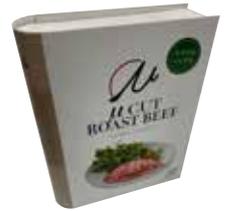


## みやざきハーブ牛を食べ切りサイズのやわらかいローストビーフに

4種のハーブ飼料により“うまみ”と“くちどけ”が良くヘルシーな肉質をもつ、宮崎県産ブランド牛みやざきハーブ牛。ローストビーフの製造工程でも肉質の特徴を保つために、さまざまな工夫がなされています。まず、精肉店で60年間の経験があるベテラン職人が素早くトリミングした後、高温加熱と低温調理を行います。「薫り・しっとり・やわらか」に仕上がった肉を、さらにくちどけが良くなるよう1枚1枚専用スライサーでカット。脱気式真空包装と-35℃での急速凍結により、解凍時のドリップを抑え鮮度が保たれます。無添加食品であることはもちろん、HACCP対応工場生産しているので安心安全です。開封後、数分で自然解凍でき、そのまま食卓へ並べられます。また、BOOK型のパッケージデザインは、ホームパーティで豪華さを演出します。2枚入りの食べ切りサイズですので、パーソナルギフトや記念日、ちょっと贅沢な自分へのご褒美としてもご利用ください。

※特許出願中(製造方法)

代表 朝比奈 慶一



創業以来40年間に亘り、おいしい牛肉を消費者に提供していただいている有限会社オカザキ食品さんが、長年の研鑽の結果、新しく自社内に設置された加工所で、美味しい上に、本当に手軽に、家庭の食事や友人を招いたパーティーにそのまま利用できるローストビーフを開発されました。高品質感と利便性を兼ねそなえた新しい味をお楽しみください。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

有限会社 オカザキ食品

〒880-0834 宮崎市新別府町雀田1185  
電話：0985-27-5468

## 蕎麦粉使用でグルテンフリーな「ととせのチーズ蕎麦まんじゅう」

家族で考案した菓子を商品化するために、みやざきフードビジネス相談ステーションを訪ねました。

この菓子は、数種類のクリームチーズと蕎麦粉だけの生地を使うことにこだわり、何通りにも組み合わせを考え試行錯誤をしたものです。商品化に当たっては、相談ステーションからパッケージのデザインなどについてアドバイスを受け、昨年の12月に「ととせのチーズ蕎麦まんじゅう」として完成させることができました。

しっとりやわらかいクリームチーズを宮崎県産100%の蕎麦粉の生地で包み、アクセントに蕎麦の実をのせて焼き上げています。大切な方へのお土産やご自分へのご褒美として、ぜひ召し上がっていただきたい、体にやさしいグルテンフリーのスイーツです。

代表 西岡 信次



ととせ

〒880-0211  
宮崎市佐土原町下田島20181-5  
電話：080-3985-9181

佐土原の飲食店「女島」さんのランチスイーツとして好評だった蕎麦饅頭を商品化。ご家族で力を合わせてひとつひとつ開発の課題をクリアされている様子が印象的でした。

蕎麦粉とチーズの相性が良く新しい感覚のチーズ饅頭です。

担当コーディネーター 高峰 由美

## 食品産業個別商談会をキッチンスタジオで開催しました

トータルコーディネーター配置事業の一環として、農林水産業に取り組む事業者様及び県産素材を活用した加工食品の製造に取り組む事業者様を対象に、個別商談会を開催しました。

商談会はキッチンスタジオで開催され、出展企業はバイヤーに対して自社商品の説明を行うとともに、積極的に調理設備を活用して、商品が一番「美味しい」状態で試飲試食の提供を行いました。

各バイヤーからは、「今までにないスタイルの商談会で、商品の味やポテンシャルがより理解できた。また、求めるニーズのひとつである簡便調理についても目の前で確認ができたため採用のイメージが膨らんだ」と取引成立について前向きな意見をいただきました。



食品産業個別商談会  
(2月28日、ヒラヌマお一つがぶらぎキッチンスタジオ)

## 本県の優れた加工食品等を首都圏や近畿圏のバイヤー等に積極的に売り込みました

首都圏や近畿圏では、食に関する様々な展示会や商談会が日々開催されています。こうした機会をとらえて、当ステーションが支援している事業者様は積極的にその商品等を売り込んでおられます。

