

新潟を代表するようなマーケットインの加工食品の開発を目指して活動中！



生産者・加工業者・販売者が対等な関係で、商品開発について議論できる組織ができました。今後は、新潟を代表するような商品開発ができるよう、組合員一同切磋琢磨して頑張ります！

理事長 田村 和男

設立の経緯

食品産業の中で、加工食品の占める産出額は多く、需要は高まっていますが、一方でこれまでの加工食品の商品開発は販売者の意向価格に合わせて、加工業者及び生産者も犠牲を払うことが多くありました。

私達は生産者、加工業者、販売業者が一致協力協力を重ねて、お互いが納得して加工食品の商品開発を行うために、事業協同組合を設立しました。

事業内容

組合の設立に合わせて、新商品開発に取り組み、「佐渡黒豚醤油そぼろ」「鯛茶漬けのもと」「鯛めしのもと」を化学調味料や保存料不使用で完成させました。生産者、加工業者が素材や加工方法にこだわり抜いた絶品の味となり、「少し贅沢をして、本当においしいものを家庭で食べられる」商品となっております。販売は組合員の「ぽん酒館」（新潟駅及びCoCoLO 西N+、長岡駅、越後湯沢駅）にお願いしております。

