



## 「地方創生推進交付金」活用事業

～ 行政による需要創出から民間ビジネスへ ～

### 食品乾燥施設を活用したい事業者を募集します

阿賀野市では、基幹産業の 1 つである農業・食品関連業を活性化する目的で、旧大和小学校に食品乾燥施設を設置し、大学ベンチャー企業と連携して、食品乾燥技術を活用したビジネス創出に取り組んでいます。

今後、当施設を民間企業等に貸し出すことで、行政による需要創出から民間ビジネスへ早期に移行させるとともに、過去 2 年間の取り組みにより創出してきたビジネスの種を开花させ、農業・食品関連業の活性化をさらに促進させていきます。

当施設を活用し、農業の 6 次産業化や農作物規格外品の収益化、食・農業分野での起業などに取り組みたい事業者を募集します。

- |             |   |
|-------------|---|
| 1 募 集 内 容   | 別添募集チラシのとおり   |
| 2 これまでの取組概要 | 食品乾燥施設を平成 28 年度に設置。平成 29 年度から稼働。農業・製造小売業を中心に 63 件の利用申請。乾燥加工した市内産農作物の種類は 24 品目。乾燥加工データを市ホームページで公開中。乾燥加工した農作物を使用した商品や食品乾燥機を導入した企業を創出。 |



阿賀野市イメージキャラクター  
「ごずっちょ」

#### 【問い合わせ】

担当：企画財政課 企画係 古田島  
電話：0250-61-2482  
mail：kikaku@city.agano.niigata.jp



# 食品乾燥施設を借りたい事業者 を募集中！



## 食品乾燥施設の魅力 その1

### 初期投資が抑えられます！！

賃貸金額の目安  
60,000 円／月 前後  
建物から機械まで同程度そろえ  
ると、1千数百万円以上かかります。  
※賃貸金額は条件によって変わります。

## 食品乾燥施設の魅力 その2

### 常温食品乾燥機

#### が設置されています！

鮮やかな色・香りが残り、栄養価も維持されやすい 食品乾燥機 です。

## 食品乾燥施設の魅力 その3

### 加工スペース（シンク等）

#### が設置されています！

クリーンルーム内にあるため、一貫作業が可能です。

## 食品乾燥施設の魅力 その4

### 簡易クリーンルーム

#### が設置されています！

衛生面に配慮された施設です。

## 食品乾燥施設の魅力 その5

### 駐車場が利用できます！

廃校であるため、  
駐車場が十分あります。

## 食品乾燥施設の魅力 その6

### 備品がそろっています！

冷蔵庫、はかり、脱気シーラー、  
水分計などがあります。

### ■当施設で乾燥加工した農産物

いちご、そらまめ、大根、玉ねぎ、じゃがいも、トマト（中玉、ミニ）、枝豆、とうもろこし、かぼちゃ、バターナッツかぼちゃ、いちじく、黒いちじく、パッションフルーツ、ブロッコリー、カリフラワー、ビーツ、自然薯、キャベツ、長ネギ など。 詳しくは阿賀野市 HP をご覧ください。



ご関心のある方、詳しい話を聞いてみたい方は、お気軽に、まずはご相談ください。

### ■お問い合わせ

阿賀野市役所 企画財政課 企画係 古田島 ☎0250-61-2482

E-mail kikaku@city.agano.niigata.jp