国内最大規模の展示会である「スーパーマーケット・トレードショー2020」(幕張メッセ、2月12日～14日)には、本県から約30社が出展し、本県農畜水産物を原料とした優れた加工食品をスーパーマーケットなどの小売業をはじめ、卸・商社、中食、外食など国内外の多数のバイヤーに売り込みました。

また、国産農産物にこだわった全国規模の「アグリフードEXPO大阪2020」(ATCアジア太平洋トレードセンター、2月19日～20日)や有名百貨店の物産展などにおいても、県内事業者が本県農産物や加工品を積極的に売り込み、販路開拓の可能性を広げました。



スーパーマーケット・トレードショー2020



アグリフードEXPO大阪2020



阪急うめだ本店での春の九州物産大会  
(写真は、県物産貿易振興センター提供)

### みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日(10:00～17:00)  
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

☎ 0985-89-4452

電話による事前の相談予約が必要です。

受付時間  
平日9:00～17:00  
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課  
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468  
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN)3F



※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。



## 新富町追分台地で提供される、しあわせのお茶と大福「みどりとすずめ」

令和2年3月、新富町の追分台地に自社直売店、「みどりとすずめ」をオープン致しました。店舗では、豊緑園の有機緑茶と毎日作りたての大福を楽しむことができます。

お茶をもっと身近なものとして楽しんでほしいとの思いから、弊社では平成24年から「もりもっ茶」ブランドを展開し有機緑茶・抹茶の製造販売を行っています。また、今回、2年間に渡る開発・準備期間を経て「もりもっ茶大福」が生まれました。弊社代表はもともと和菓子職人の仕事をしており、豊緑園のお茶を新しい形でお客様に楽しんで頂ける事をとても嬉しく思っています。

代表 森本 健太郎

有機抹茶の価値を活かせる商品について相談ステーションと検討し、抹茶を使った「大福」和菓子の開発がスタート。大福の販促ツール制作に平成30年度ブラッシュアップ補助金を活用されました。

担当コーディネーター 高峰 由美



有限会社 豊緑園

〒889-1401 児湯郡新富町日置5190-1 (みどりとすずめ)  
 電話：0983-32-1285

## 伝統の発酵技術を生かした麴コンフィチュール（フルーツソース）

都城市産の無農薬いちごとブルーベリーを、砂糖を使用せず天然の甘味で仕上げたコンフィチュールです。甘さの理由は美味しいいちごとブルーベリーに加え、当社の糖化技術を応用した「発酵」にあります。

この発酵の過程において、いちごやブルーベリーの香り・旨味がさらに増し、フレッシュ感を残しながら芳醇な味わいに仕上げられています。

また、宮崎県食品開発センターの味覚センサーを使用した実験結果では、一般的なジャムより複雑な風味に仕上がっていることが確認されました。

今後も地元の農家さんとコラボし、新たな商品の開発を目指します。

代表取締役 吉田 努

この商品は、当社と同地域の農園きやんせ都城が連携し、宮崎県農商工連携支援制度を活用して開発されました。両社の事業特性が共に活かされており、宮崎県産お土産品として全国に向けた拡販が期待される商品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



ケンコー食品工業 株式会社

〒885-0081 宮崎県都城市鷹尾3丁目28-21  
 電話：0986-23-6041

# みやざきフードビジネス相談ステーション2020年度の体制について

今年度は、新型コロナウイルスとともに明ける厳しいスタートとなりましたが、今まで以上にコーディネーター、スタッフ丸となってフードビジネス関連事業者の皆様に伴奏型の支援を行ってまいりたいと考えております。

ステーションでは新たにWeb面談の利用が可能になりました。Whereby（ウェアバイ）という無料サービスを利用し、4名（台）まで参加可能です。パソコンをお持ちでない方はスマートフォンでも参加可能です。相談したいと思ってもなかなか訪問できない方、まずは電話でお気軽にご相談ください。



Web面談の様子

## ●多様な分野のコーディネーター等（12名）



高峰 由美  
パッケージデザイン・  
販売戦略



佐々木 隆行  
経営・財務管理  
(中小企業診断士)



藤敷 志保  
商品開発  
兼食品表示アドバイザー



森 祐一  
販売戦略兼 HACCP  
総合支援マネージャー



生駒 祐一  
IT サービス、農業 AI、  
マーケティング



久積 正道  
マーケティング  
(首都圏等)



