

■ 応募資格

三重県内で、県内の農林水産物を利用して生産又は製造を行う事業者(個人、法人、団体を問いません)

■ 応募期間

平成23年7月21日(木)~8月31日(水)(当日消印有効)

■ 応募方法

応募用紙に必要事項を記入のうえ、添付資料(ある場合のみ)を添えて、応募窓口まで郵送(当日消印有効)又は持参するか、三重のバイオトレジャーホームページからご応募ください。

応募用紙は、
三重のバイオトレジャー
ホームページからも
ダウンロードできます。

■ 応募窓口

応募者の住所を所管する

県農林水産商工(農政、農林商工)環境事務所
農政・普及室 農業振興課(尾鷲は、総務企画室 総務企画課)
または三重県農水商工部 マーケティング室

※応募窓口の所在については三重のバイオトレジャー ホームページからご確認ください。

▼詳しくは
バイオトレジャー

■ 注意事項

1. 応募書類は応募者には返却いたしません。
2. 応募書類の内容については、当該審査以外に利用することはありませんが、特別なノウハウや営業上の秘密事項については、法的保護を行うなど、応募者の責任で対処してください。
3. 優秀案件は、応募者名及び品目名、アイデア、事業概要等について県ホームページ等で公表させていただきます。
4. 審査は絶対評価で行いますので、優秀な案件の該当がない場合もあります。
5. 審査結果発表後、虚偽の事実等が判明した場合は選定を取り消し、顕彰金及びその他特典についての権利も無効となります。

個人情報の取り扱いについて

お預かりした個人情報は三重のバイオトレジャー選定結果の通知・連絡および優秀賞の表彰、結果の広報・PRに使用します。また本人の承諾なしに第三者に提供することはありません。(本事業委託先を除く)。ただし、法令等により提供を求められた場合は除きます。

お問い合わせ先

三重県農水商工部マーケティング室

〒514-8570 三重県津市広明町13番地

Tel.059-224-2391
Fax.059-224-2558
E-mail:miebrand@pref.mie.jp

三重の バイオトレジャー 募集!

応募期間
平成23年
7月21日(木)
8月31日(水)



地域の
個性を發揮した
農林水産業に関わる
「素材」や「技術」
そのものの提案

募集
対象

県内農林水産資源を
「独創的な
アイデア」を
付加することによって
高付加価値化する
プラン



バイオトレジャーとは?

三重県固有のすぐれた農林水産物や
その加工品、生産技術を指す造語です。

地元のええもん、
教えてあげたいわー!

三重の「お宝発掘!!」

あなたが気づいていない
スゴイところを見つけます。
こだわりの農林水産物や加工品など
たくさんのご応募をお待ちしています!



バイオトレジャーに選定されると!(最大8件を選定)

★ビジネスチャンスが広がる特典があります。

- 1 CBC人気ラジオ番組への生出演
- 2 プロが15秒CMを作成
- 3 イベント等でPR
- 4 専門家からアドバイス
- 5 顕彰金3万円/件

主催/三重県農水商工部マーケティング室

三重のとおき「お宝発掘」!

バイオトレジャー募集

今年も、いよいよ開幕!!

地元の人にしか知られていない農林水産物や加工品であっても、その「すこさ」「おもしろさ」をきっちり伝えることができれば、「売れるチャンス」があります。あなたのつくる「とおきの農林水産物や加工品」を教えてくださいませんか? 食のプロが「すこさ」「おもしろさ」を評価して、特にキラリと光るものは、県が「三重のバイオトレジャー」に選定し、県内外へのPRなどをしますので、ビジネスチャンスがぐっと広がります。



「三重のバイオトレジャー」ご紹介

詳しくは
バイオトレジャー 検索

渡利かき



ここが特徴!

〈汽水湖で育成する在来種〉
美しい自然環境に恵まれた紀北町白石湖で、稚貝から一貫して育成する全国的にも稀少なかき。他地域のかきと比べてあっさりして、臭みがないのが特徴。かきか苦手な人も食べやすい味!

事業者の声

他産地のかきとの違いに気がついていましてでしたが、汽水のかきの特徴の「あっさりしていて、癖がない」ことが強みであると評価されたことで、自信につながりました。地域全体でもPRするようになり、自然豊かな紀北町の風景と組み合わせた渡利かきを食べるグルメツアーも人気が出ています。
(渡利かき生産者 畦地宏哉)

七の花 エクストラバージン菜種油



ここが特徴!

〈こだわりの生搾り〉
伊賀市で生産した菜種を焙煎せずに“生きた種子”の状態です。搾油した「生搾りの菜種油」。食用油に占める国産油の割合がごくわずかな中、地域をあげて生産する取り組みは貴重。食の安全・安心面からニーズは高い!

