

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：-

● Grow life Grow Green 新潟の「衣食住」を通して「心の栄養」を考える

新潟県の農産物（グリーン）を通した心身ともに健やかな生活の提案をシリーズ化。第1弾「健康」は、新潟農産物×新潟県独自シーズ（食）で、“身体がよろこぶ”新商品の開発・提案を行い、食品ロスの削減や農業者等の所得向上を図りつつ、事業者や県民の参画を進め、広く地域課題の解決につなげる。

LFP パートナー数

15社・団体
(2023.3 現在)



さかすけアイスと地産農作物が連携し、数々のバリエーションを試作。県内外へ販売チャンネルの拡充を図る。

新たなビジネスの価値

- 新潟県の発酵食文化が生んだ乳酸菌発酵酒粕「さかすけ」と、県内選りすぐりの和梨、イチジク、桃、柿、イチゴ等を組み合わせた「アイス」を開発。県民に心身ともに健やかな生活を提案する。
- 今後、「心の栄養を考えるプロジェクト Grow life Grow Green」をコンセプトとした新たなビジネスを継続的に創出する体制を創る。

プラットフォームの体制

- 地域の事業者とのネットワークを有する株式会社ネルニード（コンサルタント）が事務局を担当し、プラットフォームの体制を整備。

農業者、飲食店、食品加工事業者・流通販売事業者、酒造組合傘下の酒造メーカー、研究機関、首都圏の大手流通販売事業者（食品、アパレル等含む）が参画。

新しい取組・仕組みづくり

- 酒粕、さかすけの利用用途は、従来の食産業以外にも、健康や美容などをテーマにアパレルや生活雑貨等とのコラボレーションにより拡大が期待されることを分析。
- 生活雑貨を扱うチェーンストアやアパレル商業施設との繋がりを持つ株式会社ネルニードを中心に、利用用途の拡大に向けた展開に取り組んでいる。

ビジネス創出のプロセス

- 新潟県醸造試験場が開発した乳酸菌発酵酒粕「さかすけ」の活用と県産農産物とのコラボレートに向け、バリューグラフ、ビジネスモデルキャンバスなどの手法を用いて検証、その内容を参加者の共通ビジョンとして整理。
- ビジョンを基に、さかすけを活用した様々な商品やサービスについて、健康・美容など他領域への訴求方法や利用シーンを検証した。



アイデア・ビジネス創出のためのプラットフォームで検討。