伊東 正寿  
マーケティング・  
販売戦略



吉松 孝一  
海外展開戦略



金丸 友徳  
味等・料理評価



川越 おもと  
品質・衛生管理  
兼食品表示アドバイザー



佐藤 智恵  
カラーコーディネーター



佐藤 大吾  
食品表示

## ●食品表示アドバイザー（上記兼務2名を除く4名）



大角 恭代  
担当 / 県内全域



河野 久美  
担当 / 県内全域



湯浅 まき子  
担当 / 県内全域



黒木 麗子  
担当 / 県北地域

## ●スタッフ

- 森下 敏朗 指導調整統括官兼  
フードビジネス推進課長
- 六反園 聖章 フードビジネス推進課主査
- 柚木崎 千鶴子 ステーション長
- 高橋 数良 専門員
- 四本 瑠美子 専門員
- 飯干 敦子 スタッフ

公募  
開始

## フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業補助金

☆宮崎の素材に付加価値を付ける商品を支援します！

### 補助対象者

- 宮崎県の中小企業者、小規模事業者又は農林漁業者等。
- フードビジネス相談ステーションと連携して事業を実施する事業者。



### 補助対象事業と補助率等

- 対象事業：宮崎県産の素材を使った新商品・新サービスの開発・商品改良に関する事業
- 補助限度額：1,500,000円（一部制限があります）
- 補助率：2/3
- 事業期間：交付決定～令和3年2月末まで。
- 募集期間（予定）：令和2年6月1日（月）～令和2年6月25日（木）17時迄（必着）
- 申込方法：応募される方は、必ず事前にご相談ください。詳細は機構HPに掲載予定です。
- お問合せ：下記連絡先まで。担当 六反園

## みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452

FAX：0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です。

受付時間：平日9:00～17:00(12:00～13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町1-10宮崎グリーンズフィア壱番館(KITENビル)3F

相談対応時間：火曜日～金曜日(10:00～17:00)※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





## みんなのアイデア次第で、いろいろ使えるお惣菜「ちゃちゃっとぐるめ」

「ちゃちゃっとぐるめ」は、料理に多くの手間をかける余裕がない…、でも手抜き料理を作るわけにはいかない…、そんな主婦層のジレンマを少しでも和らげるために、「ちゃちゃっと」つまり「手早く・簡単に・美味しく」をコンセプトに開発した商品です。

ご家庭の朝食に、また、お子様やご主人のお弁当にご利用下さい。

宮崎県の自然豊かな環境で育まれた「安心・安全」な素材を使用し、「素材にこだわった」「手抜き感のない」商品を全15種類（豚肉ロースステーキ、鶏の照焼き等、写真はみそ豚）取り揃えました。是非とも一度ご賞味ください。

代表取締役 川越 泰代

「ちゃちゃっとぐるめ」は宮崎県の「みやざき農工商連携新商品開発・改良支援事業」を活用して開発されました。ふるさと納税返礼商品としても、すばらしい成果を上げている宮崎の味です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



株式会社 みやざきサンミート季穰

〒884-0101 児湯郡木城町大字高城 4476-10  
 電話：0983-32-2911

## 食品地域ブランド「本場の本物」に2年連続で認定

弊社が生産・加工する「都城盆地鶯宿梅の梅肉エキス」が、(一財)食品産業センターの地域食品ブランド「本場の本物」に認定されました。昨年の「都城盆地鶯宿梅の梅干し」に続いての同ブランド認定となります。

今年90歳を迎えた祖母が荒れ地になった畑を購入し、1本1本自分の手で梅の木を植え付けたのが徳重紅梅園の始まりでした。「人の健康が食べるもので左右されるように、梅や植物にとって食べ物とは土に含まれた栄養が重要である」という理念の下、土づくりにこだわってきましたが、このような認定を2年連続で頂けた事を非常に嬉しく思っております。

認定にあたっては、フードビジネス相談ステーションの他、都城市ふるさと産業推進局の支援を受けました。

代表 徳重 俊一郎

徳重文子会長の「どんな命も無駄にしたくない」という思いから、一貫して農薬や化学肥料を使わない栽培を続けている徳重紅梅園さん。本認定にあたり、歴史的伝統性の検証や申請書記載などをサポートしました。

