

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/syouhin/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

検索



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！



★これからも大切にしていきたい「郷土の味」

★ブランド牛もいふんです～！

白みそノ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(たけのこ、しゅうりょう)

JA北大阪 TEL.06-6877-5140



支援内容 / ヨンセプトの確立、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。

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。

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 じん田」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「魚庭なにわ」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。



大阪ウメビーフ肉じゃがコロック

大阪ウメビーフ協会 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。