

● 相談ステーション初のコラボ企画！

## ●(株)百姓隊と橋本醤油の冷や汁の素

### ● 新商品の開発！

「郷土料理で食卓を元気にしたい」という想いのもと開発しました。  
 宮崎のソウルフードということもあり、味の再現性が一番難しかったです。百姓隊という宮崎を代表する生産者の方の監修のもと宮崎の方も納得していただける味に仕上がりました。

### ● パッケージデザインをリニューアル！

パッケージデザインなどの打ち合わせも2社で行ないました。文字の形から色・写真の大きさなどお客様のことを第一にお互いに考えながら、見やすくわかりやすいパッケージに仕上がりました。

### ● 新たな販路に挑戦！

2社で協力しながら展示会に出ることで、お互いにカバーし合いながら新たな販路への活路も見出しています。お取引が今までなかったようなスーパーさんからもお声かけいただくなど生産性をどこまで向上させるかが今後の課題です。

宮崎を代表するソウルフード「冷や汁」の本当の味を熊本や他県で広めていきたいという想いで企画開発サポートしてきました。宮崎の冷や汁から九州を代表するソウルフードへ夢をつなぐ逸品の第一号です。

担当マーケティングアドバイザー 伊東 正寿



▲商品の幅やフォント、文字の配置などを話し合いながら変更



### 株式会社 百姓隊

宮崎市大塚町権現昔760番地1  
 電話：0985-64-8258

### 橋本醤油 合資会社

熊本県熊本市北区貢町780-7  
 電話：096-288-0811

## ● 農場から食卓まで

鶏の飼料から加工・販売まですべてを自社で行い、材料もすべて国産農産物を使用し「究極の安心・安全」を心がけています。水・餌・飼育環境にこだわり育てた自社ブランド鶏の「夢創鶏（むそうどり）」は、臭みがなくジューシーな肉質が特徴です。

養鶏一筋40年の経験を活かし、皆様の食卓に「チキン南蛮」「手羽先煮込み」「へべすの柚庵焼」等、お子様からご年配の方まで安心して食べていただける商品をお届けします。

鶏の飼育から加工・販売まで一貫した事業であり、飼育管理を徹底することにより安全で高品質な素材を利用した夢創鶏の加工品は、広範な市場に対応することができる商品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



### 株式会社 英楽

宮崎県東臼杵郡門川町大字加草419-1  
 電話：0982-63-1029

## ● にゃんどら

もともと、丸いどら焼きを作っていましたが、2014年秋に、フードビジネスステーションと一緒に猫の形の「にゃんどら」を考案し発売を開始しました。2015年には犬の形の「わんだご」や、「メッセージどらやき」なども新たに作り、可愛らしいどら焼きが好評となっています。補助事業を使わせて頂いて、初めての事で戸惑いましたが、いい勉強になりました。

可愛らしい原田さんのイメージにぴったりの、可愛いどら焼きシリーズの誕生をお手伝いしました。

担当コーディネーター 高峰 由美



### りとる・みんどら

宮崎県東諸県郡国富町大字竹田731-3  
 国富町サン・スマイル内  
 電話：0985-75-9885

## とび魚を活用した伝統食品

舟子とは、網元の下で働く漁師のことです。舟子屋は漁師が捕獲した鮮度の高い魚を素材として干し物、天ぷら等を手造りで魚の鮮度を確認し、一尾一尾丁寧に加工し、昔ながらの味にこだわりながら、お子様からご年配の方まで、ご飯のおかず、晩酌に、お客さまのおもてなしに、体に良くておいしいものを、心をこめて手造りしています。

今回の商品化は、宮崎特産の「とび魚」を素材とした「とび魚酢漬」「とび魚冷や汁」「とび魚ハンバーグ」であり、いずれも宮崎特産とび魚を活用した高品質・高栄養の伝統食品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



### 海産物工房 舟子屋

宮崎市清水1丁目11-3  
電話：0985-23-9187

公募中

## みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

公益財団法人宮崎県産業振興機構では、県内の農林漁業者と中小企業が連携して行う新商品・新サービスの開発、販路開拓や新しい生産技術等の開発の取り組みを支援するため、今回、下記の要領で、「みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金」の公募を行っています。

### 1. 助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体

### 2. 助成対象事業と助成率等 <助成する事業は以下の3事業です>

#### (1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：中小企業者と農林漁業者との連携体が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (2) 農商工連携生産技術等開発支援事業

- 対象事業：中小企業者と農林漁業者との連携体が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：農商工連携事業を支援する団体が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

### 3. 募集期間

平成27年3月23日(月)から平成27年6月15日(月)まで(必着)

### 4. 申込方法

申請書様式を当機構のホームページ (<http://www.i-port.or.jp>) からダウンロードし、必要事項をご記入の上、添付書類を添えて直接持参してください。なお、応募される場合は、事前にご相談ください。

### お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2  
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、岩切  
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950

#### <新商品の開発事例>



▲延岡市の桃を使った  
リキュールの開発



▲小林市の梨を使った  
焼肉のタレの開発

## 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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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



## もずくメンチカツ



## Okazaki Food 株式会社

宮崎市波島1丁目1-53  
電話：0985-25-9100

創業50年、宮崎の畜産物の安全・安心、そして美味しさを追求してきました。自然豊かな沖縄・伊江島産の「もずく」と厳選された国産のお肉を使ったジューシーなメンチカツ(豚肉・鶏肉)を開発しました。もずくの風味と食感を活かしたヘルシーな味わいが特徴です。おかずとしても、お弁当にも便利でおいしいメンチカツをどうぞお楽しみください。

常に消費者と直接向き合い、ニーズや時代の流れを把握し、消費者の皆様にご喜ばれる食品を提供する方針から生まれた健康志向の商品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

