

あなたの
アイデアを
応援します！

大阪産もん

チャレンジ支援事業 募集中!

募集期間:平成26年2月3日(月)~3月7日(金)

大阪産(もん)を使った新商品開発など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。皆さまのご応募をお待ちしています。



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のことです。



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。

技術サポートの事例



八尾市特産紅たでの辛みと色合いを生かした、『紅たでジンジャーシロップ』の開発



水なすの色合いを感じる『泉州水なす塩』の開発



箕面市止々呂美産柚子、岸和田市包近産桃を使ったキャンデーの商品化



『河内イチジクグラッセ』の商品化



大阪産米と泉州玉葱の『玉葱おこげ』の商品化



泉州特産『大阪ふき』の無添加水煮パックの商品化

応募資格

大阪産(もん)の生産、加工、流通、販売を行う、もしくはこれから行おうとする事業者、個人、団体

支援の対象

機能性や栄養価の評価、加工技術の開発など当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

採択数と経費

5件程度
調査・研究にかかる経費は、当研究所が負担します。

応募期間

平成26年2月3日(月)~3月7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、募集案内・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/>

環農水研

検索

応募・問い合わせ先

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

〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442

〈TEL〉072-979-7070

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