

静岡県

事業所管：静岡県 経済産業部 産業革新局 マーケティング課

地域事務局：株式会社 JTB 静岡支店

フードロス削減をメッセージとした ミールキットづくり

静岡の食を知り尽くしたプロが作り出す静岡の新たなニーズ対応商材と
県産食材のロスを減らし、域内循環を生み出すことを目指す。



未利用食材を地域のプロシェフ監修のレシピ、生産者のストーリーを伝える雑誌つきサブスクリプション型商品「静岡を旅するミールキット(ミネストローネ)」を開発した。

プラットフォームの形成

▶ 農業者、食品加工事業者、飲食・小売事業者、観光業者、金融機関、大学・研究機関など多種多様なメンバーからなるプラットフォームを構築した。

LFP パートナー数 | 34社・団体

2022.3 現在

主な取組内容

▶ コロナ禍で未活用の県産農産物が急増し、フードロスが発生していることを社会課題と定義。

▶ ふじのくにブランドの生産者と加工業者、ふじのくに食の都づくり仕事人のシェフを中心に、地域情報を発信するメディアが連携し、見た目や形に左右されず、素材の価値を生活者に届ける商品づくりを行った。

▶ 季節ごとに新たなメニューを追加し、ミールキットを通じて、静岡県の魅力を発信し、静岡県のファンの獲得につなげていく。

新潟県

事業所管：新潟県 農林水産部 地域農政推進課

地域事務局：新潟県中小企業団体中央会

発酵シーズを活用した県民の 健康増進に寄与する商品づくり

米どころ新潟県が持つ発酵技術を活かし、
消費者の健康志向や食品ロスの解消に応えた
持続的なフードビジネスの創出に取り組む。



乳酸菌醗酵酒粕「さかすけ」(左写真)の特徴である酸味を活かしつつ、すっきりとした味わいを追求したアイスクリームに仕上げ、健康や美容に関心のある30~40代女性をターゲットとした「ご褒美スイーツ」を想定して開発した。

プラットフォームの形成

▶ ローカルフードビジネスに取り組む農業者(稲作・酪農など)、酒造業者(酒造メーカー)、食品加工業者(アイスクリーム製造)、外食業者、小売事業者、各種専門家などが中心に参画している。

LFP パートナー数 | 15社・団体

2022.3 現在

主な取組内容

▶ 清酒製造過程で生じる副産物である酒粕を用いて、県の研究機関が独自に開発した、乳酸菌醗酵酒粕「さかすけ」の栄養・機能性の特徴を踏まえ、日本酒のソムリエである酒ディプロマとシェフが味や成分を調整、生乳を生産し、さらにアイスクリームの加工技術を持った酪農家が参加するなど、これまでにないサプライチェーンを構築して連携を図った。今後、県内消費者だけでなく、県外への販売拡大や、商品のバリエーション展開を検討していく。