## 百年味噌

大正6年から、私たちは6代のバトンを受け継いで麹づくりを続けてきました。2年後の「創業100年の節目」に向けて、今回オリジナルブランド味噌(米・麦・合わせの3種)を開発しました。パッケージについては、デザイナーさんのご尽力により、「伝統と手作りの暖かさ」を感じさせる優しいデザインとなりました。これからは麹づくりの伝統を守り、本物の無添加味噌を心を込めてお届けします。

創業100年、老舗の二宮麴屋さんが開発した無添加の自社ブランド味噌として、名前も「百年味噌」となりました。「手作り」「生づめ」をうたい、麹づくりから味噌づくりまで、味噌のこだわりと伝統を伝える商品となりました。

担当コーディネーター 高峰 由美



## 二宮麴屋

宮崎市末広1丁目7-5  
電話：0985-22-3895

## オリジナルジャム

当施設は指定障害福祉サービス事業所です。1日2回の弁当の配食サービス、地元の野菜を使ったバイキング料理のレストラン「樹樹」の運営、事業所サテライトであるイル・ドルチェでは利用者の方々と一緒に楽しくお菓子作りをしています。今回、食の安心安全と地産地消にこだわり、宮崎県産の旬な食材をできるだけ多く使ったジャム(苺、人参、日向夏、金柑等)を開発しました。

長年に亘る安全で地産地消にこだわった食品づくりの技術とノウハウの中から開発された商品です。さらに新しい商品開発を目指しています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



## ブライトハウス住吉

宮崎市大字島之内字伊鈴山10243-3  
電話：0985-62-5255

## チョウザメカレー



チョウザメ魚肉の長所である「煮崩れしにくい点」を活かし、グリーンカレーを開発しました。レストランのグリーンカレーを再現したもので、こぶみかんの葉も入った本格的なスパイシーカレーです。2015年2月大阪市で開催された食品展示会では、女性や若年層に好評でした。デザイナーさんとの繰り返しの打ち合わせで誕生した、キャラクターの「チョーさん」も人気です。

## 宮崎キャビア事業協同組合

宮崎市大淀3丁目5-18 南宮崎駅前ビルE棟2階  
電話：0120-886-863

商品アイデアから商品化まで1年弱かかりました。キャビア組合さんとデザイナーさんの思いが詰まった本格カレーです。 担当コーディネーター 高峰 由美

## 切り干し大根のおみそ汁

これまでは生産メイン、加工品は干切り大根を直売所等で販売する程度だったので、「切り干し大根のおみそ汁」が当農園にとって初めての本格的な商品開発となりました。もっと手軽に干切り大根を食べてほしい、特に若い世代に知ってほしいという思いから「フリーズドライ」という製法を選び、お湯で戻したときの風味や食感の再現にこだわりました。本商品はもちろん、干切り大根そのものの消費拡大や契約出荷にもつながればと期待しています。

手軽で、生産者の一番のお勧めの食べ方が「味噌汁」でした。都会のオフィスで働く、美容や健康を意識する層のランチを想定して企画開発を進めましたが、少人数世帯や高齢者にも訴求できる商品になったと思います。

担当コーディネーター 生駒 祐一



### 三輪農園

東諸県郡国富町大字須志田2866-4  
電話：0985-89-3061

## 公募中 みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

公益財団法人宮崎県産業振興機構では、県内の農林漁業者と中小企業が連携して行う新商品・新サービスの開発、販路開拓や新しい生産技術等の開発の取り組みを支援するため、今回、下記の要領で、「みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金」の公募を行っています。

### 1. 助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体

### 2. 助成対象事業と助成率等 <助成する事業は以下の3事業です>

#### (1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：中小企業者と農林漁業者との連携体が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (2) 農商工連携生産技術等開発支援事業

- 対象事業：中小企業者と農林漁業者との連携体が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：農商工連携事業を支援する団体が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

### 3. 募集期間

平成27年3月23日(月)から平成27年6月15日(月)まで(必着)

### 4. 申込方法

申請書様式を当機構のホームページ (<http://www.i-port.or.jp>) からダウンロードし、必要事項をご記入の上、添付書類を添えて直接持参してください。なお、応募される場合は、事前にご相談ください。

### お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2  
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、岩切  
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950

#### <新商品の開発事例>



▲延岡市の桃を使った  
リキュールの開発



▲小林市の梨を使った  
焼肉のタレの開発

## 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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452

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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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



## ●みやざき地頭鶏炭火焼

天然飼料で自社飼育した「みやざき地頭鶏」、その素材を化学調味料や保存料を一切使用せず、ミネラル分の多い岩塩で味付けし、熟練の職人がこだわりの炭火でじっくり丁寧に焼き上げた「極み」の味を提供します。みやざき地頭鶏「炭火焼：(写真)」、「じどっこちゃん(秘伝みそだれ仕立て)」、「ささみっこちゃん(鶏ささみを赤ワインと秘伝みそだれ仕立て)」が好評です。

指定農場だけで生産される貴重な鶏「みやざき地頭鶏」の飼育、加工から販売まで一貫した事業を推進し、宮崎ブランド鶏の普及に尽力されています。商品はいずれも宮崎県産素材の特性が活かされており、特に県外顧客にも好評です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



合資会社石坂村地鶏牧場  
宮崎市清武町今泉乙1218-2  
電話：0985-85-1414



## ●宮崎ちりめんのつくだ煮・宮崎和牛のつくだ煮

社会福祉法人キャンパスの会  
都城市南鷹尾町13-2 電話：0986-51-5132

## ●宮崎ちりめんのつくだ煮・宮崎和牛のつくだ煮

相談ステーションの支援を受けて開発したこの商品は、それぞれ、「宮崎ちりめんのつくだ煮」は、水永水産さんと、「宮崎和牛のつくだ煮」はミヤチクさんとの連携により商品化したものです。パッケージに関しては、デザイナーさんとじっくり話し合い、施設の利用者さんに自由に書いてもらった原画を活用しました。利用者の思いのこもった、「キャンパスの会」らしい愛情あふれる商品が完成しました。

