

神奈川県内の6次産業化事業認定者一覧

NO	認定者	所在地	認定日	事業名	事業概要
1	石井好一	相模原市	H23.5.31	地域の特産である津久井在来大豆を利用した加工・販売事業	津久井在来大豆を使用した枝豆、味噌等の製造・販売に法人化して取り組み、経営拡大、地域の雇用促進・活性化を目指す。
2	臼井千恵子	厚木市	H23.5.31	地域資源を活用したブランド豚肉の加工・販売事業	自社生産の豚を独自手法で高付加価値化し、「桃豚豚」としてブランド化し、国内外に向け販路開拓に取り組む。
3	合同会社 さがみこ有機畑	相模原市	H23.5.31	有機農産物を素材にした惣菜加工施設の開設と都市部への直接販売	自社生産の有機農産物を使用した惣菜やパン、スイーツを、消費者を取り込んだ体勢での製造・販売を目指す。
4	電海丸 鈴木直樹	横須賀市	H23.10.31	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	地域特産魚類を使用した新商品や野菜生産農家との連携によるセット商品のネット販売等に取り組む。
5	株式会社 ビュールアイ	大和市	H24.2.28	自社栽培しているいちごの加工・販売事業	自社生産のイチゴを活用した乾燥イチゴ、スイーツ等の製造・販売等により経営の多角化・安定化を図る。
6	よこすか葉山農業協同組合	横須賀市	H24.5.31	規格外などの野菜を活用した乾燥粉末の製造・販売事業	規格外農作物、直売所での売残農産物等を乾燥粉末化して商品原料とし、委託生産によりAブランド商品として販売する。
7	株式会社 平敏丸漁業	横須賀市	H24.5.31	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	たたみいわし、ワカメのくず葉・茎などの製造時に出る規格外品等を利用した新商品を開発し、直売、業務用等、販路拡大を目指す。
8	新藤悦子	厚木市	H24.5.31	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商品の商品開発及び販売による地域ブランド化の推進	加工販売施設を整備し、津久井在来大豆を使って製造した100%自家製味噌を消費者に販売し、地域ブランド化を図る。
9	有限会社 相澤良牧場	横浜市	H24.10.31	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	牛乳の直販とジェラート製造のための乳製品の加工販売施設を整備し、直接消費者に提供し、利益率向上や地域ブランド化を図る。
10	株式会社 グリーンピア 相模原	相模原市	H24.10.31	都市農業にマッチした安全・安心なニンニクの生産と発酵熟成ニンニクの加工・販売事業	自社生産のニンニクを使った発酵熟成商品の製造・販売と業務用需要の掘り起こしにより、農業経営の改善と地域特産化を目指す。
11	神奈川中央養鶏農業協同組合	愛川町	H24.10.31	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	規格外卵を主原料とした商品を開発し、直営直売所で対面販売やツアー客への販促などにより経営の多角化を図る。
12	株式会社 みやじ豚	藤沢市	H25.2.28	地域ブランドである「みやじ豚およびその加工品」を直接消費者へお届けする「新規宅配事業」	みやじ豚(精肉)とその委託加工品(新規開発)を牛乳配達の仕事組みを活用して地域住民に直接販売する。
13	株式会社 高座豚手造りハム	綾瀬市	H25.2.28	「高座豚」の端材ハム・未活用ラード等を活用した新商品開発および販売事業	ハムの端材や形状不良品、廃棄処分ラードなどを使った新商品開発と販路拡大により、利益率向上を図る。
14	平塚市漁業協同組合	平塚市	H25.5.31	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の製造販売により経営の安定化を図る。
15	備なんかいファーム	南足柄市	H25.5.31	山芋(つくね芋)・大豆を原材料とした「金太郎山芋豆腐」の加工販売	自社栽培のつくね芋と大豆を委託加工した新商品「金太郎山芋豆腐」の製造・販売により所得の向上を図る。
16	金澤鎮男	横須賀市	H25.5.31	地場産の未利用・規格外海藻を活用した商品の加工・販売事業	今まで廃棄していた、未利用規格外海藻類等を利用し、海藻類のくんせい商品を開発・加工・販売し安定した持続性のある漁業経営を目指す。
17	合資会社 大家族	相模原市	H25.5.31	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・販売により所得の向上を図る。
18	株式会社 パンプーグラス	横須賀市	H25.5.31	SHOKU-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」「バ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。
19	株式会社 高梨農園	三浦市	H25.5.31	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。
20	株式会社 君栄	三浦市	H25.10.31	持続的な経営安定を実現する「未活用ちりめん」を利用した新商品開発・販売事業	未利用「ちりめん」を活用した新商品を開発し、デッドストックの解消、経営の安定化を図る。
21	株式会社 ちがさき牛 齋藤牧場	茅ヶ崎市	H25.10.31	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	ちがさき牛をブランドとして確立させるため、新商品「ちがさき牛ホルモン」等を開発し、売上増加及び所得の向上を図る。
22	ローズベリーファーム 八木拓実	相模原市 緑区	H25.10.31	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使って「ブルーベリージュース」を製造し、販路拡大等により、経営の安定化を図る。
23	社会福祉法人 進和学園	平塚市	H25.10.31	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	JA、県農技セ、平塚市、NPO法人等とネットワークを構築し、自社とネットワーク機関で生産される野菜・果実を使って加工品の製造販売を行い、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。
24	愛川山菜園	愛川町	H25.10.31	自家生産のシタケ・野菜等を使用した加工食品の製造・販売事業	ハウス菌床栽培シタケの他に、山椒や自然薯等を加えた佃煮の新商品を開発し、事業拡大を図る。
25	いな丸 野地政治	横須賀市	H26.2.28	経営の安定化を実現する加工品「わかめの茎の味噌漬け」の開発、販売事業	未利用で廃棄されていたわかめの茎を活用し、「わかめの茎の味噌漬け」を開発する。加工は知人から借りている加工所を改装し使用する。

26	永島農縁 永島太郎	横浜市	H26. 2. 28	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。
27	あきさわ園 秋澤芳雄	小田原市	H26. 2. 28	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	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用し、季節の需要に合わせた、シェイク、スムージー、カキ氷、ホットドリンクに応用できる業務用フルーツソースを新規開発・提案する。
28	武丸 譲原 亮	横須賀市	H27. 2. 27	未利用魚であるサス、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。
29	株式会社 アヤセグリーン ファーム	綾瀬市	H27. 2. 27	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に推進し、地域の活性化を図る。
30	ライスフロンティア 株式会社 前田一成	横浜市	H27. 11. 9	国内外の米の新規需要に対する米の加工・販売事業	シンガポール子会社にて、精米、玄米または炊飯を販売、工場にて精米、炊飯加工を行う。国内では業務用、加工用(清酒、味噌、米菓)の販売を行い、給食業者、食品加工業者向け取引を行う。
31	房竹丸 宮川 聡	横須賀市	H29. 4. 28	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	『たこ飯の素(海洋高校加工分:缶詰、ヤママス加工分:レトルトパック)』、『たことレーズンのマリネ(瓶詰め)』、『たこのアヒーシヨ(瓶詰め)』の3種を開発し製造を行う。