

その他 6次化事業者の紹介

ここでは、県の各種補助金を活用して6次化や農商工連携に取り組んだ事業者を紹介します。

<p>6次産業型</p> <h3>合同会社里仁農園</h3> <p>鳥取市</p>	<p>農産</p>	
<p>加工品名</p> <ul style="list-style-type: none">●ブルーベリージャム 新鮮なブルーベリーをジャムに仕上げた。●ブルーベリーパン 新鮮なブルーベリーを使ったジャムを、国産小麦（北海道産100%使用）を使用し、丁寧に焼き上げた。●赤飯、おこわ（山菜・五目・中華・田舎 各種） 自家農園で栽培した「もち米」を100%使用し、じっくり蒸し上げた。鳥取県産「原木しいたけ」を使い、一晩かけて出汁をとり、香り豊かな風味と季節の野菜が「おこわ」のおいしさを作り出している。		
<p>連絡先</p> 090-6846-5889（専用） satoni@oboe.ocn.ne.jp	<p>代表社員</p> 瀬戸川 浩美	
<p>6次産業型</p> <h3>山根 健</h3> <p>鳥取市福部町</p>	<p>農産</p>	
<p>加工品名</p> 洗いらつきょう塩漬け 業務用に一次加工し、漬物業者へ販売している。		
<p>連絡先</p> nt1889590@ncn-t.net	<p>代表者</p> 山根 健	
<p>6次産業型</p> <h3>有限会社 田中農場</h3> <p>八頭郡八頭町</p>	<p>農産</p>	
<p>加工品名</p> 杵つき餅、野菜ピクルス 有機質肥料による土づくりを通して環境に優しい農業に取り組み、水稲作付を中心に野菜等を無農薬・減農薬で生産している。従来の県内外、国外の農産物等の取引先との連携を深め、新たな農産加工品の販売を展開。		
<p>連絡先</p> https://www.farm-tanaka.jp	<p>代表取締役</p> 田中 里志	
<p>6次産業型</p> <h3>田中農園</h3> <p>東伯郡北栄町</p>	<p>農産</p>	
<p>加工品名</p> 金のらつきょう漬け 減農薬で栽培され、化学調味料や保存料など不使用の無添加のらつきょう漬け。完熟したらつきょうは長く保存しても、シャキシャキした食感が楽しめる。		
<p>連絡先</p> 0858-36-4366 (FAX兼)	<p>代表者</p> 田中 則幸	

その他 6次化事業者の紹介

6次産業型	<h3>株式会社シルクファーム</h3> <p>米子市</p>	
加工品名	サツマイモジャム <p>自社で栽培した紅はるかを使用し、当社で芋ペーストに加工後バター等を加えサツマイモのジャムとして商品化。芋本来の味を味わえるよう砂糖などは出来るだけ控えめにしている。芋の糖度が高く、完成度の高いジャムに仕上がった。</p>	
連絡先	http://silkfarm.jp	
代表取締役	石田 康雄	
6次産業型	<h3>井上青輝園</h3> <p>西伯郡大山町</p>	
加工品名	煎茶微粉末 <p>一番茶のかぶせ茶を使用した微粉末で、大山町の自園茶葉 100%</p> ほうじ茶 <p>香りのよい一番茶のほうじ茶の微粉末で、大山町の自園茶葉 100%</p>	
連絡先	http://www.daisen-ocha.jp/	
代表者	井上 隆治	
6次産業型	<h3>大山ピーナッツ生産組合</h3> <p>西伯郡大山町</p>	
加工品名	ピーナッツバター <p>素材を活かした無糖仕上げのピーナッツバター</p>	
連絡先	0859-53-3737	
代表者	林原 統	
6次産業型	<h3>株式会社コミュニティファーム</h3> <p>西伯郡伯耆町</p>	
加工品名	ホオズキジャム、ピューレ、ソース <p>大山山麓の肥沃な大地で有機栽培された「食用ほおずき」は、爽やかな酸味と独特のトロピカルな甘さの新感覚フルーツ。お菓子だけでなく、料理のソースにも活用できる。</p>	
連絡先	0859-62-7333 (FAX兼)	
代表取締役	長谷川 正	

その他 6次化事業者の紹介

6次
産業型

農業法人大山ワイナリー株式会社

西伯郡伯耆町

農産



加工品名

白ワイン、赤ワイン

肥沃で水はけのよい土、高原と日本海の影響による寒暖差のある気候で育った良質の葡萄から作られる、「大山」の恵をたくさんいただいたワイン。

連絡先

<https://daisenwinery.com>

代表取締役社長

北林 昌

6次
産業型

日南トマト加工株式会社

日南町

農産



加工品名

名王様トマトジュース、まるごととまと、など

県内を代表するトマト産地である日南町で、販売できない町内産トマト規格外品をなんとかしたいと設立された会社。今では、トマトジュースの他にもトマトソフトやトマト甘酒、トマトカレーなどトマトを使った様々な商品を製造販売し、にちなんトマトのPRと地域の活性化の一翼を担う。トマトジュースには特にこだわっており、ハウスの中でモーツァルトを流しながら育てる音楽熟成栽培をした桃太郎トマトを使った「熟王(無塩)」など、逸品ぞろい。

