

三重県

事業所管：三重県農林水産部フードイノベーション課
地域事務局：株式会社三十三総研

● 県産品を活かした食体験で「三重県発 well-being」を広げる

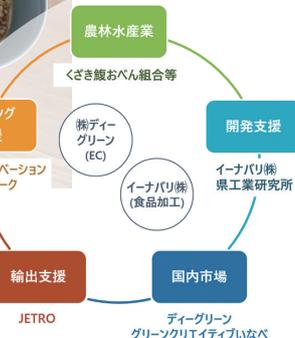
三重県の農林水産業と地域資源・技術を連携させ、植物由来食品をはじめ健康や環境配慮など、社会や消費者意識の変化に即した新商品・新サービスを開発し、新たな需要を創出するとともに、海外展開もめざす。

LFP パートナー数

967 社・団体
(2023.3 現在)



健康によいとされる県産の食材を組み合わせ、健康志向を意識したプラントベースフードを開発。



新たなビジネスの価値

- 忙しい現代人の心身の健康 = well-being のため、そばの実をベースとしたプラントベースのレトルト粥を開発。
- 海藻、麴など地域由来の食材、食文化を組み合わせるなど素材や味つけのバラエティをもたせ、食習慣・健康改善プログラム食として提案。
- 健康志向・オーガニック志向が強い欧米市場に向け、日本の素材・食文化を提案・発信。

プラットフォームの体制

- 地魚を使った離乳食の開発・販売 (EC) を手がける「ダイグリーン」を中心に、県の食農プラットフォーム「みえフードイノベーションネットワーク」に呼びかけてプロジェクトチームを組成。

グリーンクリエイティブいなべ、くざき鯉おべん企業組合、河村糰こうじ屋など農林水産物の生産・加工事業者、いなばり (OEM 製造)、ダイグリーン、JETRO 三重、県工業研究所など。

新しい取組・仕組みづくり

- 国内外の健康意識が高い消費者をターゲットに設定。well-being に寄与する食プログラムとし、健康によいが日常的に取り入れにくい素材を組み合わせ、気軽に摂れて続けやすくし、健康効果を実感しやすくした。
- 1 食分のレトルトは海外市場では少なく、温めるだけで食べられる簡便性を提案。

ビジネス創出のプロセス

- 未来志向でありたい取組を考える「フューチャーマイニング」手法で、ビジネスアイデアを検討。
- 海外展開に向けて、県内の輸出実績、健康食の市場可能性を検討。今後は、日本の素材や食文化に対する評価、食習慣との相性を調査し、令和 6 年度以降の海外展開をめざす。



展示商談会に出展して潜在的な需要を発掘し、商品をブラッシュアップ。