

# 食品製造業者、卸売業者、旅館・ホテル事業者の皆さま

## 農林水産業創意工夫プロジェクト支援事業

### が県産農林水産物利用拡大の取組みを応援します！

県では、県産農林水産物の利用拡大を図るため、食品製造業者等の事業者が行う

**「食品加工設備等の整備」を支援します。**

第4次募集にあたり、みなさまの創意工夫あふれるプロジェクトをお待ちしております。

#### ご利用いただける事業者

- ①食品製造業者
- ②新たに食品製造業に取り組む旅館・ホテル事業者
- ③卸売業者



#### 対象となる事業

- 食品製造業者、旅館・ホテル事業者  
・県産農林水産物の利用拡大のために行う**食品加工設備及びこれに付随する施設の整備**
- 卸売業者  
・県産農林水産物の取扱拡大のために行う**農林水産物の保管、貯蔵、一次加工等の設備及びこれに付随する施設の整備**

#### 事業の要件

- 国庫補助や他の県単事業で実施できないこと
- 食品製造業者の場合、県産農林水産物の使用割合(重量又は金額)を概ね10ポイント増加させるプロジェクト又はこれと同程度の効果を有するプロジェクト
- 新たに食品製造業に取り組む旅館・ホテル事業者の場合、食品製造業の分野で、県産農林水産物の使用割合(重量又は金額)を概ね50%以上とするプロジェクト
- 卸売業者の場合、県産農林水産物の取扱割合(重量)を概ね10ポイント増加させるプロジェクト

#### 補助内容

- 補助率:1/3以内
- 事業費200万円以上のプロジェクトであること
- ※事業費が5000万円を超える場合は、5000万円の1/3が補助金の限度額となります。
- 自己負担額については、**低利融資制度(山形県商工業振興資金)**を御利用いただけます。  
※融資に際しては金融機関の審査があります。まずは金融機関に御相談ください。

#### 募集期間等

- 平成24年10月18日(木)～11月30日(金)(県総合支庁必着)
- ※プロジェクト計画は、市町村経由で提出いただきます。市町村における締切は、各市町村農林水産業主管課にお問い合わせください。

#### 相談・受付窓口

相談・受付窓口	住所	電話番号
村山総合支庁農業振興課地域戦略推進担当	山形市鉄砲町二丁目 19-68	023-621-8385
最上総合支庁農業振興課地域農政担当	新庄市金沢大字道上 2034	0233-29-1320
置賜総合支庁農業振興課農政企画担当	米沢市金池七丁目 1-50	0238-26-6049
庄内総合支庁農業振興課生産振興担当	東田川郡三川町大字横山字袖東 19-1	0235-66-5521

やまがた食産業クラスター協議会では、プロジェクト計画の策定、原材料のマッチング等の支援を行っています。

住所:山形市緑町一丁目9番30号緑町会館30号 Tel:023(679)5081

是非、ご相談ください！

～ これまでこんなプロジェクトが採択されています～

プロジェクト名	主な内容	商品等イメージ
山形の大豆を食べよう！地産地消促進プロジェクト	大豆の契約栽培を拡大し、豆乳プラントの導入により県産大豆にこだわった豆腐の商品ブランドの更なる向上を図り、販売ルートを拡充することにより産出額を拡大する。	
県産品総おつまみ計画	養鶏場及び肉牛肥育農家との連携により、村山地域産の家畜を活用したおつまみ向け新商品等を開発するとともに、原材料の知名度を活用した県内向け販路の拡大を図る。	
山形県産の純国産鶏種卵による高付加価値プロジェクト	洗卵選別機の導入による燻製卵(すもっち)の生産・販売拡大と県産卵割合の拡大を図る。	
山形県産豚消費拡大プロジェクト	国産豚肉を使用した加工品の製造から、新鮮で安全性の高い県産豚肉を使用したハム・ベーコン・ソーセージ等の加工品の製造に切り替えることで、より安全性を高めるとともに、国内大手と差別化を図り製造販売量の拡大を図る。	
プロジェクト『イージス』:山形県産こだわりレトルトカレー、そうざい&OEM受託販路拡大増産事業	真空充填機を新たに導入し、自社高級レトルト食品の製造拡大と、県産牛肉を中心としたOEM商品等の外注商品の受注量の拡大を図る。	
セゾン山形農産物利用推進プロジェクト	県産農産物の鮮度や品質を活かした低温殺菌ラインを新設し、1ランクグレードの高い加工品を製造するとともに、新たな充填機の導入によるパッケージの差別化を図り、県産農産物を使用した商品開発と販売拡大を図る。	
県産玉葱を使った身体に優しいハンバーグの製造拡販プロジェクト	契約栽培の拡大による県産たまねぎの安定確保のため、たまねぎ皮むき機を導入し、安全で安心なハンバーグの製造販売を拡大していく。	
庄内浜の海産物を全国へ発信プロジェクト	庄内浜でとれる天然黒もずく及び牡蠣・甘えびの酢の物等の加工品の賞味期限の長期化のため、窒素ガス注入機械を導入し、全国展開を視野に製造・販売の拡大を図る。	
県産大豆を使用した新商品「庄内厚揚げ+山形のだし」等の県外販売プロジェクト	県産大豆を使用した「庄内厚揚げ」を生産し、こだわりと安全安心志向の首都圏などの消費者をターゲットに、「山形のだし」とセットにして「山形の食文化」を視点にした新しい市場を開拓する。	

H24からは新たにこんな取組みが行えるようになりました

旅館・ホテル事業者の方が、加工施設等を整備し、県産農林水産物を利用した新たな加工食品を製造する場合