担当コーディネーター 高峰 由美



(一財)食品産業センター認定



※「本場の本物」とは、製造者の原料と製法へのこだわりを(一財)食品産業センターが厳しく審査して認められる称号

有限会社 徳重紅梅園

〒885-0085 都城市平塚町 9825  
 電話：0986-22-6325

## 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例～(株)オンザマーク「TOKUBO やきいも味」～

提出された表示案に対して以下のアドバイスをを行い、写真のような表示が完成しました。

- ・原材料名は仕入れた状態の一般的な名称を表示することとなっているため、「卵」ではなく「液卵」
- ・推奨表示のアレルゲンとして昨年から新たにアーモンドが追加されたため、アレルギー表示が必要であること



名称：焼き菓子 原材料名：焼芋ペースト、小麦粉、バター、砂糖、液卵、アーモンドプードル、ラム酒、オリゴ糖、(一部に小麦・乳成分・卵・アーモンドを含む)  
 内容量：1本 賞味期限：表面上部に記載 保存方法：要冷凍(-18℃以下で保存)  
 製造者：株式会社オンザマーク 宮崎県小林市細野442-4

食品表示  
ワンポイント  
アドバイス

### ～新型コロナウイルス感染症の拡大を受けた食品表示法に基づく食品表示基準の運用について～

容器包装に表示されている原材料等や原料原産地、栄養成分について、実際に使用されているものと多少のくい違いがあったとしても、適正な情報が他の方法で伝達されている場合、当分の間、当該食品の販売が認められています。なお、消費者を欺くような悪質な違反については該当しません。詳しくは、消費者庁ホームページをご確認ください。

消費者庁ホームページ [https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation\\_cms214\\_200410\\_1.pdf](https://www.caa.go.jp/notice/assets/representation_cms214_200410_1.pdf)

## 令和2年度 フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業補助金 採択結果について

令和2年度の補助事業者が採択されましたので、お知らせいたします。

公募期間：令和2年6月2日(火)～令和2年6月26日(金) 事業期間：交付決定日～令和3年2月28日(日)

### 採 択 事 業 一 覧

番号	事業者名	事業名称
1	有限会社オカザキ食品	宮崎県産ブランド牛のローストビーフのパッケージデザインの改良
2	OGAWA FARM	「トマト麺」で熱狂ユーザーを増やす新商品開発事業
3	株式会社オンザマーク	新商品「とくぼうフィナンシェ」の開発
4	株式会社川北製麺	宮崎県産米を使用したグルテンフリー麺の開発
5	有限会社九南サービス	大豆ミート商品デザイン開発事業
6	株式会社栗山ノーサン	宮崎県産豚副生物を使用した個人向け商品の開発
7	椎葉屋	パッケージ及びPR資材のブラッシュアップ事業
8	株式会社 SHUN	オーガニック玉ねぎスープのレトルト商品の開発
9	株式会社 Smolt	サクラマスのイクラに関する新商品開発
10	有限会社 東天閣	東天閣自家製豚まんのリブランディング
11	株式会社ニッチフーズ	新商品「どでか手羽」の開発
12	ネクストファーム株式会社	国産バナナを利用した新感覚加工品の商品化と官能評価(おいしさの見える化)による戦略的デザインの開発

### みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452 FAX: 0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です。

受付時間：平日9:00～17:00(12:00～13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町1-10宮崎グリーンズフィア壱番館(KITENビル)3F

相談対応時間：火曜日～金曜日(10:00～17:00) ※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





## 高千穂産大豆を使った低糖質どら焼き「プロタイム」

その餡子の旨さから全国にファンを創り続けている当社の「破れ饅頭」。これに次ぐ成長商品は、先年導入した全自動どら焼き製造機を駆使した「どら焼き」。この焼き皮と中餡のバリエーションを変えることで、様々などら焼きができます。今回ご紹介するのは、タンパク質を強化した低糖質どら焼き（パンケーキ）の「プロタイム（ショコラ&抹茶）」です。

タンパク質が多く糖質量は少ない高千穂産大豆と、乳由来のタンパク質（ホエイプロテインパウダー）を皮生地にも中餡の生クリームにもふんだんに用いています。砂糖不使用ながらほどよい甘味で高タンパク質の「プロタイム」は美ボディを目指す方々へ新しい食習慣を提案しています。

