

# 事業報告

丸浜柑橘農業協同組合連合会  
代表理事組合長 戸田久市  
担当者 土屋尚之

(1) 検討会

略

(2) 試作品開発に当たっての調査の実施（ニーズ調査、反応評価等）

略

(3) 調査結果の内容（評価）

(4) 試作品の内容

別添

(5) 試作品に係る原料価格、製造原価、小売価格の目標

1、価格設定

作成費用 1000g のペースト・濃縮液作成費

(1) 原材料費 1,000 円（加工用及び未熟果、極小果など加工除外品も含むことで  
仕入れコストを下げる）

(2) 制作費 6,500 円（(株)ひらたへの支払い・郵送コスト）

合計 7,500 円

手数料等を考え 1,000 g ペースト 8,250 円での販売を行う。

2、販売先・今後の利用方

ペースト・濃縮液を 20%～0.1%で使用できる製造業者へ対して行う。

◎現在進行中

浜松酒造にてリュキュールの一部として使用サンプル完成待ち

- ・ 浜松酒造（株）  
浜松市中区天神町 3-57  
電話 053-461-6145

HP (<http://www.tenjingura.com/>)

販売対象先

- ・ 食品加工業者（クリーム・ジュース・アイスクリーム）
- ・ 雑貨（消しゴム・紙・墨汁・タオル）

コストを考慮 ①食品で 20%～0.5%程度で使用できる食品での対応

※一般発売のブルーベリーアイスで0.5%程度使用  
 ②着色の匂いをポイントにして0.5%以下での使用対象  
 2点に絞り、地元企業にサンプル提供をして2次加工品の作成を行う。

◎ドライフルーツ ブルーベリー

1、価格設定

作成費用 1000gのドライフルーツ

(1) 原材料費 2,000円 (加工品でも果実が大きいもので対応)

(2) 制作費 3,000円 ((株)ひらたへの支払い・郵送コスト)

合計 5,000円

手数料・ラッピング代を考え1,000gドライフルーツ6,000円での販売を行う。

2、販売先・今後の利用方

ブルーベリージャム・ジュースなどの製造を検討しており、地元農産物直売所、お土産売り場、観光ホテルなどを対象にサンプル提供を行う。

◎ブルーベリー果実・葉粉末茶

1、価格設定

作成費用 1000gの粉末に対して(果実7 葉3)

(1) 原材料費果実 1,000円 (加工用及び未熟果、極小果など加工除外品も含む  
 ことで仕入れコストを下げる)

原材料費葉 1,000円 (人件費、剪定くずを利用することでコストを下  
 げる)

(2) 制作費 6,500円 (やまと興業への支払い)

合計 8,500円

手数料等ラッピング代を考え1,000gお茶11,350円での販売で検討を行う。

2、販売先・今後の利用方

①やまと興業で販売している粉末のラインナップへの加入

(1) スティックタイプ10gの一回使い切り20個入り

(2) 40gアルミ袋、100gアルミ袋などのタイプ

②ブルーベリージャム・ジュースなどの製造を検討しており、地元農産物直売所、お土産売り場、観光ホテルなどを対象にサンプル提供を行う。

(6) 原料用果実調達のコ考え方(果実の品質、購入先、生産コスト低減手法、栽培指導内容、価格変動リスクへの対応方法等)

試作品名	原料用果実の品質	調達方法(生産コスト低減手法等)	備考
------	----------	------------------	----

	果実の品目： ブルーベリー 歩留)		
ペースト	ペースト 1000g に対して 500g ②液状 1000g に対して 200g	加工用及び未熟果、極小果など加工除外品も含むことで仕入れコストを下げる	
ドライフルーツ	ドライフルーツ 1000g に対して 300g	加工品でも果実が大きいもので対応	
粉末果実	粉末果実 1000g に対して 300g	加工用及び未熟果、極小果など加工除外品も含む、ことで仕入れコストを下げる	
粉末葉	葉 1000g に対して 50g	人件費、剪定くずを利用することでコストを下げる)	
粉末茶	粉末茶は果実 7 : 葉 3		