私は、商品開発をするときは、いかに「その企業らしさ」を商品に凝縮させるかがひとつのポイントだと思っています。この商品は、利用者さんの手書きイラストによりキャンパスの会の皆さん方の思いが伝わってくるデザインとなりました。

担当コーディネーター 高峰 由美

## ●宮崎果実ゼリー

豊かな太陽からの恵みを受け育った、色味も甘味も濃い、実が詰まった宮崎県産の果実をたくさん使用したゼリー(写真：マンゴーゼリー)、水ようかん、ジャム等をすべて自社工場で生産し、お届けします。「食べる喜びを通じて、より多くの人を笑顔に、幸せになって頂きたい」そんな思いで宮崎産素材の美味しさを最大限に活かすことをモットーに商品づくりに取り組んでいます。

宮崎県高鍋町の丘陵地帯の自然豊かな環境の中で、四季を通して宮崎の旬の味をそのまま活かした、優れたお菓子づくりに専念されています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



## ●株式会社ひよとこ堂

児湯郡高鍋町大字南高鍋8269-2  
電話：0983-23-8818

## ●早川農苑の野菜を使ったスイーツ



綾・早川農苑 東諸県郡綾町北俣2330  
電話：0985-77-0900

20年間、宮崎県の綾町で、無農薬無化学肥料の季節の野菜を作ってまいりました。私たちの課題は、季節の野菜をいかに早川農苑のビジョンに共感するお客様にお届けするかということです。今回はブラッシュアップ事業を通じて、野菜のピューレと農園に来られる方に向けた野菜スイーツのデザート開発に取り組みました。多くの方の支援を受けて、やさしい味に仕上がりました。

早川農苑さんが作る季節の野菜は、土壌が発する地力を十分に蓄えており、その味を崩さないように、皆さんと意見交換しながらサポートさせていただきました。

担当コーディネーター 生駒 祐一

## うま辛牛すじごぼう

宮崎県産の黒毛和牛の「じっくり炊き込んだ牛すじ」と「ごぼう」をたっぷり使用し、辛味材料として、最もまろやかな味を演出してくれる韓国産の辛子を加えた「さっぱりしたピリ辛味」のトッピングを提供します。長年に亘る「惣菜」の製造ノウハウを通じて開発した自信の逸品です。ご飯のお供やお吸い物に、そして鍋もの、うどんのトッピング等にご利用ください。必ず皆様に喜んで頂ける「珍味」です。

長年、惣菜やおにぎり、稲荷ずし等の仕出し事業を継続されている傍ら、食事に際しての消費者の細かなニーズを研究され、その成果から生まれたのが「うまから牛すじごぼう」です。宮崎産の新鮮な食材を使用した、まろやかな味になっています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

三楠

宮崎市新別府町雀田1185  
電話：0985-77-5505



## 公募中 みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

公益財団法人宮崎県産業振興機構では、県内の農林漁業者と中小企業が連携して行う新商品・新サービスの開発、販路開拓や新しい生産技術等の開発の取り組みを支援するため、今回、下記の要領で、「みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金」の公募を行っています。

### 1. 助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体

### 2. 助成対象事業と助成率等 <助成する事業は以下の3事業です>

#### (1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：中小企業者と農林漁業者との連携体が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：中小企業者と農林漁業者との連携体が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：農商工連携事業を支援する団体が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

### 3. 募集期間

平成27年3月23日(月)から平成27年6月15日(月)まで(必着)

### 4. 申込方法

申請書様式を当機構のホームページ (<http://www.i-port.or.jp>) からダウンロードし、必要事項をご記入の上、添付書類を添えて直接持参してください。

なお、応募される場合は、事前にご相談ください。

### お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2  
公益財団法人宮崎県産業振興機構  
農商工連携推進課 担当：隅、岩切  
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950

## 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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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



## ぐんけいのしゃぶしゃぶ鍋セット

自然に囲まれた環境でのびのびと育った、ぐんけいの「みやざき地頭鶏」は、ストレスを与えていないため、やわらかい肉質となり、格別なおいしさを味わって頂けます。この優れた素材と味を店舗内だけでなく、広く皆様にご賞味頂くために、このたび「ぐんけいのしゃぶしゃぶ鍋セット」を商品化し、全国に向けて販売を開始しました。どうぞ、ぐんけい農園独自の「みやざき地頭鶏」のまろやかな味をご堪能ください。



「第1回地鶏コンテスト」での優勝や「やきとリンピックin今治」での三ツ星認定などを受け、みやざき地頭鶏専門店としての優れた調理技術と経験および素材から開発された新商品「ぐんけいのしゃぶしゃぶ鍋セット」は、皆様を満足させる商品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社 ぐんけい農園

宮崎市高岡町上倉永1087-1  
 電話：0985-41-6001

## 栗甘露煮セット



農業生産法人 有限会社 すき特産  
 小林市須木下田619番地  
 電話：0984-48-3085

栗甘露煮セットは、小林市須木産の栗を一粒ずつ丁寧に皮をむき、じっくりと柔らかく煮込んで、糖蜜に漬け込んだ無漂白、無着色の甘露煮です。須木産の栗は粒が大きく、甘みが強いのが特徴です。この栗を贅沢に使用して豪華な一品に仕立て上げました。須木の大自然で育った安心、安全な農産物、その素材の持ち味を活かした特産加工品を、ご家族皆様でご賞味下さい。

宮崎県内で有数の産地として有名な小林市須木産の栗を使用した栗甘露煮セットは、その素材の味を十分に活かすため、栗の生産者でもある地元の人々が最新の設備を駆使して丁寧に造り上げた逸品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

## K-ADC AWARD 2015の パッケージ部門にて入選

はなうた活版堂デザイン・畠山容子氏ネーミング・コピーによるパッケージが、K-ADCパッケージ部門にて入選しました。K-ADC賞は、九州在住のトップクリエイターが、地元に貢献したデザインを選出するデザイン賞です。九州のアートディレクター、クリエイターが、1年に1度その仕事を競い合い、時代に即した優れた仕事とは何かを考え、選出する公開審査会です。



