

NO	認定年月	事業名	事業の概要	事業者	市町村
1	2011年5月	地域資源を活用したブランド豚肉の加工・販売事業	自ら生産する豚を独自の飼料配合、独自の系統造成、客観的認証システムの導入などにより高付加価値を図り、「桃茶豚」としてブランド化し、加工品の開発、販路開拓を目指す。また、販路については、新たにインターネットの活用（全国）、レストランへの卸売、直売店（首都圏）、海外富裕層への開拓に取り組む。	臼井千恵子	厚本市
2	2011年5月	有機農産物を素材にした惣菜加工施設との開設と都市部への直接販売	自ら生産した有機農産物を使用した惣菜やパン、スイーツの製造・販売を行う。また、消費者に直接届く販売体制により、生産の背景を消費者に伝え、消費者との共同企画の商品を作るとともに、消費者も生産に係わる体制の構築を目指す。	合同会社 さがみこ有機畑	相模原市
3	2011年10月	地域の特産品である魚類を利用した商品の加工・販売事業	自ら漁獲した魚を活用して、新しい加工品（ソース、鯖めしの具セット、味噌漬）などの商品を研究・開発を行い、野菜生産者、近隣漁業者と提携し新たな販売方式により横須賀市経営の向上を図る。	長井新宿港 電海丸 鈴木 直樹	横須賀市
4	2012年2月	自社栽培しているいちごの加工・販売業	自社生産のいちごを活用し乾燥イチゴ、菓子の製造販売等により経営の多角化・安定化を図る。	株式会社 ビュールアイ	大和市
5	2012年5月	津久井在来大豆（かながわブランド）を使った味噌づくりと新たな味噌加工品の商品開発及び販売による地域ブランド化の推進	かながわブランドの地場産大豆（津久井在来大豆）を使った味噌及び味噌加工品（味噌漬け等）の商品開発と直売所等での販売により地域の活性化と収益向上を図る。	新藤悦子	厚本市
6	2012年5月	湘南佐島しらすの「たたみいわし」と佐島海藻を使った新商品の開発・販売事業	しらすや海藻の加工時に生じる規格外品や廃棄していた副産物を活用して、海藻スープなどの新商品開発と販売により収益拡大を図る。	株式会社 平敏丸漁業	横須賀市
7	2012年10月	牛乳とアイスクリーム（ジェラート）の自社生産加工・販売事業	自ら生産した生乳を使用したノンホモジナイズ牛乳の製造とアイスクリーム（ジェラート）の商品開発・製造・販売により農業経営の安定化を図る。	有限会社 相澤良牧場	横浜市
8	2012年10月	鶏卵の規格外卵を有効利用したお菓子等の加工・販売事業	組合員が生産した鶏卵の規格外卵を使用した「たまごのソフトクリーム」、「たまごの焼き菓子」を開発・製造し、組合直営の直売所で販売することにより経営の多角化と組合員の所得向上を図る。	神奈川中央養鶏 農業協同組合	愛甲郡愛川町
9	2012年10月	都市農業にマッチしたニンニクの生産と黒ニンニクの加工・販売事業	自社及び地元の協力農業者が生産したニンニクを使用した加工品（黒ニンニク）の開発・製造・販売により、農業経営の改善を図る。	株式会社 グリーンピア 相模原	相模原市
10	2013年2月	地域ブランドである「みやじ豚及びその加工品」を直接消費者へお届けする新規宅配事業	みやじ豚及びその加工品を牛乳配達の仕事を活用し、宅配による販売を行い、経営の多角化を図る。	株式会社 みやじ豚	藤沢市
11	2013年2月	「高座豚」の端材ハム・未活用フード等を活用した新商品開発及び販売事業	高座豚のハムの端材及び未利用の脂を活用し、加工品の製造・販売により、経営の安定化を図る。	株式会社 高座豚 手造りハム	綾瀬市
12	2013年5月	神奈川県特産の津久井在来大豆の旨味を生かした各種加工食品の開発・販売事業	自社生産した津久井在来大豆を活用して手造り豆腐や焼きおからクッキー、豆乳フルーツゼリーの製造・販売により農業所得の向上を図る。	合資会社 大家族	相模原市
13	2013年5月	高梨農園で生産する未活用野菜を使用した加工品（野菜ゼリー等）の企画開発、製造、販売事業	未活用野菜を利用して、新商品「野菜ゼリー」「大根葉入浴剤」「乾燥野菜の炊き込みご飯」の製造・販売を行い経営の改善を図る	株式会社 高梨農園	三浦市
14	2013年5月	平塚漁港で水揚げされる低・未利用魚の販路拡大と新商品開発による地産地消促進事業	低・未利用な魚種の販路拡大と新商品「カタクチイワシのアンチョビ」「塩漬けソウダカツオ」「須賀湊の燻し魚」の製造販売により漁家経営の安定化を図る	平塚市漁業協同 組合	平塚市
15	2013年5月	SYOKU-YABO農園における自家製農産物を使った新商品開発と販売	自社生産の野菜を原材料に新商品「郷土おやき」「パーニャカウダ風野菜サラダ」の製造・販売を行い経営の安定化を図る	株式会社 バンブーグラス	横須賀市
16	2013年10月	新商品展開を踏まえた「ちがさき牛のおいしさまるごと食べつくし」事業	自社で肥育した牛の未利用部位を活用し、「ちがさき牛ホルモン」等の商品を開発し、売上増と所得向上を図り、「ちがさき牛」のブランド化を目指す。	株式会社 ちがさき牛 齊藤牧場	茅ヶ崎市