代表取締役 上田 耕市

- 売 価：1個380円(税別)
- 販売所：虎彦本店、他取扱店舗(10月1日より発売開始)

本商品は、宮崎県みやざき農工商連携・新商品開発・改良支援事業を活用して開発されました。宮崎県高千穂産大豆がふんだんに使用された宮崎県のお土産品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



虎彦 株式会社

〒882-0053 延岡市幸町 1-20  
 電話：0982-32-5500



## 鮮やかな赤色と柔らかな酸味 素材の魅力引き出す「まっかな梅のシロップ煮」

梅とスモモを交配させた梅の新品種「<sup>つゆあかね</sup>露茜」に魅せられ、都農町の生産者と協議会を作り、栽培や加工品開発について研究を重ねてきました。加工方法やパッケージデザイン、食品表示作成などの課題に直面するたび、相談ステーションやよろず支援拠点で専門的なアドバイスを受け、着想から3年かけて完成させました。実をお召し上がりになった後は、シロップをヨーグルトなどにかけてお楽しみいただけます。

女将 和田 直子

- 売 価：900円(税別)
- 販売所：赤坂店内、宮崎物産館KONNE、川南PLATZ(東九州自動車道川南PA直結)

川南町で飲食店を経営されながら、地域の農水産物を輝かせる数々の商品開発にも取り組まれてきました。今回も課題をひとつずつクリアし、想いを形にされました。宮崎県よろず支援拠点や宮崎県食品開発センターとの連携支援により生まれた商品です。

担当コーディネーター 藤藪 志保



有限会社 赤坂

〒889-1301 児湯郡川南町大字川南 13613-21  
 電話：0983-27-2403

## 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例～(株)N more「THE SNOOUP EASY SAUCE」～

提出された表示案に対して以下のアドバイスをを行い、写真のような表示が完成しました。

項目	元の表現	アドバイス内容	修正後
名称	ザスヌープ イージーソース	名称は一般的な 名称を使用	トマト料理用 ソース
原材料	キャノーラ油	「キャノーラ油」 は商品名	菜種油または 植物油
保存方法	冷暗所で保存	今は冷暗所という 文言を使わない	常温で保存



### ザスヌーフイージーソース

●名称：トマト料理用ソース●原材料名：有機固形トマト（イタリア製造）、鶏ガラスープ、塩だれ（食塩、煮干し、その他）、ニンニク、植物油、唐辛子、ブラックペッパー、（一部に小麦・鶏肉・豚肉を含む）  
●内容量：320g  
●賞味期限  
●保存方法：高温多湿、直射日光を避け常温で保存●製造者：株式会社 Nmore（スヌープソースファクトリー）宮崎県都城市都北町 5573



店頭販売する際、冷暗所での保管は難しいため、保存方法に「冷暗所」の文言は使わないことが一般的です。表示を作成するときは、他社の同様の商品の表示を参考にして表示すべき項目や文言を確認してみましょう。

総本店(都城市宮丸町2999)他、SNOOUP全店にて販売中。ホームページからの購入も可能です。

▶ <https://www.snooup-is-yours.com/index.html>

## 企業再起サポート専門家派遣事業の御案内

コロナ禍からの業績回復や事業拡大を目指して、課題解決に取り組む県内中小企業者をサポートするために、専門家を無料で派遣します。

**【派遣内容】** 経営に係ること、技術に係ること、情報化に係ること、社内体制・人材育成に係ること等  
食品事業者であれば、「HACCP 制度化に備えて従業員教育を実施したい」「取引拡大のため認証を取得したい」「販路拡大のためホームページをリニューアルしたい」等々

**【対象者】** 県内の中小企業・小規模事業者（個人事業主を含みます）

**【派遣回数】** 原則5回まで

**【費用】** 無料

**【派遣期間】** 令和3年2月26日（金）まで

詳細は（公財）宮崎県産業振興機構 HP をご覧ください。

お問い合わせは、みやざきフードビジネス相談ステーション（担当：森下、柚木崎）まで。



### みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452 FAX: 0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です。

受付時間：平日9:00～17:00(12:00～13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町1-10宮崎グリーンズフィア壱番館 (KITENビル) 3F

相談対応時間：火曜日～金曜日(10:00～17:00) ※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