二宮麴屋  
「百年味噌」

コピーライター：畠山容子氏

百年続く麴屋さんの大切に繋いできた思いを「百年味噌」というネーミングに込めました。今回このパッケージが、K-ADC賞に入選し、とても嬉しいです。励みになります。これからも真摯に仕事に向きあって精進していきたいと思ひます。

デザイン：はなうた活版堂 脇川祐輔氏

二宮麴屋の百年味噌は「昔ながらの」という部分をテーマにしてデザインをしました。手に取った時の質感も大事にして紙質などにもこだわりました。そのパッケージがK-ADC賞に入選してとても嬉しく思ひます。今後も、デザインを通して多くの方のお手伝いが出来ればと思ひます。

## セミナー・商談会・イベント紹介

### ● 食の個別商談会 ～みやざき宝食展～

6月2日(株)宮崎銀行との共催で、「食の個別商談会～みやざき宝食展」を東京国際フォーラムで開催しました。首都圏での販路拡大を目的に県内の食品関連14社が出展し、百貨店やスーパーなど20社のバイヤー相手に自社製品の売り込みに手応えを感じていました。



▲ 出展企業の個別商談風景



#### 株式会社 高千穂ムラたび

**出展企業コメント** あまざけ+乳酸菌の「ちほまる」とどぶろく「千穂まいり」をご紹介しました。関東のバイヤーさんと繋がる良い機会となりました。



#### 有限会社 白水舎乳業

**出展企業コメント** 全国初商品「牛乳あまざけ百白粧」について、非常に御関心を持たれ、是非取り扱いたいという御声を多数頂戴することができました。



#### 株式会社 くしまアオイファーム

**出展企業コメント** さつまいもの青果用、加工品の紹介をさせて頂きました。すぐにお取引が始まった会社様もあり、とてもいい商談になりました。



### ● 台湾塾

本県と台湾のフードビジネス関係者がともに学び合う台湾塾を6月11日に開催しました。第5回となる今回は、台北市・高雄市から6名のゲストに参加いただき、台湾の農業と6次産業化の取り組み、民間の若者による食と農のサポート事例などを紹介しました。北京語と英語による台湾のみなさんのスピーチは興味深く、グローバルな言語と視点から食と農を学ぶ機会となりました。



会場では塾生による高雄市の節季料理体験も行われました。また同日夜には宮崎市内のラディッシュセブンにおいて「台湾バル」を開催。台湾料理をいただきながら、台湾からのゲストによる「食と農のトーク」を楽しむこのイベントには、約90名の方の参加がありました。



▲ 台湾からのゲストのみなさん

## 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

電話による事前の相談予約が必要です

**☎0985-89-4452** 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 農工商連携推進課 担当:湯地  
〒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) 3 F



※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。

## ステーキ黒カレー

当社が独自に開発しブレンドしたオリジナル発酵飼料（ビール粕、おから、トウモロコシ等）を給餌することにより、バランスのとれた霜降り肉と、肉質が柔らかく深い甘味をだすことと成功した齋藤牛肉のフォンドボーをたっぷり使ったルーは牛肉の味を引き立てます。ダイナミックにカットされたステーキは250gと食べ応えあり！ 味、ボリュームともに大満足の逸品です。

宮崎県内外から肉質、増体、血統に優れた仔牛を導入し、独自の発酵飼料と牛達のストレスを無くすために徹底して牛舎内外の環境を常に清潔に保つなど、キメ細かな管理で肥育された牛肉は、広い範囲に優れた食材として活用することができます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



### 株式会社 サイトファーム

西都市茶臼原1256番地5  
電話：0983-35-3710

## 宮崎名物 チョウザメの冷汁



### 株式会社 匠家

宮崎市大塚町水流5117-5 匠家ビル2F  
電話：0985-64-8484

当社は宮崎の新鮮食肉を、業務用からご家庭用まで様々な使い易いサイズで取り揃えた新鮮食肉をネットショップで販売しています。今回、宮崎県産の食材の持つ特性を活かした新商品として「宮崎名物チョウザメの冷汁」を開発しました。“シロチョウザメ”と宮崎の郷土料理“冷汁”のコラボレーション商品です。シロチョウザメの淡白な素材を使用したクセのない味わいは、魚の苦手な方にも好評です。

淡白な味で好評な宮崎県特産のシロチョウザメと古くから親しまれている郷土料理の冷汁、それぞれの特性を活かして新しい味を演出した優れた商品です。匠家さんの売れ筋商品が含まれているネットショップもご利用ください。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

## メディア掲載で「にゃんどら」がますます人気に！

### ひむかみんどらや

国富町大字竹田731-1  
電話：090-5725-8212



みやざきフードビジネス相談ステーションニュース第1号でも掲載しました、ひむかみんどらやの新製品「にゃんどら」が、日経新聞（5月28日付九州版）と月刊パームス（7月号）の表紙・特集記事で掲載されました。メディア掲載の影響もあり、販売店舗のある国富町の食品スーパー「サン・スマイル」には、連日多くのお客様が買いに来られ、代表の原田さんは、毎日朝4時から仕込みをされて開店に臨まれるほどの盛況ぶりです。

担当コーディネーター 高峰 由美

## 海外展開を目指す西都市内の事業者を支援する「ハッピーハッピープロジェクト」をスタートしました

今年度から、販路開拓を目指す西都市内の事業者を支援する「ハッピーハッピープロジェクト」を始めました。台湾でのフリーペーパー配布やバイヤーを招いてのワークショップなどを通じて、西都産の食品などの魅力をアピールすることを目的としています。プロジェクト第一弾は、西都市の歴史・観光・食の情報を3言語（中国語繁体字・英語・日本語）で紹介するフリーペーパーを発行。7月にその第1号が完成し、現在、宮崎市内や宮崎空港、台湾の台北、宜蘭、高雄などで配布しています。



### イマイ印刷

西都市大字右松2145-1  
電話：0983-43-5103

担当コーディネーター 高峰 由美

## セミナー・商談会・イベント紹介

# FOOD LIFE 2015

～秋冬合同展示会に出展しました～

7月15日、16日の2日間、福岡市の福岡国際センターにおいて開催された「秋冬物合同展示会」に本県から3社がブースを出展。今年の秋冬の新商品などを試食しながら商談が行われました。

「地域掘りおこし・産直品」コーナーでは九州・山口の地域別食品の展示コーナーが設けられ、本県からは当ステーションを活用した企業（ひよっとこ堂・大山食品・サンアグリフーズなど）の商品が展示されました。



▲みやぎき犬の“ひい”くんも元気にアピール!

