

## 県西地域未病資源活用促進補助金を活用した事業

### 1 目的

民間企業等による地域資源を活用した新たな商品やサービスの開発等を促進し、県西地域の新たな魅力に育て上げることで、更なるプロジェクトの推進を図る。

### 2 補助事業一覧

	事業者	事業名	事業内容	今後の展開
1	(株) アグサ	農地を活用した未病改善を目的とするソフト開発及び運営プロジェクト	<p>南足柄市広町にある農地や里山地域を活用し、収穫体験やウォーキング、温泉の入浴等を組み合わせたプログラムを開発する。また、開発したプログラムを試験的に提供する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・首都圏のファミリー層や健康を気にするシルバー層をターゲットにプログラムを開発</li> <li>・8月以降、季節毎に異なるプログラムを試験的に提供（全18回）・・・地元農家とのコンニャク作り教室&amp;癒しの温泉プログラムなど</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内容の充実を図りながら、引き続き、プログラムを提供</li> </ul>
2	あきさわ園	300年続くみかんの里山から情報発信！～癒しのコミュニティーを創る～	<p>みかんを中心とした農産物を活用し複数の新商品を開発する。開発と併せて、各商品の消費者となるターゲット層を対象とした未病改善につながる体験プログラムを実施し、参加者の声を商品開発に活かしていく。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体験プログラムの実施（みかんの収穫体験、青みかんを使ったアロマオイルづくりの体験等）</li> <li>・柑橘のマーマレード・ジャムの試食・試飲会</li> <li>・体験プログラムや試食会により収集した消費者の意見を反映しながら、商品化に向けた加工品の試作・販売</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・開発した商品をホームページ等を活用しながら販売</li> </ul>
3	(有) オトコーポレーション	無塩で未病！ご当地無塩味噌風調味料の開発・販売	<p>納豆や麴を使用した塩を使用しない味噌風味の調味料を開発する。地場産の野菜や果物を活用して「ご当地無塩味噌風調味料」として商品化し、実店舗やインターネットで販売する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商品の認知度向上のため、料理教室を開催（11月、小田原市）</li> <li>・2019年2月27日に湘南ゴールドの粉末を配合した「無塩 NATTO 味噌パウダー」として商品の販売を開始</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・インスタントの微塩味噌汁や万能味噌ダレを開発予定</li> </ul>

このプログラムは神奈川県が推進する「県西地域活性化プロジェクト」の一環として実施されます

足柄の自然豊かな  
里山で過ごす素敵な時間

あしがら 里山 げんき びれっじ

未病対策プログラム

# Genki village

私、越前が  
ご案内致します！



開催日 2/16(土) 2/17(日) <http://ags-genki-project.com>



## 里山農体験

親子で自然を楽しむ  
素敵なプログラムです！



簡単！おいしい！  
コンニャク手作り挑戦！  
& 収穫野菜鍋



未病いやしの里  
丸太の森

採れたて野菜と  
手作りコンニャクで  
ヘルシー料理！

収穫した、野菜のまま鍋で頂  
きます。フレッシュな美味し  
さをお楽しみください。

## GENKI 農園

素晴らしい景観を楽しみながら収穫体験

季節の野菜を収穫しながら、  
野菜の特徴や効能を分かりやすく  
レクチャー致します！

小さなお子様でも楽しくご参加頂けます

## おんりーゆー

未病いやしの里

## 温泉

木々に囲まれた癒しの空間  
森林露天風呂でゆったりと  
お過ごしください

自然豊かな足柄の里山にひろがる  
農園や温泉、  
そして採れたて野菜のお料理を  
心ゆくまで楽しみながら  
ココロとカラダの未病を改善する！



38度の温泉は  
じっくりゆっくり  
暖まります～

## スケジュール

- 10:00 ~ 11:00 収穫体験
- 11:30 ~ 12:30 コンニャクづくり
- 13:00 ~ 15:30 料理&お食事
- 15:30 ~ 温泉

天候状況により  
プログラムが変更になる場合があります

## プログラム料金

- 大人～小学生  
¥3,000 (税抜)
- 未就学児 (3歳～6歳)  
¥800 (税抜)

参考 (あきさわ園)

青みかんを使ったアロマオイルづくり体験の様子 (10月28日実施)



商品化に向け試作した加工品  
《青みかんシャーベット》



《青みかん酒とシロップ》



《みかんソースをかけたプリン》

## 新発売！！手抜き美活シリーズ 「無塩 NATTO味噌パウダー」



未病で健康に！ “無塩の発酵食品”  
納豆菌 × 麹菌 新しい発酵食品のカタチ

「身体の中から、美しく、腸内リセット」

～いつもの食事、コンビニ食に一振りするだけでキレイな腸をサポートします

塩分を気にしないで、発酵成分の良い所だけを摂取できます。

塩分控えめの薄めのお料理に振って満足度UP

いつもの食事に一振り習慣で、毎日気軽に腸内改善！

価格：大サイズ 1,100円（ファミリー用） 小サイズ 800円（税抜）  
（小サイズを1人で毎日使用した場合、約2ヶ月間程度使えます）

1ヶ月、ワンコイン以下でお得に健康♪

ビオトピア マルシェで販売中！！

## ☆ 味噌 NATTO パウダーの朝食アレンジレシピ ☆



### レシピ1 美活おにぎり

<<材料 (2個分) と作り方>>

ご飯 (160g)、白ごま (2g)、  
鰹節 (1g)、醤油 (5ml)、  
万能ねぎ (8g) と  
納豆パウダー (約0.4g) を  
混ぜ合わせてにぎる。



### レシピ2 美活チーズトースト

<<材料 (1枚分) と作り方>>

食パン (1枚)、  
スライスチーズ (1枚) と  
納豆パウダー (約0.2g)。

食パンにスライスチーズをのせて  
トースターで焼き、  
仕上げに納豆パウダーをかける。  
好みではちみつをかけても。

コンビニの食事やオフィスランチに一振りするのも◎

1日1食、一振り未病習慣♡