

## 高付加価値化に向けた食品開発支援事業・支援対象事業一覧

※五十音順

	事業者名(所在地)	申請テーマ	事業内容
1	株式会社青木屋 (府中市)	伝統の自家製餡を生かした創作菓子等の開発	小麦やチョコレートの原材料高騰のため、自家製餡や米粉を使い、主力商品を改良する。
2	アセットフロンティア株式会社 (港区)	高付加価値インスタントラーメンの開発	既存のハラルインスタントラーメンを改良し、米粉を使用したグルテンフリー、ベジタリアン、レジスタントスターチ含有の高付加価値商品を開発する。
3	エリー株式会社 (中野区)	蚕蛹タンパク質を利用した新規食品原料開発	独自の循環型食料生産システムにより生産された蚕蛹から既存の代替タンパク質市場にはない高付加価値な食品原料開発を目指す。
4	株式会社エル・エスコレーション (中央区)	タモギタケエキスを用いたドリンク剤の開発	様々な効能があるエルゴチオネインの原料タモギタケエキスについて脱臭・脱色技術を開発しドリンク剤の製品化に取り組む。
5	株式会社Otis (墨田区)	直径約10cmの極太発酵生サラミの開発	欧州の肉屋のように必要な分を切売りで購入できる直径10cmの極太発酵生サラミを開発する。
6	株式会社寛永堂 (豊島区)	可食廃棄物を見直し価値を創造する	現状の主力商品の製造から発生する可食廃棄物を再利用し、健康的で環境にも優しい和風焼き菓子を開発する。
7	株式会社しながわ街づくり計画 (品川区)	咀嚼配慮したパンの開発	スマイルケアマーク（咀嚼や飲み込みに関する農林水産省の規格）を取れるパンを開発する。
8	株式会社第一物産 (台東区)	急速凍結した冷凍白菜キムチの開発	冷蔵品と遜色ない一本漬け白菜キムチを急速冷凍により年間を通して提供する。
9	丸源飲料工業株式会社 (墨田区)	素材は発酵の力で体いたわる素材へ進化する	植物性乳酸菌を使って発酵させた素材から、体をいたわる加工食品（シロップ等）を開発する。
10	ロック製菓株式会社 (千代田区)	食品廃棄物や特産品を利用したチョコの開発	地域特産品等の食品加工から発生する廃棄材料を練り込んだクランチチョコを製造し、廃棄食材の再利用と地域振興に役立てる。