

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！

説明会
12月1日(火)
開催(裏面)

募集期間：平成27年12月1日(火)～平成28年1月29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
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。

技術サポートの事例



◆紅たでジンジャーシロップ
八尾市特産紅たでの辛みと色合いを
生かした加工方法の開発



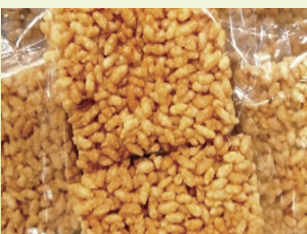
◆泉州水なす塩
泉州水なすの色合いを長期間
保たせる退色防止技術の開発



◆柚と桃のキャンデー
箕面市止々呂美産柚と岸和田市
包近産桃を使ったキャンデーの開発



◆河内イチジクグラス
保存性(カビ防止)と食感(柔らかさ)を
両立させる技術の開発



◆玉葱おこげ
揚げたときにタマネギが焦げるのを
防止する前処理技術の開発



◆大阪ふきの水煮
添加物を使わないで緑色を維持する
加工技術の開発

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個人、法人、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件以内
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27年12月1日(火) から平成28年1月29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

説明会の開催

事業のねらい、応募の方法等について詳しくご説明します。

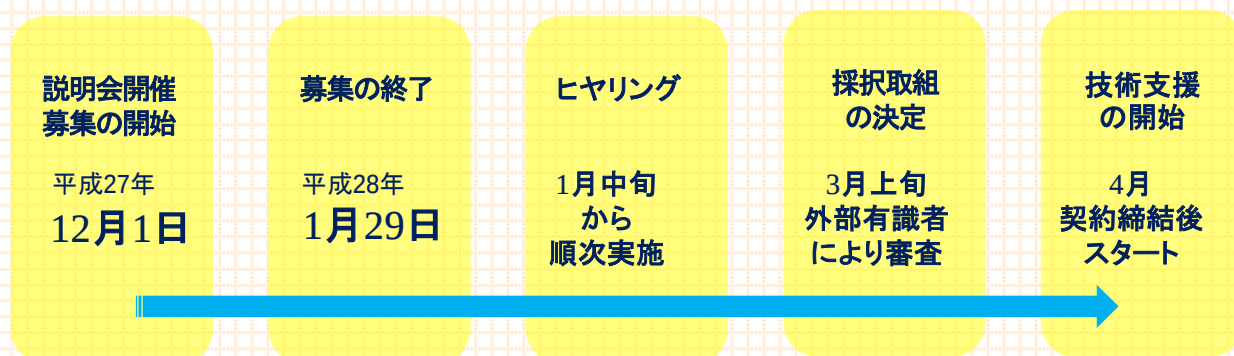
- ◆日 時 平成27年12月1日(火) 午後1時30分から3時まで
- ◆場 所 大阪産業創造館 5階研修室D
大阪府中央区本町1-4-5
- ◆対象者 大阪産(もん)の生産、加工、流通、販売を行う、あるいはこれから行おうとする個人、団体、法人(定員30名)
- ◆内 容 事業概要、応募方法、応募期間等
- ◆申込み 下記連絡先へFAXもしくは申込みフォームから
- 方 法 お申し込みください
- ◆連絡先 地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所
経営企画室 推進グループ
(TEL)072-979-7070 (FAX)072-956-9790
申込みフォーム <https://www.kannousuiken-osaka.or.jp/ssl/151201/57/>



※ FAXでお申し込みの場合、以下に必要事項を記入の上、上記連絡先までお送りください。

団体名等			
住 所			
連絡先(TEL)		参加者名	

説明会から支援開始までのスケジュール



大阪産(もん)とは、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です



地方独立行政法人
大阪府立
環境農林水産総合研究所

〒583-0862 羽曳野市尺度442
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 FAX 072-956-9790