## 宮崎から新しい食文化の発信 “umami・so パウダー”

「みそをもっと身近に感じてほしい」という願いを込めて、粉末みその企画を立ち上げました。職人や加工業の方々には「みそは難物」と何度も呆れられながら、根本となる「味噌の風味」をイチから研究し、加工実験を繰り返して、3年かけて粉末化の製法を確立しました。さらに2年かけて美味しさを追求。新商品「umami・soパウダー」は、早川の伝統技術と新技術があって初めてできた商品と言えます。

九州産の大豆、大麦、塩を原料に、味噌の旨味と風味を凝縮したプレーンのほか、柚子、ごまの3種のフレーバーをご用意しています。化学調味料、保存料無添加、塩分19%で、通常の食塩を使用するのに比べて塩分を控えられるので、健康に気遣いながらも美味しい食べ物はしっかり食べたいという方々に、ぜひお試しください。営業部 企画戦略マネージャー 早川 薫

●売 価:585円(税別)

●販売所:自社サイト、道の駅都城、モールヒロセ、ラディッシュ、さらに順次拡大予定

早川薫氏が主体となり、企画から研究開発、テストマーケティングまでじっくり時間をかけて完成させた商品です。当ステーションでは開発当初より事業プランの作成、表示指導等を含めて伴走的に支援を行ってきました。さらに、県食品開発センターの技術指導や当機構の産学官共同研究開発支援事業、若手技術者等育成支援事業を活用され商品化に至りました。新商品はもちろん、地域の食産業を牽引する若手開発者の一人としても注目しています。

担当コーディネーター 藤敷 志保



早川しょうゆみそ株式会社

〒885-0074 都城市西町 3732  
電話：0986-22-0241

## まるみ豚餃子で消費日本一を目指す

当社は、ストレスを与えない環境づくりの下、愛情を込めて豚を飼育しています。この安全な「まるみ豚」を素材としてラーメンと餃子の生産販売で大変人気の高い株式会社屋台骨さん(代表取締役田中周作さん、同社の渡辺愛花さんは、現在宮崎市ぎょうざ協議会会長を務めています。)の協力を得て「まるみ豚餃子」を開発しました。餃子の材料は脂肪分が少なく、赤身がメインで、コクがあり非常においしく食べられる「豚ウデ肉」を使用しています。

このウデ挽肉を原料にして株式会社屋台骨さんで加工することにより、若い世代から高齢者まで年齢を問わない人気料理である餃子を製造し、販売していきたいと思ひます。宮崎市は餃子の消費日本一となりました。それにふさわしい餃子の原料となるべく、さらに良い豚肉を追求していきたいと思ひます。

代表取締役 日高 義暢

●売 価:680円(税込)/12個入り ●販売所:自社サイト

まるみ豚の餃子は、2019年度の宮崎県商品開発・ブラッシュアップ補助金制度により開発され、当ステーションでは、事業計画の策定、加工を担う屋台骨さんとのマッチングを支援しました。本事業により、利用の少なかったウデ肉が有効活用されるようになり、宮崎市の餃子消費日本一に貢献できることを期待します。愛情を込めてつくられたまるみ豚餃子は全国に拡販されます。担当コーディネーター 佐々木 隆行



有限会社 協同ファーム

〒889-1302 児湯郡川南町大字平田 3403  
電話：0983-27-4180

## 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例 ～(株)高千穂ムラたび「ライスブランビスコッティ(カボチャ×あずき)」～

提出された表示案に対して以下のアドバイスを行い、写真のような表示が完成しました。

- ・栄養成分表示に食物繊維の量を表示する場合は、糖質と食物繊維の両方を表示する。
- ・米粉の製造地又は米の産地を表示する

名称	焼き菓子
原材料名	米粉(宮崎県産)、きび糖、カボチャペースト、あずき水煎、アーモンドパウダー、菜油、菜油か、塩
内容量	40g
賞味期限	枠外右下部に記載
保存方法	高温多湿、直射日光を避け保存してください。
製造者	(株)高千穂ムラたび 宮崎県西臼杵郡高千穂町向山6604 TEL 0982-72-7226 FAX 0982-82-2283

栄養成分表示 (1袋40g当たり)	
エネルギー	176.4 kcal
たんぱく質	3.3g
脂質	7.7g
炭水化物	24.3g
糖質	22.8g
食物繊維	1.5g
食塩相当量	0.19g
推定値	
こみにあずきときは、食物繊維の定める区分にしたがってください。	