◀本県の掘り起し商品コーナー



### (株) 百姓隊×橋本醤油 (資)

**出展企業コメント** 宮崎県の百姓隊と熊本県の橋本醤油とのコラボで“冷や汁の素”を出展しました。試食の反応も良く、取り扱いに向けて準備を進めてくださるバイヤーさんとも巡り会うことができました。



### 株式会社 高千穂ムラたび

**出展企業コメント** 今回の商談では、現在お取引のない企業様とお会いすることができました。すでに数件のお取引を開始しました。機会があれば次回も是非出展したいと思います。



### 株式会社 デイリーマーム

**出展企業コメント** 前は既存商品の案内と新商品の試食を含めモニタリング調査を行いました。今回は提案型営業として、トッピング“食材”として“実例の写真”を使い説明させていただきました。

## 宮崎商是塾

～『福岡・量販店 販路開拓』が始まりました～



▲7月8日に開催された第1回セミナー

宮崎商是（しょうぜ）塾と題した、福岡地区のスーパーマーケット等をターゲットとした実践的な商談方法や営業・商品企画力アップについて学ぶ講座が始まりました。福岡向けに販路を開拓したいと考えている県内の事業者11名が参加しています。

同セミナーは今年11月12日まで全10回開催されます。なお、塾生の応募は終了しています。

## 食品制度セミナー

～新しい食品の表示制度が始まりました～



▲多くの県内食品関係企業などが参加したセミナー

今年4月に始まった「食品の新たな機能性表示制度」について学ぶセミナー（県食品開発センター・県よろず支援拠点主催）が、6月25日に県工業技術センターで開催されました。県内の食品関係企業や大学、行政関係者、約200人が参加し、制度の概要や届出までに必要な手続きなどについて学んでいました。

## みやぎきフードビジネス 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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452

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 農商工連携推進課 担当:湯地  
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468  
宮崎グリーンピア3番館 (KITEN) 3 F



## ● 紅はるかを使った“皮付き干しいも”

当社では、可能な限り低農薬、低化学肥料栽培を基本とし、安心・安全は勿論のこと、消費者の皆様にごくおいしさつまいもを提供しています。今回、ご紹介するのは、「しっとりとした食感で甘みが強く、後味はすっきり」との評判「紅はるか」を使った「干しいも」です。栄養価の高い皮の部分を残したままの“皮付き干しいも”の味をご堪能ください。

くしまアオイファームさんが生産から加工まで手掛けた「干しいも」です。徹底した品質管理を行うことにより、高品質なさつまいも商品を日本だけでなく海外市場にも出荷されています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社  
くしまアオイファーム  
串間市大字秋山1182-1  
電話：0987-72-1197



## ● 地元素材を活かしたピクルス



以前から地元高原町の素材を使ったピクルスの開発に取り組んでいました。昨年、相談ステーションで試作品を試食してもらい、その際に先進地でのピクルス事例の情報を受けました。早速、自分の足で関東をまわって実際に商品とマーケットを見て回り、その後、更に商品ブラッシュアップを重ねてきました。完成したピクルスは、冬野菜カリフラワーや芽キャベツなどのミックス、摘果メロンやキクイモ、竹の子、夏野菜など10種類。素材の色を活かした鮮やかさと味で好評を頂いています。

花あそび・中武栄子  
西諸県郡高原町1556-1  
電話：0984-42-3394

試食させていただいたピクルスがすごく美味しくて、先進地でのピクルス事例をお伝えしました。その後すぐに現地に勉強に行かれたと聞いて、中武さんの行動力にすごく感動しました。目にも鮮やかなピクルスはたくさんの方に愛され販路も広がりつつあります。

担当コーディネーター 高峰 由美

## ● 風味抜群！“みまたんごま”

国内生産がわずか0.1%といわれる希少性の高い国産ごまの生産、加工販売に取り組んでいます。栽培期間中は農薬や化学肥料を使用せず生産、加工は風味を損なわないよう工夫しています。現在、白・黒・金の3種類を「煎りごま」と「すりごま」に加工して販売を行っていますが、今後は、「ねりごま」や「ごま油」の商品化も計画しています。安心安全、風味豊かな“みまたんごま”をぜひご賞味ください。

三股町にはごまの生産者団体「霧島会」があり、農薬や化学肥料に頼らない栽培に取り組んでいます。町内農家が生産した優れた素材のごまを「煎りごま」や「すりごま」に丁寧に加工して販売しています。

