

# 三重県

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

## CASE STUDY

事例



### 「県産食材」×「発酵技術」で 三重の食材と人を満喫！！

LFP  
パートナー数  
**338**  
社・団体  
2023.12現在

#### プロジェクト創出に至るまで

- ▶三重の食材で特産品を創りたいという想いで、県内の酒蔵である伊藤酒造(株)を中心に、米・小麦・柑橘類・ゴマ等の生産・流通・加工・販売などの事業者がプラットフォームに参画して、地域事業者の所得向上を目指した取り組みを行っています。
- ▶将来的な輸出を目指し、地元の農園で作った「レモン」、木桶で作られた地元産の「お酢」や手作業中心に作られた「ごま」、三重県産の新種きのこの粉末等と酒造会社の発酵技術を掛け合わせた「オール三重県産」のスイーツの開発を進めています。

左：生産から販売までを自社で行う県内のみかん農園。プラットフォームには初年度から参画し、このプロジェクトでは農園でとれたレモン果汁をスイーツへ活用します。

右：サンドイッチ会社と養鶏会社、料理代行会社が連携し、地元食材を利用したサンドイッチとサービスを組み合わせたプロジェクトも進行しています。



## STORY

プロジェクトの進行過程

LFPを通じた  
県産食材の魅力  
再発見



三重県 農林水産部  
フードイノベーション課 イノベーション促進班 奥村 康太さん



2023年7月

研修会

酒造会社、果物農園、小麦生産者、農業生産法人、地域食品製造会社、パッケージデザイン会社、食品分析センター、観光協会、観光施設運営会社等が参画し、「地域の所得向上」をテーマに新たなビジネスのアイデアを出し合いました。

1

2023年8月

戦略会議

新たなビジネスの方向性を「県産食材」×「発酵技術」とし、酒造会社を中心となり地域産品を扱うプロジェクトメンバー（レモン、酢、ごま、きのこ、あおさ等の各種事業者）と一緒に県産食材と発酵技術を組み合わせた試作品作りに着手。関係者で発酵に合う食材について話し合いを行いました。

2



2023年9月

プロジェクトの  
誕生

オール三重県産というブランドを打ち出し、罪悪感なく食べられるスイーツを目指しプロジェクトが誕生しました。伊藤酒造(株)の持つ発酵技術と小麦、柑橘類、ごまといった県内産品を掛け合わせた三重県を感じることでできるスイーツを開発。商品の販路を拡大することで、地域事業者の所得向上の実現を図ります。

3



2024年1月

試食会の実施

大規模な見本市や海外バイヤーが参加する展示会、地域のインバウンド層が訪れる観光施設等、複数の場所で試食会を実施。商品の味付けやターゲット設定、表示方法等に関する意見を商品開発へ活かしました。

4



## VOICE

プロジェクトメンバーの声



伊藤酒造株式会社  
伊藤 里華さん

ビジネスの価値を高め  
サステナブルな  
事業展開めざして

三重県にはアイコンになる特産品が少ないと感じており、地域の事業者が一体になって取り組める事業を創出できればと想い参加しました。自社で冷凍パンなどの開発も進めていたノウハウを活かし活動しています。

LFPで地元の生産者の方とのお付き合いが広がり、改めて三重県の多様性を実感しています。柑橘、肉、茶、水産物など幅広く、加えて安全性や機能性、持続性などの観点で深いこだわりを持ち、工夫を凝らしている生産者の方が多いと感じています。そんな各分野の専門家へのヒアリングやディスカッションは勉強になりました。

今回の活動で開発した商品の販売はもちろんですが、PJを通じて三重の食材やこだわりにスポットが当たり、中長期的に大きな変容がある現代社会で、こだわりぬいた商品の付加価値が認められるサステナブルな事業展開に繋げていきたいと考えています。