17	2013年10月	自家生産のしいたけ・野菜等を使用した加工食品の製造・販売事業	自家生産した菌床栽培シイタケを活用し、山椒や山ゴボウ等を加えた商品の開発、製造・販売により、経営の安定化を図る。	愛川山菜園 小林 忠行	愛甲郡 愛川町
18	2013年10月	自家栽培ブルーベリーの未活用果実を使用した加工品の企画開発・製造・販売事業	未利用のブルーベリーを活用し、「ブルーベリージュース」の開発・製造を行い、既存の販売ルートやイベント等での販売により、経営の安定化を図る。	ローズベリー ファーム 八木 拓美	相模原市
19	2013年10月	持続的な経営安定を実現する「未活用ちりめん」を利用した新製品開発・販売事業	未活用ちりめんを活用し、「ちりめんクリームチーズ」、「ちりめん和風オリーブオイル」の開発・販売により、経営の安定化を図る。	株式会社 君栄	三浦市
20	2013年10月	6次産業化ネットワークを構築して取り組む地域農産物を活用した新商品の開発・販売による障害者就労支援及び地域活性化事業	自ら生産する野菜・果実に加え、近隣のJAの野菜・果実を活用し、ケチャップやピューレ等の製造・販売により、湘南ブランドを進め、障害者の就労支援を含む地域雇用の創出と地域農業の活性化を目指す。	社会福祉法人 進和学園	平塚市
21	2014年2月	菌床栽培しいたけと県内産野菜を使ったピクルス商品の開発・販売事業	永島農縁で生産した生椎茸を使用し、新商品「椎茸甘酢漬け」、「椎茸ピクルス」、「野菜と椎茸のピクルス」の3種の瓶詰め商品を開発する。	永島農縁 永島太郎	横浜市
22	2014年2月	地域ブランドである湘南ゴールドとみかんの規格外品を使った加工・販売事業	「湘南ゴールド」と「みかん」の規格外品を活用し、シェイク、スムージー、カキ氷、ホットドリンクに使用可能な業務用フルーツソースの製造・販売により、収益の向上と地域活性化を図る。	あきさわ園 秋澤 芳雄	小田原市
23	2015年2月	未利用魚であるサメ、アカエイを活用した加工、販売事業	市場での需要が無いため未利用となっているサメ・アカエイを活用し、「味噌漬け、粕漬け、ペットフード」を製造し、漁協直売所、横須賀市内の個人顧客、地元のペットショップ、インターネットモールで販売することにより、経営の安定化と地域の活性化を図る。	武丸 譲原 亮	横須賀市
24	2015年2月	地元産にんにくを利用した「黒にんにく」加工、販売事業	スーパーからの要望や加工業者から技術支援を受け、自社生産と地域の連携農家から供給されたにんにくを原料として、健康や美容に関心を持つ女性をターゲットに、「黒にんにく」を製造・販売する。販路は大手スーパー、パン屋、直売所、インターネットモールとし、経営の安定化を実現するとともに雇用を推進し、地域の活性化を図る。	株式会社 アヤセグリーン ファーム	綾瀬市
25	2015年11月	国内外の米の新規需要に対する米の加工・販売事業	神奈川県産の米生産者が、他県の米生産者、炊飯及び米のブレンドのノウハウを保有するパートナーと連携して、実需者のニーズを踏まえた生産物を安定的に供給することにより、輸出を中心とした販路拡大と再生産可能な価格での長期取引の確立を目指す事業	ライスフロン ティア 株式会社	横浜市
26	2017年4月	地場産の真たこ（クモたこ）を使用した水産加工商品の開発・製造・販売	自ら捕獲した小振りで低価格になってしまう地場産真たこ（クモたこ）を活用し、水産加工商品「たこ飯の素、地タコとレーズンのマリネ、地タコのアヒージョ」の開発を行い、自営の直売所や近隣の直売施設等で販売するほか、地域のイベントへ積極的に出店することにより、新商品を地元の名産品に育てあげ所得の向上を図るとともに地元水産業の発展に貢献する。	房竹丸 宮川 聡	横須賀市
27	2018年3月	小田原市で働く女性を主要ターゲットにした、農家が作る季節野菜を使ったサラダ弁当の開発・販売事業	自ら生産する110種類もの野菜(B級品)を有効活用し、直営レストラン「はなまるキッチン」でのレシピ開発を通じたバラエティーに富んだサラダ弁当を商品化。特に働く女性をメイン・ターゲットに市内の企業等や直営レストランで販売することで所得の向上を図る。	はなまる農園 石井久喜	小田原市
28	2018年4月	国産ブランド黒毛和牛「葉山牛」のゲンコツのみを使用したスープと下処理済調理用牛ゲンコツの商品開発・販売事業	自社で生産する神奈川県三浦半島のブランド黒毛和牛「葉山牛」のゲンコツのみを使用した「濃縮牛骨スープ」と、調理しやすい大きさにカットした「下茹でカットげんこつ」の製造・販売を行う。ブランド力を向上させるため、より多くの飲食店などへ販売展開することにより、葉山牛のさらなる認知度の向上と消費量増加を図り、加えて地域振興にも貢献する。	有限会社 ユージン ファーム	三浦市