

## 外食産業等と連携した需要拡大対策事業

【1, 000百万円】

### 対策のポイント

国産農林水産物・食品の輸出等需要フロンティアの開拓を図るため、産地と外食産業等の連携により、国産農林水産物を活用した新商品の開発やそれに必要な技術開発等を支援します。

### <背景/課題>

- ・「総合的なTPP関連政策大綱」に即し、国産農林水産物の競争力を強化し、輸出等需要フロンティアの開拓を図ることにより、攻めの農林水産業を推進する必要があります。
- ・近年、安全・安心な国産農林水産物を原材料とすることにより、商品の高付加価値化・差別化を図ろうとするレストランや小売店、食品製造業者等が増加しており、産地としては、こうした需要に対応した原材料の安定供給が求められています。

### 政策目標

国産農林水産物の使用量が5年間で10%増加

### <主な内容>

#### 1. 生産者と外食産業等との連携体制の構築等

国産農林水産物を活用した新商品の開発やそれに必要な技術開発等を推進するため、生産者等と、外食・中食・加工業者とを結び付けるマッチングの実施、2による新商品やそれに必要な機械の開発等に当たっての技術指導の取組等を支援します。

#### 2. 産地と複数年契約を締結する外食産業等による新商品の開発や販路開拓の推進

##### (1) 新商品の開発・試作

国産農林水産物を活用した新商品の開発のためのニーズ調査、新商品の開発に必要な試作費等を支援します。

##### (2) 新商品の開発等に必要な技術開発等

国産農林水産物を活用した新商品の開発等に必要な機械等の開発・改良等を支援します。

##### (3) 新商品のプロモーション

国産農林水産物を活用した新商品の試食会等のプロモーションイベントの開催を支援します。

##### (4) 原料原産地表示の促進

国産農林水産物を活用した新商品に対する効果的な原料原産地表示の検討等を支援します。

( 補助率：定額、1/2以内 )  
事業実施主体：民間団体

### お問い合わせ先：

生産局園芸作物課園芸流通加工対策室 (青果物)	(03-3501-4096)
生産局地域対策官 (茶等工芸農作物)	(03-6744-2117)
生産局牛乳乳製品課 (牛乳乳製品)	(03-3502-5987)
生産局食肉鶏卵課 (牛肉等)	(03-3502-5989)
政策統括官穀物課 (穀類)	(03-6744-2108)
政策統括官貿易業務課 (麦類)	(03-6744-9531)
政策統括官地域作物課 (いも類)	(03-6744-2115)
食料産業局食品製造課 (加工食品)	(03-6744-7180)
林野庁経営課 (特用林産物)	(03-3502-8059)
水産庁加工流通課 (水産物)	(03-6744-2350)

# 外食産業等と連携した需要拡大対策事業

【平成28年度補正予算額：1,000百万円】

国産農林水産物・食品の輸出等需要フロンティアの開拓を図るため、産地と複数年契約を締結する民間企業（外食・中食・加工業者）に対し、国産農林水産物を活用した新商品の開発やそれに必要な技術開発等を支援。

## 事業スキーム

事業実施主体：民間団体

＜事業の主な内容＞

生産者等と外食産業等の連携体制の構築等

事業実施者：民間企業等  
（外食・中食・加工業者）

＜対象品目＞

- ・農産物（青果物、茶、いも類、穀類、砂糖等）
- ・畜産物（牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、畜産副産物、牛乳乳製品）
- ・特用林産物（きのこ類、山菜等）
- ・水産物
- ・加工食品

原材料の  
安定供給  
（複数年  
契約を締結）

＜事業の主な内容＞

- ・新商品の開発・試作
- ・新商品の開発等に必要  
な機械等の開発・改良
- ・新商品のプロモーション
- ・原料原産地表示の促進

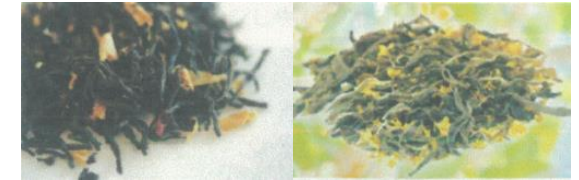
産地（生産者、生産者団体等）

ジャパンプランドの輸出向け新商品による輸出拡大や、国産原材料により差別化を図る新商品で輸入品に対する競争力強化を進め、国産農林水産物の需要を拡大！

## 国産農林水産物を活用した新商品開発の事例



ゆずの生果は供給時期が限られることから、周年供給可能なゆず皮の冷凍細切りスライスを開発



りんご

みかん

緑茶特有の青臭い香りがなく飲みやすいフ  
レーバーティー（ドライフルーツ＋国産茶葉）を開発



多くの国で食されるシリアル食品  
にしいたけを加えた商品の開発



従来品よりも生乳の風味  
を活かし、かつ常温保存  
が可能な乳飲料を開発



小型のさんまを使った頭や骨ま  
で食べられる干物を開発

氷温技術によりおいしさや風味を維持しながら賞味期限を延長し、遮光性・機密性に優れた包装により輸出向け和菓子を開発