

もん 大阪産農山漁村発イノベーションサポートセンターからのご案内

環農水研食品グループでは、食品の研究に加え大阪府からの委託により府内の農林漁業者等の経営改善を支援する「大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンター（サポセン）」を運営しています。

サポセンでは事業者への経営改善を行うため、事業計画の策定を始め、商品開発やブランディング、マーケティング、SNS活用などの専門家を派遣し、課題解決を行っています。

求む！激辛唐辛子「キャロライナリーパー」活用事業者

今年度の支援事業者に激辛唐辛子「キャロライナリーパー」を生産し、一味唐辛子や七味唐辛子として販売している農家さんがいます。

ギネスで世界一辛いと認定されていた唐辛子の辛さの奥に広がる旨味は、寒暖差がある山間部で育つからこその特長とのこと。

この唐辛子を使った商品化を考えてみたいという方は、下記食品グループサポセン担当あて、連絡をお願いします。生産者とおつなぎします。



末延農園HARA（高槻市原）

高槻市原地区に新規就農し、9年を迎える農家。様々な作物の栽培を試し、たどり着いたのが激辛唐辛子のキャロライナリーパー。

一生作り続けたいというキャロライナリーパーは、アメリカの品種育成者に直接連絡し、取り寄せたもの。衝撃的なほどに辛い糖度も高く、辛さの奥にある甘さと旨味に魅了されたからとのこと。

自家栽培したキャロライナリーパーは、自身で乾燥・粉末化、瓶詰めをして販売。

脂肪の燃焼促進や血流促進、発汗促進などカプサイシンの効果を活かした利用を考えてくださる事業者を探しておられます。

・環農水研の「大阪産(もん)農山漁村発イノベーションサポートセンター(サポセン)」では、毎年5月に支援事業者を募集しています。

詳細は、右記の環農水研ホームページをご覧ください。

・お問合せは、食と農の研究部 **食品グループ サポセン担当** (072-958-6545) まで。

<大阪産(もん)農山漁村発

イノベーションサポートセンター>

<https://www.knsk->

[osaka.jp/support/index.html](https://www.knsk-osaka.jp/support/index.html)

環農水研イノベーションサポート

検索