(7) 栽培技術の実証

実証時期	実施場所	実証課題	実証内容・結果	備考
平成 20 年 2 月 17 日～ 4 月 7 日 ※別紙参照	浜松市北区都田 鈴木幸隆氏園地	品種特性 生育・収量など マルハナバチの 導入効果など	ミツバチからマルハナバチの変更効果は見られた。	

(8) 栽培マニュアル・報告書等の作成及び配布

報告書等の名称	内容	配布先及び作成部数	備考

丸浜ブルーベリー部 会 サザンハイブッ シュ系 ハウス用栽 培指針 ※別紙参照	加温温度 栽培管理 施肥 防除体系	部会員 西部農林事務所 静岡県経済連 関係各業者 指導依頼先	
---	----------------------------	--	--

(9) 製品化の見込み（販売先、販売方法等）

試作品名	販売先	販売方法	備考
ブルーベリ ーペース ト・濃縮液	ペースト・濃縮液を 20%～ 0.1%で利用できる製造業者へ 対して行う。 <u>◎現在進行中</u> <u>浜松酒造にてリュキュールの</u> <u>一部として使用サンプル完成</u> <u>待ち</u> 浜松酒造（株） 浜松市中区天神町 3-57 電話 053-461-6145 HP <a href="http://www.tenjingura.com/">http://www.tenjingura.com/</a>  販売対象先 ・食品加工業者（クリーム・ジ ュース・アイスクリーム） ・雑貨（消しゴム・紙・墨汁・ タオル） コストを考え ①食品で 20% ～0.5%程度で利用できる食品 での対応 一般発売のブルーベリーアイ スで 0.5%程度使用 ②着色の匂いをポイントにし て 0.5%以下での使用対象 2 点 に絞り、地元企業にサンプル提 供をして 2 次加工品の作成を 行う。 ブルーベリージャム・ジュース などの製造を検討しており、地 元農産物直売所、お土産売り	価格設定 作成費用 1000g のペースト・濃縮 液作成費 原材料費 1,000 円（加工用及び 未熟果、極小果など加工除外品も含 むことで仕入れコストを下げる） 制作費 6,500 円（（株）ひらた への支払い・郵送コスト） 合計 7,500 円 手数料等を考え 1,000 g ペースト 8,250 円での販売を行う。	

<p>◎ドライフルーツ ブルーベリー</p>	<p>場、観光ホテルなどを対象にサンプル提供を行う。</p> <p>① やまと興業で販売している粉末のラインナップへの加入</p> <p>② スティックタイプ 10g の一回使い切り 20 個入り</p> <p>③ 40g アルミ袋、100g アルミ袋などのタイプ</p> <p>④ ブルーベリージャム・ジュースなどの製造を検討しており、地元農産物直売所、お土産売り場、観光ホテルなどを対象にサンプル提供を行う。</p>	<p>作成費用 1000g のドライフルーツ</p> <p>(1) 原材料費 2,000 円 (加工品でも果実が大きいもので対応)</p> <p><u>(2) 制作費 3,000 円 ((株) ひらたへの支払い・郵送コスト)</u></p> <p>合計 5,000 円</p> <p>手数料・ラッピング代を考慮 1,000g ドライフルーツ 6,000 円での販売を行う。</p>	
<p>◎ブルーベリー果実・葉粉末茶</p>		<p>価格設定</p> <p>作成費用 1000g の粉末に対して(果実 7 葉 3)</p> <p>原材料費果実 1,000 円 (加工用及び未熟果、極小果など加工除外品も含むことで仕入れコストを下げる)</p> <p>原材料費葉 1,000 円 (人件費、剪定くずを利用することでコストを下</p> <p><u>(2) 制作費 6,500 円</u></p> <p><u>(やまと興業への支払い)</u></p> <p>合計 8,500 円</p> <p>手数料等ラッピング代を考慮 1,000g お茶 11,350 円での販売で検討を行う。</p>	

(10) 加工品の試作、原料の栽培方法の検討までの検討の経過、各種調査、事業の内容略