製品に占める重量の割合が最も高い(上位1位)原材料(①)について、原料原産地表示が義務付けられました。①が生鮮品の場合は産地、加工品の場合は製造地又は加工品原材料の生鮮品の産地に遡って産地を記載します。※移行期間は2022年3月31日までです。

## 令和2年度食品表示研修会を開催しました

県内の食品関連事業者が食品表示について理解を深め、食品表示法に基づく適切な表示作成ができるよう支援することを目的に、10月5日に県工業技術センターにて研修会を開催しました。

第1部では、(株)生活品質科学研究所の福地祐治氏による講義「加工食品の義務表示事項(食品表示法に基づく一括表示)」を、第2部では、宮崎県食品表示アドバイザーによる食品表示作成のための演習問題の解説を行いました。



福地講師

研修会終了後には講師に多くの質問が挙げられ、事業者の食品表示への関心の高さがうかがえる研修会となりました。

受講者からは「理解できているようでできていなかったことが分かった。自社の表示を改めて確認したい」と前向きな意見をいただきました。



第1部講義



第2部演習

## フードビジネスEC販路開拓オンライン個別相談会 相談者募集!!

フードビジネスでのインターネットによる販路拡大支援を目的とした相談会を常時開催しております。

基本的なことから、専門的な質問まで対応します。

相談については、(株)47CLUBパートナー開発部 綾 理恵子氏がオンラインで対応します。

- ネット通販を始めたいが基本的なことを教えてほしい。
- SNSでの情報発信のノウハウが知りたい。
- 魅力的な販売ページにするコツを教えてほしい。
- 以前からネット通販をやっているが、思うように売れない。改善点を教えてほしい。
- ネット通販向けに商品を改良したいので、意見を聞かせてほしい。などなど・・・

ネット通販での課題解決にご活用ください!  
問合せ先: 同相談ステーション 担当 六反園(ろくたんぞの)



※昨年の相談風景  
今年度はオンラインで実施しております。

### みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452 FAX: 0985-89-4468  
電話による事前の相談予約が必要です。 受付時間: 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課  
〒880-0811 宮崎市錦町1-10宮崎グリーンズフィア壱番館(KITENビル)3F  
相談対応時間: 火曜日~金曜日(10:00~17:00) ※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く  
※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





## 宮崎のご当地スイーツ! チーズまんじゅう “チーズたまご”

開発当初は一般的なチーズまんじゅうと同じ形状でしたが、他店とは違ったインパクトが欲しくて数種類の型を取り寄せ何度も試作を重ねました。同時に箱も探していたところ、たまごの紙パックにたまご形のチーズまんじゅうがぴったり! 素材にもこだわり、見た目も可愛く美味しいチーズまんじゅう“チーズたまご”がうまれました。生乳100%のクリームチーズ、国産小麦、焼き菓子に適したバターなどを使用し、フレーバーはプレーン、チョコ、ブラックペッパー、抹茶、コーヒー、ブルーチーズ、黒糖などあります。お子様のおやつからワインのお供にご好評頂いています。

店長 佐々木 祐子

- 店頭売価：1個150円から170円(税込)
- 冷凍発送用売価：10個セット1,790円(税込)
- 販売所：店頭、自社サイト販売 ▶ <https://trieste.base.shop>

佐土原町のお洒落なカフェ「トリエステ」は就労継続支援 B 型事業所でもありますが、利用者さん達が丁寧に作ったチーズたまごは、様々な大人味のフレーバーを楽しむ事ができ、婦人画報WEBやふるさと納税などでも好評です。商品コンセプトの企画や、令和2年度食品表示法等アドバイザー派遣事業などで支援しました。

担当コーディネーター 高峰 由美



カフェ・トリエステ

〒880-0211 宮崎市佐土原町下田島 21210  
電話：0985-62-7088

## AOSHIMA から発信 金豚まんじゅう

宮崎市青島で、長年精肉店を営む当社ですが、令和2年12月より金豚まんじゅう(中華まん)の加工販売を始めました。

100%宮崎牛を使用した「宮崎牛すき焼きまん」は地元青島のカネナしょうゆを使い開発しました。その他にも宮崎県産豚肉を使った「自慢の豚まん」ごまの風味豊かな甘さを抑えた「黒胡麻あんまん」があります。せいろを使わず、電子レンジ専用袋でいつでも簡単においしく食べられる中華まんじゅうとなっております。

