



食の“稼ぐ力”ビジネスの創発支援プログラム「Hiroshima FOOD BATON」 地域共創ハレノベジプロジェクトから初の商品が完成！

≪「トマト撫子」の甘みと酸味を活かしたトマトミックスソース：10月25日発売≫

広島県では、令和4年度から、農水産事業者と多様な業種の企業が連携し、新たな「食」のビジネスを創発して農水産事業者の「稼ぐ力」を高めることを目的とした「Hiroshima FOOD BATON」(食のイノベーション推進事業)を進めています。

令和6年度の採択プロジェクト「地域共創ハレノベジプロジェクト」では、オタフクソース株式会社のノウハウを活用して、生産者の農作物を活用した調味料・加工品の開発から販売までを支援する取組を行っています。

この度、この取組によって、初めて開発された「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」を株式会社アグライズが令和7年10月25日(土)に販売しますので、ご案内いたします。

「Hiroshima FOOD BATON」は、広島の食の魅力を「ビジネス」に結び付ける取組であり、「広島は美味しさの宝庫である」というブランドイメージの構築にも貢献するものです。是非取材をお願いします。

商品の概要

1 商品名

「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」

2 商品の特徴

「トマト撫子」そのものの味を引き出すことを目指し、甘みと酸味を活かした味に仕上げました。生のトマトを丸ごとミキサーにかけ加熱して製造することでほどよい粒感が残り、コロッケやメンチカツなどの揚げものに最適のソースです。

3 使用している食材の特徴

○「トマト撫子」(株式会社アグライズ)

- ・ トマト撫子の特徴は「さっぱり、爽やか」。かじった瞬間ジューシーな果肉が口いっぱいに広がり、さっぱりとした後味が特徴です。
- ・ 東広島市のハウスで年間を通じて生産しています。トマトが好きな人はもちろん、トマトが苦手な人にも是非食べて頂きたい逸品です。

4 販売場所

○はいびずマルシェ

- ・ 日時: 令和7年10月25日(土)10:00~15:00
- ・ 場所: 西条中央公園(東広島市西条岡町7)

5 農水産事業者の「稼ぐ力」を高めるポイント

市場には出せなかった規格外のサイズや、高温により割れが生じたトマトも有効活用するとともに、食品メーカーのノウハウを活用した商品が開発・販売できることで、生産者の「稼ぐ力」の向上に寄与しています。



地域共創ハレノベジプロジェクトについて



代表者: 栗田 翼 氏 オタフクソース株式会社 共創本部 共創室 室長

- ・ 農作物を活用した調味料の開発から販路までをワンストップで支援するサービスを展開。
- ・ 生産者のブランド価値向上と6次産業化を推進！



【詳細はnote記事参照】 https://note.com/hiroshima_fb/n/n26c2c020eb67

「Hiroshima FOOD BATON」(食のイノベーション推進事業)とは



農水産事業者と多様な業種の企業の皆様が連携し、新商品やサービスの提供など、新たなビジネスの創発を進めることにより、農水産事業者の稼ぐ力を高める取組です。

専用サイト: <https://foodbaton.hiroshima-ouen.com/>



「おいしい！広島プロジェクト」とは



おいしい！広島プロジェクトは、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。



本プロジェクトの一環として、首都圏等の県外顧客にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上げを”更に”高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト」を展開しています。

<https://oishii.hiroshimakensan.org/>



<連絡先>

■地域共創ハレノベジプロジェクトに関すること

オタフクホールディングス株式会社 広報部 鍵村 【082-553-9961、ota-pr@otafuku.co.jp】

■食のイノベーション推進事業(Hiroshima FOOD BATON)に関すること

広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山 俊之 【082-513-3582】

**令和 6 年「Hiroshima FOOD BATON」採択事業
地域共創ハレノベジプロジェクトから初の商品
「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」が誕生**

オタフクソース株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木 孝富）は、社員が参画する「地域共創ハレノベジプロジェクト」で、農作物を活用した調味料・加工品の開発から商品化、販売までを支援する取り組みを行っています。