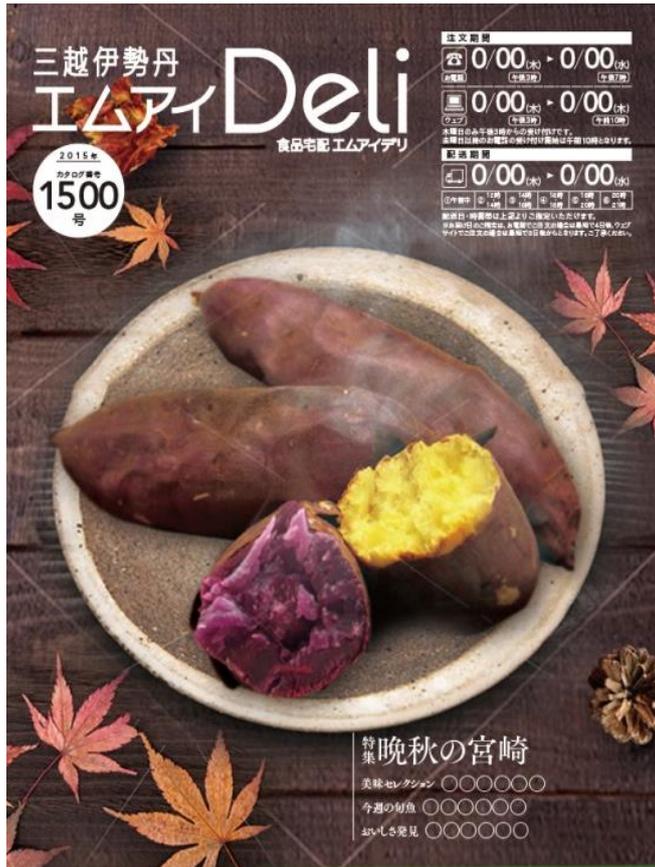
担当コーディネーター 佐々木 隆行

農業生産法人  
株式会社 しも農園

北諸県郡三股町大字榊山1184-1  
電話：0986-52-4125



## セミナー・商談会・イベント紹介



▲10月末日配布予定のカタログ表紙(イメージ)

## “晩秋の宮崎フェア”が特集されます ～食品宅配サービス「三越伊勢丹エムアイデリ」～

みやざき農商工連携応援ファンド事業の支援機関活動助成事業を活用して、2015年10月末に食品宅配ビジネスを展開する三越伊勢丹エムアイデリ(※)の「秋フェア企画」に宮崎県食品の特集が掲載されます。この企画は“晩秋の宮崎”というタイトルで、全国的に認知度の高い地鶏やマンゴー以外にも魅力的な産品を有している本県の多様な食材を掲載し、“宮崎県のブランド力向上”、“魅力的な美味食材の販売”を推進する予定です。



特に、秋に人気の味覚ということで、さつまいもや栗などをPRし、三越伊勢丹の会員顧客に宮崎県食品、食材の魅力を堪能していただきます。

担当コーディネーター 久積 正道

※ エムアイデリは、三越伊勢丹の想いを詰め込んだ会員制食品宅配サービスです。

## 支援機関・行政職員向け セミナー 効果的な販路開拓支援とは！ ～展示会・商談マッチング対策～

8月12日、県庁において展示会商談会に出展する企業へ指導、支援を行っている宮崎県支援機関や行政職員を対象としたセミナーを開催しました。

講師はITOU企画代表伊東正寿先生にお願いし、展示会・商談マッチングに対して効果的な販路開拓支援をどのように行っていけばよいのかを2時間講演していただきました。



▲54名の参加があったセミナー

## 前田さんの料理教室

～高雄にて、宮崎料理×高雄野菜のコラボ料理教室を開催～

フードビジネスアカデミー「台湾塾」の一環として、フードコーディネーターの前田有紀子さんが、8月1日に高雄で宮崎料理教室を行いました。「farm to table～大暑の過ごし方」というコンセプトで宮崎の夏の料理と過ごし方を紹介し、



▲台湾高雄市で開催された料理教室の様子

冷や汁、チキン南蛮、白和え、あんみつなど、それぞれ地元高雄の野菜や果物を使って作りました。ネットでの事前参加申し込みはすぐに定員に達してしまい、キャンセル待ちが出るほどの盛況ぶりでした。

当日は生徒さんたちと和気あいあいとした楽しい雰囲気での料理教室となりました。番外編で「三角おにぎりの作り方」を前田さんが紹介した時は、生徒さんから「Magic!」と驚きの声が上がりました。この料理教室は今後も定期的に高雄にて行う予定です。

担当コーディネーター 高峰 由美

# 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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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) 3 F



※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。

## ● 生きた糀をそのまま食べる“生甘酒”

甘酒は「温めて飲む」のが一般的ですが、江戸時代では井戸水で冷やした「栄養飲料」として広く親しまれていました。今回、生きた糀をそのまま食べられる冷凍保存した使い切りサイズの“生甘酒”を開発しました。この“生甘酒”は天然の甘味として、さまざまな食品の味を引き出すのに役立ちます。例えばスムージーに生甘酒を加えるだけで野菜や果物に素材の味を引き出してくれます。お米から、米糀、甘酒へと完全手づくりの“生甘酒”をご賞味ください。



株式会社

すぎもと農産 糀や

小林市野尻町三ヶ野山1293-11  
電話：0984-44-3210

自社で栽培、収穫している安心安全なお米、「ヒノヒカリ」を100%使用し、手づくりの米糀を製造している糀やさんです。古米やくず米は一切使用していないので安心してお使いいただけます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

## ● 香ばしい“しょうゆフランスパン”



欧風パン  
リビエール

宮崎市大字新名爪341-3 押川コーポ1階  
電話：0985-39-8163

宮崎で32年続く老舗のパン屋です。手づくりにこだわり、毎日20種類程度を焼き上げます。6月に発売した新商品「しょうゆフランス」（価格120円）は、焼き上げたソフトフランスパンに日南で作られている甘い醤油を塗って焼き上げた、焼きおにぎりのような香ばしいパンです。甘さと塩気のバランスがお食事にもお酒にもマッチすると好評をいただいています。食べる前にトースターで1~2分温めると、さらに香りがひき立ち、美味しく召し上がれます。

店舗のリニューアルオープン後、新商品開発やフェイスブックを活用したパンのアレンジレシピの紹介など意欲的に取り組み、当ステーションでもメニューのアイデア出しなどのお手伝いをご一緒させていただきました。

担当コーディネーター 高峰 由美

## ● 緑茶オリジナル商品“深蒸煎茶”

自社農園で栽培した安心・安全な茶葉を深蒸し製法で仕上げ、自然の甘味と美しい水色が特徴の緑茶を開発しました。平成26年に6次産業化の事業認定を受けて本格的な深蒸し煎茶をより手軽にお楽しみいただけるように、抽出効率の良い「三角錐ティーパック」や急須が無くても飲める手軽な商品として「ドリップパック」、「粉末緑茶スティックタイプ」などを発売していくことにしています。