一つ一つ、手作りで仕上げた中華まんじゅうは皮にもこだわり、ふわふわ生地に仕上がりました。宮崎ならではの、食材の強さを活かす形ですので、ぜひ一度お試し頂きたいと思います。 代表取締役社長 渡辺 二郎

- 売 価：宮崎牛すき焼きまん400円/個(税別)  
豚まん300円/個(税別)  
黒胡麻あんまん300円/個(税別)
- 販売所：店頭、FAX(0985-65-0523)注文による直送

横浜駅前、中華街で香港飲茶店舗や工場などを経営され、現在は青島に移住されている頼進文さん技術指導による、本格的な中華まん。青島の幸をぎゅっと凝縮した一品になりました。加工機器導入に活用した令和2年度小規模事業者持続化補助金の申請などを支援しました。 担当コーディネーター 高峰 由美



有限会社 青島食肉食鳥

〒889-2162 宮崎市青島 6丁目 12-1  
電話：0985-65-3327

# 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例 ～(有)安田屋「あげもち塩シヨコラ(ミルクチョコレート)」～

提出された表示案に対して以下のアドバイスを行い、写真のような表示が完成しました。

- ・名称「チョコレート菓子(ミルク)」→「菓子(ミルクチョコ味)」：原材料に使用しているチョコレートのカカオ成分が7%以下のため、「チョコレート」の名称が使用できない。
- ・添加物表示なし：添加物に含まれるアレルゲンも表示する。



名称：菓子(ミルクチョコ味)  
 原材料名：チョコレートコーティング(乳成分を含む)(イタリヤ製造)、もち米(国産)、食塩、植物油脂/乳化剤(大豆由来)、香料 内容量：55g  
 賞味期限 2019.10.1  
 保存方法：23℃以下の涼しい場所に保存して下さい。  
 製造者：有限会社安田屋 宮崎県佐土原町上田島1424-4



添加物が加工助剤やキャリアオーバーに該当し省略される場合もアレルゲンは省略できません。また、添加物のアレルギーの個別表示は「〇〇由来」と表示します。(食品の場合は「〇〇を含む」)

## 衛生管理・品質管理向上研修と連動した トータルコーディネーター配置事業について

本事業は、県食品・メディカル産業推進室が県内食品製造事業者の衛生管理向上を目的として実施している「衛生管理・品質管理向上研修」と連動しており、その受講企業の収益向上を目的として、トータルコーディネーターの配置によるワンストップ・ハンズオンの総合支援を実施しています。

### 【支援内容】

- ◆トータルコーディネーターの定期的な訪問による経営課題の抽出・整理
- ◆取引拡大につながる方策の提案と実務支援
- ◆個別商談会の企画・開催及び商談会後の営業フォロー

### 【令和元年度実績：個別商談会】

- ◆県外の高質・こだわり系食品スーパーバイヤー招聘
  - ・(株)信濃屋食品(東京都本社/16店舗運営)
  - ・(株)大寿(神奈川県本社/6店舗運営)
  - ・不二商事(株)(大阪府本社/13店舗)
- ◆居酒屋系バイヤー招聘
  - ・(株)Be Bloom(福岡県本社/九州内に居酒屋、焼肉店、イタリアンなど52店舗)
- ◆商談成果
  - ・新規取引15件



### 【令和2年度予定：オンライン商談会】

- ◆県外の高質・こだわり系食品スーパーオンライン商談会(6社) ◆オンライン商談対策セミナー

### 【令和3年度に向けて】

県食品・メディカル産業推進室が実施する「衛生管理・品質管理向上研修」及び本事業は次年度も実施予定であり、3月下旬から公募を予定しています。衛生管理や品質管理、そして収益向上に積極的に取り組むことをお考えの事業者の方は、是非受講を御検討ください。

## みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452 FAX: 0985-89-4468  
 電話による事前の相談予約が必要です。 受付時間：平日9:00～17:00(12:00～13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課  
 〒880-0811 宮崎市錦町1-10宮崎グリーンズフィア壱番館(KITENビル)3F  
 相談対応時間：火曜日～金曜日(10:00～17:00)※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く  
 ※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。

