のいちごミルク、他4種の味が楽しめます。

**フルーツポンポン**  
みざり製菓 TEL.06-6691-6186



支援内容/風味・食感・色素を損なわない糖液置換方法を開発

ゼリーに包まれたフルーツの食感が新しい、おとな向けのおやつです。

**ドライイチジク**  
羽曳野いちご部会(はびきの)フルーツ TEL.090-8389-0449



支援内容/いちじくを食べやすい硬さで乾燥する製法を開発

ドライフルーツに不適と言われていた品種「樹井ドフィン」を商品化。

自慢の商品です！食べてみてね！



# ★これからも大切にしていきたい「郷土の味」

**白みそ/オイルドレッシング**  
農事組合法人がなん TEL.0721-90-3911



支援内容/白みその風味を活かしたドレッシングのレシピを考案

好評につき商品化。野菜によく合い、和風にも洋風にも使えます。

**ぼったり漬け(はちの2、しづり)**  
JA北大阪 TEL.06-6877-5140



支援内容/コンセプトの確立、パッケージデザインを支援

新鮮な野菜をやさしい甘みのぼったりとした酒粕に漬けた自然の味わい。

**泉南あなごの蒲焼き**  
JF岡田浦 TEL.072-484-2121



支援内容/ネットワークを活かして商品化

大阪湾の貴重な稚魚を大事に育てた泉南あなご(技術協力：近畿大学)。「うなぎじんだ」でおいしく焼き上げました。

**大阪の漁業**

大阪湾は古くから「魚庭になわ」と呼ばれる関西の食文化を支える好漁場でした。今でも約230種の食用の魚介類が確認されていて、活発に漁業が行われています。

# ★ブランド牛もいふんです~!

**はにわ黒牛**  
SpecialFood.J TEL.072-473-7050



支援内容/設備導入、販路拡大を支援

枝肉での販売から、飲食店等の需要が高い精肉加工を始めました。

**大阪ウメビーフ肉じゃがコロッケ**  
大阪ウメビーフ協議会 TEL.06-6941-1351



支援内容/栄養価、食感等の分析評価

漬け梅を食べさせ飼育した大阪ウメビーフ。肉はジューシーであと口さっぱりとの評価。

**商品の詳細はホームページで！**

当研究所が開発を支援した商品の詳細、購入可能先などは当研究所ホームページでご覧いただけます。

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/syuhin/index.html>

※掲載内容は、2018年5月時点の情報です。商品の購入に関しては、各事業者へお問い合わせください。

環農水研 開発支援商品

大阪府立環境農林水産総合研究所の技術支援を受けて開発しました



大阪府立環境農林水産総合研究所では、食品関連事業者や6次産業化に取り組む農林漁業者を支援しています。

お気軽にご相談ください！