広大な茶園から大量に収穫される茶葉の中から高品質な素材だけを選び、最新の設備を活用して開発した六車農園さんの自信作です。「食と健康」のプロフェッショナルとしてお客様の健康価値と安心を提供されています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

六車農園株式会社 児湯郡川南町大字川南13220-3  
電話：0983-27-5888



▲128名の参加があったセミナー

## みやざきっ子Cooking Room ～パティシエとシェフによるスペシャルな食育セミナー～

世界的に有名なパティシエの小山進氏とシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート総料理長の深水政信氏による「食育セミナー」（一般社団法人みやPEC推進機構主催）が9月19日、シーガイアコンベンションセンターで開催されました。二人の講演ならびに調理実演のほか、深水シェフ考案の「地産地消弁当」と小山パティシエの特製スイーツを味わいながら親子で食について学んでいました。



▲地産地消弁当と特製スイーツ

※今回のセミナーは、（一社）みやPEC推進機構において「農商工連携支援機関活動助成事業」の一環として開催されたものです。

**公募  
開始**

## みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

### 助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新生産技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体【助成対象事業(1)(2)】
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体【助成対象事業(3)】

### 助成対象事業と助成率等

#### (1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：助成対象者が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：助成対象者が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：助成対象者が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

**募集期間** 平成27年9月28日(月)から平成27年11月27日(金)まで (必着)

**申込方法** 応募される方は、まずは事前にご相談ください。

### お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2  
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、岩切  
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950  
URL：www.i-port.or.jp

助成限度額を

**1,000万円にUP!**

まずはご相談ください

#### ＜新商品の開発事例＞



▲特産品を生かしたごぼうチップスの開発



▲延岡市の桃を使ったリキュールの開発



▲小林市の梨を使った焼肉のタレの開発

**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

電話による事前の相談予約が必要です

**☎0985-89-4452** 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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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) 3 F



予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

## ●たかちほ ちよこ 高千穂 千代古

神話の里高千穂では、古来より先人達が、大自然の中で山や森を神が宿る処として崇拝されてきました。大切に守り伝承されてきた「高千穂夜神楽」で用いられる「神楽お面」、「まがたま」や神楽が舞われる神庭（こうにわ）を仕切って飾る「えりもの」などをモチーフに、「高千穂千代古」を完成し、商品名も「チョコ」をもじって「千代古」にしました。ぜひお召し上がりください。

高千穂の神話と風味を高級チョコレートに凝縮し、具現化した「高千穂千代古」は、甘さ控えめで、多くの方に親しまれています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



### 高千穂焼作業所

西臼杵郡高千穂町大字岩戸西寺尾野1498-1  
電話：0982-76-1866

## ●“夢見が丘”の新作スティックケーキ



フードライフ株式会社 都城市吉之元町5265-51  
電話：0986-33-2773

春先から「ワインに合うスイーツ」をコンセプトに開発を始め、新酒が出回る秋に合わせて発売しました。県内にはいくつかのワイナリーがあり、これら地ワインとの組み合わせもお楽しみいただけると思います。また、将来はチョコレート、お茶、さつまいも等の味のラインナップを増やしていきます。11月21日オープン予定の新店舗「油津コンテナガーデン」でも販売する予定です。

男女を問わず幅広い年齢層に人気の「夢見が丘」さんから、新作スイーツが誕生しました。大手スーパーのワインフェアで74店舗に採用され、店舗やお客様からの反応も上々です。

担当コーディネーター 高峰 由美

## ●日台を結ぶフードカルチャー雑誌創刊

～おいしい“haochi (※ハオチー)”～

台湾塾を受講していた塾生達とデザイン会社のOMIJIKA(株)が中心となり、宮崎と台湾を食で結ぶフードカルチャーマガジン「おいしいhaochi」創刊号が10月にリリースされました。創刊号はフリーペーパーで、台湾塾の今までの歩みや塾生の1年間の活動成果の他に、4月に台湾塾で訪れた宜蘭県（いいらんけん）の特集や、塾生がそれぞれ取材したコラムなどが掲載されています。言語は日本語と中文の2か国語で書かれており、表紙も日本語と中文のダブル表紙となっています。

担当コーディネーター 高峰 由美

※haochi(ハオチー)は日本語で「食べておいしい」という意味です。



▲台湾版表紙

▲日本語版表紙

# さつま芋のスイーツ “ねりくりタルト”

この商品は、みやざき農商工連携応援  
ファンド事業を活用して開発されました。



▲昔なつかしい“ねったくり”

南国の太陽の光をいっぱい浴び育ったさつま芋は、糖度が  
高くて口当たりもまろやかです。これに伝統的なきな粉と、さ  
つま芋との相性抜群の手作りつぶし餡をトッピングして食べ  
ると、美味しさがより一層引き立ちます。

この昔なつかしい伝統菓子の「ねったくり」（写真左）に、  
新しい素材と手法を加えて生まれたお菓子が「ねりくりタル  
ト」（写真右）です。バターや生クリームを掛け合わせるこ  
とによって、新しいスイーツとして誕生しました。ぜひご賞味  
ください。



▲ねりくりタルト

ねりくりタルトは、地元産のほくほくしたさつま芋を使用し  
ているので、お子様からご年配の方まで美味しくいただけます。  
担当コーディネーター 佐々木 隆行

ハーメックのじり株式会社

小林市野尻町東麓5160  
電話：0984-44-3000

公募中

## みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

### 助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新生産技術の開発や、販路開拓  
を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体【助成対象事業(1)(2)】
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事  
業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議  
会組織の機関や団体【助成対象事業(3)】

### 助成対象事業と助成率等

#### (1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：助成対象者が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関す  
る事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：助成対象者が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、  
生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

#### (3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：助成対象者が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セ  
ミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