事業者の声

選定されたことでPRの機会も増え、東京のレストランで使ってもらえるようになりました。有名シェフからも高評価を受け、自信につながりました。
平成21年度に選定された後、菜の花の生産農家も増え、面積は約3倍になるなど、地域の活性化に役立ってきています。
(社団法人 大山田農林業公社)

SSサイズ五ヶ所みかん



ここが特徴!

〈糖度と酸度の絶妙なバランス〉
市場では中玉で甘いみかんが評価され、小ぶりのみかん(SSサイズ)は敬遠されがちですが、実は糖度と酸度のバランスに優れ、おいしいと生産者の間では当たり前。草生栽培や袋かけなど、手間暇をかけた生産方法で、おいしさを追求!

事業者の声

選定後、PRイベントへの参加をきっかけに、濃厚な味が評価され、ジュースやスイーツの原料として活用したいと、県内のホテル等からの引き合いが増えました。これまで通常の小さいみかんとして消費者に販売していたものですが、セールスポイントを強く打ち出したことは、販路の拡大に大きくつながったと思います。
(農事組合法人 土美樹)

バイオトレジャーに選定されると!(最大8件を選定)

★ビジネスチャンスが広がる特典があります。

- 1 CBC人気ラジオ番組への生出演
- 2 プロが15秒CMを作成
- 3 イベント等でPR
- 4 専門家からアドバイス
- 5 顕彰金3万円/件

募集対象

① 地域の個性を発揮した農林水産業に関わる 素材 や 技術 そのものの提案

- その土地にしかないような希少な素材 例: 渡利かき
- 地域の歴史や文化を反映した素材 例: トラノオ
- 地域の特色ある生産技術 例: でこぼこセミノール
- 伝統技術(鮮度保持、保存、発酵等) 例: 糸わかめ

など



② 独創的なアイデア を付加することによって、 県内農林水産資源を高付加価値化するプラン

- 未利用資源の新しい活用方法を提案するプラン 例: 青みかンドリンク
- 特徴的な技術を用いたプラン 例: 七の花 エクストラバージン菜種油

など

※販売に至っていない企画段階のプランについても対象となります。
※「三重ブランドアカデミー」の研修課程又は実践課程で取り組んだ内容、及び財団法人三重県産業支援センターの「みえ地域コミュニティ応援ファンド助成金」又は「みえ農工商連携推進ファンド助成金」の交付を受けた内容と同一の申請については対象となりませんのでご注意ください。

審査方法及びスケジュール

選定委員がそれぞれの専門的な視点から、他地域や他の類似商品と差別化できる点、地域への波及効果などについて評価し、選定させていただきます。

- 第1次審査 (書類審査)..... 10月上旬
- 第2次審査 (現地調査)..... 11月頃
- 選定 (最大8件)..... 12月中旬
- 表彰式 1月中旬

※応募いただいたすべての案件について、選定委員会での委員からの意見をもとに評価・アドバイスコメントを作成し、お返しさせていただきます。
※各審査の前に必要に応じて、電話などでお問い合わせをさせていただく場合があります。



選定委員(五十音順)



大川 吉崇 氏

学校法人大川学園理事長、
三重調理専門学校校長

三重県の食材や食文化に造詣が深く、こと到大正時代から昭和初期の食の民俗学をテーマとしている。社団法人全国調理師養成施設協会副会長を2期務め、現在参与。著書に「三重県の食生活と食文化」、編集に「聞き書三重の食事」など。



君島 佐和子 氏

株式会社料理通信社
「料理通信」編集長

(株)バルコ、フリーライターを経て、「料理王国」編集部へ。クリエイティブ・フード・マガジン「料理通信」を2006年6月に創刊、編集長を務める。食ジャーナリストとして活躍中。



山田 美智子 氏

料理研究家、
テーブルコーディネーター

ホルトハウス房子先生に師事し、各国の家庭料理を学ぶ一方、日本料理、中国家庭料理を学ぶ。1993年より「山田美智子料理教室」を主宰し、素材の風味を活かした現代の日本の家庭料理を指導。



山本 謙治 氏

農産物流通コンサルタント

大学在学中に、キャンパス内外で野菜を栽培する。大学院修士課程修了後、(株)野村総合研究所、青果流通の(株)シラを経て、2005年、(株)グッドテーブルズ設立。産地の商品開発などに携わる。ブログ「やまけんの出張食い倒れ日記」が人気。



山本 洋子 氏

酒・食ジャーナリスト

雑誌編集者として「素食」や「マクロビオティック」等をテーマにした数々の本を編集。玄米・雑穀、発酵食品をはじめ日本が元気になる地域食材を積極的に紹介する。現在、地域食ブランドのアドバイザーとしても活躍中。農林水産省のビジュアル・広報誌affで「お宝!日本の郷土食」を連載中。