

えひめ100%しまなみフルーツを使用したジャム販売事業

【愛媛県今治市】

<p>実施主体</p>	<p>寺子屋株式会社</p> <p style="text-align: right;">【問い合わせ先：電話番号 090(8286)4994、メールアドレス teijo.kita@gmail.com】</p>
<p>造成した 看板商品</p>	<p>【看板商品名】「北のジャム」えひめ100%しまなみフルーツジャム</p> <p>【商品の内容】 保存料や香料などは一切使用しておりません。原材料は栄養たっぷりの愛媛みかんと砂糖、水、レモン果汁のみなのでお子様からお年寄りまで誰もが安心して召し上がれます。是非、みかんが本来もつ自然の風味をお愉しみ下さい。</p> <p>みかん栽培から繋がる循環型社会へみかんジャムを製造する際に出る、みかんの皮を廃棄せずに養殖魚の餌に混ぜ、更に養殖魚の加工時に出る魚のアラ等を堆肥として利用し、地域資源として循環します。</p> <p>【想定販売価格】 販売価格860円（税込）</p> <p>【想定する顧客層】 自然派無添加などの食品添加物不要を意識する顧客、愛媛県の産業活性化やSDGs 貢献に意欲がある顧客</p> <p>【商品の概要】 地元大島の地域農家と連携してみかんとを仕入れます。地元大島の農家もまた農協で販売できなかった形の悪いフルーツを有効活用してほしいと依頼があります。地元大島のみかん農家でも栽培したフルーツの廃棄ロスが問題となっております。当社では、そのようなみかんとを仕入れてジャムに製造加工することで、商品化することに成功しました。</p> <p>また、ジャム加工時に出るみかん皮を養殖魚の餌にすることで、廃棄ロス削減からSDGsの取り組みを推進できます。ジャムに使用しない部位については「今治漁業協同組合」にみかん皮などを寄付することで、愛媛産養殖魚「みかんフィッシュ」の餌に再利用します。地元大島は観光地であり、インバウンド需要を活性化する取り組みとなります。補助事業の取り組みは、地元大島の産業活性化のために島全域の協力を得た地域循環システムを構築した展開であるため、当社への発注量が増加することで、地域の事業者等に対する経済的波及効果を及ぼすことが可能です。</p> <p>また、ふるさと納税の返礼品の登録によって地域産業の活性化を図ることが可能となります。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: right;">  </div>