商品開発や効果的な提供方法の開拓など、大阪産(もん)を使った新しい取組に チャレンジされる皆さまを、大阪府立環境農林水産総合研究所が技術面からサ ポートします。

#### ■応募資格

大阪産(もん)、大阪産(もん)名品の生産、製造、販売、流通もしくは普及、啓発を行う事 業者、個人、団体等

### ■支援の対象

機能性や栄養価の評価、加工技術の開発、マーケティング調査など、大阪府立環境農林 水産総合研究所が技術支援を行える取組で、以下のテーマのいずれかに沿うもの

- (1) 大阪産(もん)を使った新商品の開発
- (2) 大阪産(もん)の規格外品の活用
- (3) 学校給食、介護食、社員食堂等での大阪産(もん)の利用促進
- (4) 効果的な府民への大阪産(もん)提供手法の開拓・改良

#### ■採択数と経費

6 件程度

調査・研究にかかる経費については、大阪府立環境農林水産総合研究所が負担します。

#### ■募集期間

平成25年5月17日(金)~7月5日(金)

#### ■応募方法

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、募集要領・応募用紙は大阪産(もん)公式ホームページからダウンロードして ご利用ください。

#### ■応募・問い合わせ先

大阪府羽曳野市尺度442 〒583-0862

> 地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 経営企画室推進グループ

電話 072-979-7070

E-mail suishin@mbox.kannousuiken-osaka.or.jp

## あなたのアイデアを応援します!

<技術サポートの事例>



箕面市止々呂美産柚子、 岸和田市包近産桃を使った 『まろやか旨煮』の商品化



タモロコの



大阪産米と泉州玉葱の 『玉葱おこげ』の製法改良

# 品大阪館

### 品大阪建

大阪産(もん)

大阪産(もん)名品

大阪府で栽培される 農産物、畜産物、林 産物、大阪湾で採取 され大阪府内の港に 水揚げされる魚介類、 大阪の特産と認めら れる加工食品のこと

歴史や伝統のある食 品や地域で愛されて いる食品など、大阪 の魅力的な食品のこ とです。



『八尾えだまめ』スイーツ の開発



『河内イチジクグラッセ』 の開発

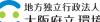


泉州特産『大阪ふき』の 水煮パックの開発

大阪産(もん)



http://www.pref.osaka.jp/nosei/osakamon/



🥇 大阪府立 環境農林水産総合研究所

http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/