このたび、この取り組みにおいて、農業法人 株式会社アグライズ（本社：東広島市、代表者：大濱 良成）が、「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」を販売されます。当プロジェクトで農産物を委託加工し、商品として開発、販売する初の試みです。

「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」について

当商品は株式会社アグライズが生産するブランドトマト「トマト撫子」を使用したトマトミックスソースです。市場に出せなかった規格外のサイズや、高温により割れが生じたトマトも有効活用しています。

ケチャップ用のトマトは加工用品種の使用が一般的ですが、「トマト撫子」は生食用品種。生食用トマトは水分量が多いため、煮詰めても調味料としての味の濃さに調整することが難しく、開発には約 1 年を要しました。

この「トマト撫子」そのものの味を引き出すことを目指し、甘みと酸味を活かした味に仕上げました。生のトマトを丸ごとミキサーにかけ加熱して製造することでほどよい粒感が残り、コロッケやメンチカツなどの揚げものに最適のソースです。

初回販売は東広島市で開催される「はいびずマルシェ*」で行い、今後、販路の拡大に取り組んで参ります。

**商品情報**

商品名：揚げ物に革命がおきるトマトミックスソース

容 量：160ml

価 格：780 円（税込）

販売者：株式会社アグライズ

製造者：株式会社ケン

<はいびずマルシェ>

日 時／2025 年 10 月 25 日（土）10:00～15:00

会 場／西条中央公園（東広島市西条岡町 7）

※本件は広島経済記者倶楽部に同様の資料を配布させていただいております。

本件についてのお問い合わせ先

オタフクホールディングス株式会社 広報部 鍵村

〒733-8670 広島市西区商工センター7 丁目 4-27 TEL：082-553-9961 MAIL：ota-pr@otafuku.co.jp

「地域共創ハレノベジプロジェクト」について

誕生の背景

当プロジェクトは 2023 年春に、オタフクソース株式会社 共創本部 共創室（当時はマーケティング部 共創課）が、新規事業の創出について相談を持ちかけた東広島ビジネスサポートセンター「Hi-Biz」で、農業事業者の話を聞いたことが発足のきっかけでした。規格外野菜の廃棄、天候不順による不安定な生産、短期間で大量に収穫した野菜の用途など農業の課題を知り、農産物とオタフクの本業である調味料を組み合わせ、その課題の解決に挑戦することになりました。

活動の概要と目的

当プロジェクトの役割は、生産者、生活者をつなぎ、生産者の野菜を調味料などの加工品へと展開するプロデュース、つまり 6 次産業化の支援をすることです。

自然環境の変化に影響を受けやすく、作物の生育や収益が安定しないなど生産者の課題に対し、当プロジェクトは調味料会社としてのノウハウをもとに加工技術やブランディングの面からサポートします。規格外の野菜を無駄にせず、新たな価値を加えた調味料や加工品は、食に関心の高い生活者にとって特別感のある商品となり、ひいては生産者のブランドの価値向上につながると考えます。

また当プロジェクトは、事例を重ねることで OEM 先と連携を強化し、加工品開発の幅を広げていくことができます。



「Hiroshima FOOD BATON」によるバックアップ

当プロジェクトの取り組みは、広島県農林水産局販売・連携推進課が主催する「Hiroshima FOOD BATON」の令和 6 年度プロジェクトに採択されました。

「Hiroshima FOOD BATON」は新たな「食」のビジネスを創発して農業経営体の「稼ぐ力」を高めることを目的としており、当プロジェクトは「農家と OEM 先の間に入り、商品づくりをサポートする事業」として、補助金の受給だけでなく、専門家による事業計画の具体化、事業化への伴走といったサポートを受けることができ、当プロジェクトの活動に大きな影響を与えていただきました。

今後の展開

まずはこの「揚げものに革命がおきるトマトミックスソース」の販路を拡げ、軌道に乗せます。また、現在は、道の駅世羅と梨の加工品の開発に取り組んでおり、この仕組みをビジネスモデルとして、今後もさまざまな業態の皆様と共創し、展開してまいります。

将来的には、オタフクソース株式会社の原材料として広島の農産物を使用することを視野に入れられるようなプロジェクトにしていきたいと考えています。