連絡先

<https://nichinan-tomato.co.jp/>

代表取締役

内田 章久

6次
産業型

つくしんぼ

八頭郡若桜町

畜産



加工品名

つくしんぼウインナー、つくしんぼハム、つくしんぼベーコン

手間暇かけて育てた豚の中から、最高級のものを選んで商品づくり。加工品は、無添加で手づくりし、香辛料も最低限に抑え、豚肉本来の味にこだわっている。

連絡先

<https://www.tukushinbo.jp/>

代表者

平口 正則

6次
産業型

オンリー B00

八頭郡若桜町

畜産



加工品名

肉巻きおにぎり、焼き上げスペアリブなど

良質な配合飼料を与えて育てられた豚は、柔らかく甘みのある豚肉になる。このような特別な豚肉を使い豚肉の加工品を販売している。

連絡先

<https://m.facebook.com/kodawaripokunoomiseOnriBoo>

代表者

吉田 香苗

その他 6次化事業者の紹介

6次
産業型

メイちゃん農場

米子市淀江町

畜産

加工品名

シェーブルチーズケーキ

フレッシュタイプのフロマージュ・ブランというヤギチーズとヤギ乳をたっぷり使用し低温でじっくりと焼き上げた、海のそばにある農場でしか作れないニューヨークスタイルのチーズケーキ。

連絡先

メイちゃん農場フェイスブック
<https://ja-jp.facebook.com/meichanfarm/>

代表者

大下 哲治



6次
産業型

田後漁業協同組合

岩美郡岩美町

水産

加工品名

カレイ、ハタハタ、スルメイカの干物、アゴのみりん干

田後地区では、沖合底曳網によるカレイ、ハタハタ等の漁獲などが盛んで、それらを干物やみりん干に加工して「道の駅きなんせ岩美」で販売。地域の活性化を図る。

連絡先

0857-72-1531

代表理事組合長

田淵 幸一



6次
産業型

湯梨浜振興合同会社

東伯郡湯梨浜町

水産

加工品名

●湯梨浜ひらめの元気漬丼、うまか丼

ひらめの養殖生産するうえで、発生する規格外品を加工し、道の駅はわい「レストランはわいWAKABA」で提供販売。

●冷凍ひらめ（フィレ、フライ、煮付）

ひらめの切身冷凍は鮮度が自慢で、水槽より掬い上げ、調理、真空包装、高速冷凍まで60分で加工した自慢の商品。そのほかヒラメの煮付やフライの冷凍商品も販売。

連絡先

<http://www.yurihamashinko.com>

代表取締役

戸羽 正廣



6次
産業型

赤碕町漁業協同組合

東伯郡琴浦町

水産

加工品名

●アカモクのボイル、三杯酢あえ、醤油漬け

これまで商品として見向きされてこなかった地物の未利用海藻を加工した商品。現在は直売所2店舗（道の駅ポート赤碕と道の駅琴の浦）でのみ販売。

●日本海味くらべ「浜勢」

地魚（ハマチ、サワラ、アナゴ、モサエビ、ハタハタ、シロイカ、タラ）の粕漬け。昔から地元漁師に選ばれている地元の太谷酒造の酒粕を使用し、旨味を逃がさないように魚をまるごと漬け込み。

連絡先



0858-55-0421



代表理事組合長

祇園 行裕



その他6次化・農商工連携事業者の紹介

6次産業型	<h3>鳥取県漁業協同組合中山支所</h3>		
西伯郡大山町			
加工品名	とっとりあかもく		
地物の未利用海藻のアカモクを好みの味付けで食せるよう、冷凍・冷蔵した商品。県内のスーパー、大山恵みの里で販売。大阪方面への販路も確立し地域の加工品として定着。			
連絡先	0858-58-2010	支所長	古田 晋平

6次産業型	<h3>鳥取県漁業協同組合御来屋支所</h3>		
西伯郡大山町			
加工品名	一汐サゴシ		
頭部をカットし、内臓を除去したサゴシを塩水漬浸し、2~3日冷蔵熟成することで肉質が締まり、旨味も増加。冷蔵保管機能強化によりサゴシの高鮮度処理が可能になった。			
連絡先	0859-54-2015	支所長	二宮 瑞穂

農商工連携	<h3>株式会社テラファーマ</h3>		
鳥取市			
連携農林水産物(連携先)	二十世紀梨(県内梨生産者)		
加工品名	ちゆるんと濃厚な梨ゼリー		
二十世紀梨果汁をふんだんに使用した手作りゼリー。凍らせて食べるのがオススメ。			
連絡先	https://tottori-nashio.jp/	代表取締役	奥田 慎吾

農商工連携	<h3>東亜青果株式会社</h3>		
米子市			
連携農林水産物(連携先)	さつまいも・西条柿 (JA鳥取西部等、西部地区生産者)		
加工品名	●ほしいも		
米子市の弓浜地区で収穫された紅はるかを、低温乾燥でしっかりと柔らかく、なめらかな食感の干し芋にした			
加工品名	●ほし柿		
無添加で柿本来の美味しさをぎゅっと凝縮。鮮やかなオレンジ色と、中に詰まったトロリと柔らかいゼリー状の果肉が特徴			
連絡先	https://www.toa-s.co.jp/	代表取締役社長	秦野 博行