

# 《本市の豊かな地域資源を活用し地域経済を活性化》 新規商品販売開始、新たな名物へ

## ～新規商品開発事業での採択商品 3 商品が販売を開始～

令和4年度の新規商品開発事業<sup>\*</sup>で採択され、5年度も継続して開発していた商品が2年間の開発期間を経て完成し、開発者の経営する飲食店「懐石料理かんざ」をはじめ、市内2か所で販売されている。

完成した商品は「野田産ビーフの贅沢キーマカレー」と野田産黒酢米を使ったおかゆが2商品「さつま芋と小豆のお粥」、「参鶏湯風お粥」の計3商品で今後も販売店を拡大していくこととしている。

これら3商品も野田市の新たな名物となることを期待し、市も積極的にPRしていくなど、商品の販売拡大の支援をする。

本事業は今年度も引き続き実施しており、開発事業者を募集している。

### ※新規商品開発事業

本市の豊かな自然や歴史、文化などの地域資源等を活用した新たな付加価値を生み出す事業を推進し、地域経済の活性化を図ることを目的に、新規商品開発事業や既存商品改良事業、野田市の農産物を活用しての6次産業化を目指した加工品等の開発や販路拡大に取り組む事業者を募集し、採択された事業者には補助金を交付し支援する事業。令和3年度から実施している。

#### 1 令和4年度採択商品で5年度継続開発商品（完成・販売開始：2事業3商品）

##### ①「野田産ビーフの贅沢キーマカレー」 開発者：石原 喜之「懐石料理かんざ」

丁寧に煮込んだ野田産牛の力強い旨みとじっくり炒めた玉ねぎのコクに特製スパイスが香る、濃厚な味わいのキーマカレー（レトルトパウチ食品）

##### ②「さつま芋と小豆のお粥」 開発者：石原 喜之「懐石料理かんざ」

減農薬で丁寧に育てられた野田産黒酢米に香り高い小豆とホクホクのさつま芋がふんわりと絡み合うやさしいお粥（レトルトパウチ食品）

##### ③「参鶏湯風お粥」 開発者：石原 喜之「懐石料理かんざ」

野田産黒酢米と国産五穀米を使用し、健康とおいしさを追求したサムゲタン風のお粥（レトルトパウチ食品）

販売場所：懐石料理かんざ、他市内販売店の2か所

今後も販売店を拡大していく予定

## 2 令和6年度の募集

① 募集期間 令和6年4月15日～6月14日

② 対象事業

(1) 新規商品開発事業

野田市の農産物や畜産物、歴史・風土・文化的背景等を活用した、又は市内において製造される新たな商品（販売を目的とするものに限る）の開発を行う事業

(2) 既存商品改良事業

野田市の農産物や畜産物、歴史・風土・文化的背景等を活用した商品（販売を目的とするものに限る。）を改良し、付加価値の向上及び販売の拡大を図る事業

③ 対象者

対象事業に取り組む市内に事務所又は事業所を有している事業者※

※事業者：中小企業者、学校法人、農地所有適格法人、特定非営利活動法人、地域活性化団体、個人事業者

④ 補助額及び補助率

1つの事業に係る補助金額は、事業費のうち補助対象となる経費の2分の1以内の額とし、年額30万円を限度する。

⑤ 募集（採択予定）件数

3件程度

⑥ 応募方法

令和6年4月15日（月）から6月14日（金）までに、市役所5階商工労政課まで提案書などの書類を持参又は郵送（6月14日当日消印有効）にて提出。（受付時間：土、日祝日を除く8時30分から17時まで）

ただし、書類提出には商工労政課との事前相談が必要。

⑦ 選考方法

一次審査（書類審査）後に、選考委員会において二次審査（プレゼンテーション）を実施して選定し、市長が決定する。今年度も選考委員会には市職員のほかに市内高校生に加わっていただく。

問合せ＝商工労政課・直通 04-7123-1085

代表 04-7125-1111（内線 3132）

**野 田 市**