**募集期間** 平成27年9月28日(月)から平成27年11月27日(金)まで (必着)

**申込方法** 応募される方は、まずは事前にご相談ください。

### お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2  
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、岩切  
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950  
URL：www.i-port.or.jp

締切間近!  
11月27日(金)  
必着

助成限度額を  
1000万円にUP!  
まずはご相談ください

### ＜新商品の開発事例＞



▲特産品を生かしたごぼうチップスの開発



▲延岡市の桃を使った  
リキュールの開発



▲小林市の梨を使った  
焼肉のタレの開発

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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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) 3 F



## ●しいたけ屋さんの“佃煮”

長年に亘るしいたけ栽培のノウハウから生まれた自然の味のしいたけ佃煮です。噛むほどに広がる旨みとアワビのような食感。柚子こしょうのピリッとさわやかな風味。おかずに、おつまみに、酒の肴にも最適。食べ始めたら止まらない味付けしいたけ「佃煮」です。食卓からちょっとした贈り物としても、また飲食店のアクセントとしても様々な用途に利用できます。

自然の力で栽培された素材を使用した「佃煮」は霧島の自然を味わうことのできる健康食品です。さまざまな食事のシーンでその味を楽しむことができます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



## 農事組合法人ECOマッシュ

都城市夏尾町7218-1  
電話：0986-45-5333

## ●みやざき産“おさかなジャーキー”



創業以来、宮崎県の地域資源であるイワシ、アジ、サバ類を活用し、丸干し、開き、味醂干し等の水産加工品を製造・卸販売をしています。今回、手軽に魚の美味しさを味わっていただけるよう、しかも常温保存できる商品として県産マグロ、シイラ、太刀魚を使った「おさかなジャーキー」（写真はマグロ）を開発しました。赤ワインとマッチした絶妙な味わいの逸品です。ご賞味ください。

開発の段階で食感などを工夫され、素材の風味を活かしながらも、歯ごたえよく食べやすい「おさかなジャーキー」ができました。

また、パッケージデザインも可愛らしく、自宅用にもプチギフトにも適しています。

担当コーディネーター 高峰 由美

## 株式会社 水永水産

東臼杵郡門川町尾末9083-1  
電話：0982-63-1032

●もどしてびっくり！食べてびっくり！  
“もどし大根” 木城

木城町の豊かな自然の中で栽培した高品質の大根をクリーンルームで洗浄し、同じ長さにかットし、電気乾燥で仕上げた商品です。加工はすべてクリーンルームで行っているので気象条件に左右されず、常に均一で高品質な商品をつくることができます。

「もどし大根」は異物混入が全く無く、清潔、安全、安心の食材であり、鮮度も保持され、食感食味にも自信をもってご提供できます。

『もどしてびっくり！食べてびっくり！』がキャッチフレーズの「もどし大根」木城は、大手コンビニチェーンの惣菜に使用されることが決まり、その商品性が高く評価されています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

## 農業生産法人

## 株式会社KKYファーム

児湯郡木城町  
大字高城字東宮田500-1  
電話：0983-21-4137



# 台湾塾 特集

## 宮崎と台湾のフードビジネス関係事業者が ともに学び合いました



2014年12月から10か月間にわたって開催してきた台湾塾のフィナーレとなる拡大大会が、高雄市や宜蘭県をはじめ台湾の多くのマスコミの参加者を得て、10月6日にシーガイアコンベンションセンターで開催されました。距離的に離れた地域間ビジネスであればあるほど、まずは人と人との信頼関係を築くことが大切です。台湾塾のキーワードは、「共生」「双方向」「信頼」とし、塾生一人ひとりが台湾との関わりについて主体的に考え、多くの台湾の方と友達として語り合い、自らの夢の実現を目指して活動してきました。今回の台湾塾を通して、有志を中心とした色々な活動がスタートしました。

担当コーディネーター 高峰由美



第1回：2014年12月

▲宮崎市にてセミナー開催  
「台湾の食とマーケットについて」  
(台湾から食関係の経営者4名来県)



第2回：2015年2月

▲宮崎市にてセミナー開催  
「台湾・桃園の農業について」  
(台湾桃園の農業者2名来県)



第3回：2015年4月

▲「台湾農業・フードビジネス視察ツアー」に  
塾生14名が訪台。農地見学やプレゼンテ  
ーション・発表会開催



第4回：2015年4月

▲宮崎市にて「塾生による台湾視察と台湾出店  
事例」など視察報告会開催



第5回：2015年6月

▲宮崎市にてセミナー開催  
「台湾と高雄市の農と食・6次産業について」  
(高雄市政府関係者や民間から6名が来県)



第6回：2015年9月

▲宮崎市にてセミナー開催  
「台湾の出版文化とデザイン」について塾生  
による報告会開催

### みやぎきフードビジネス 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

電話による事前の相談予約が必要です

## ☎0985-89-4452

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 農商工連携推進課 担当:湯地  
〒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) 3 F



※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。

## ● パイン牛とろフレーク

「パイン牛」は、自社オリジナル飼料に肉を柔らかくし、旨味を引き出してくれる「パイナップル粕」を餌に配合し、自社牧場で育てた牛です。このオリジナル「パイン牛」の厳選部位を使用した“とろフレーク”は、衛生的に生産、管理された安心・安全で美味しい生肉加工食品です。「究極の大人のふりかけ」として、ぜひご賞味ください。

長年にわたり牛を肥育してきたノウハウの蓄積から生まれたオリジナル飼料で育てられ、臭みが少ない肉に仕上げられ、脂の甘味と肉の旨味が評判の新品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



### 株式会社 岡崎牧場

宮崎市新別府町雀田1185番地 (宮崎市中央卸売市場内)  
電話：0985-31-1745

## ● “新ブランド” 宮崎エクレア”



### フードライフ株式会社(キッチンガーデン夢見が丘)

都城市吉之元町5265-51  
電話：0986-33-2773

霧島山麓にあるキッチンガーデン夢見が丘の新たな顔となる商品として、エクレアブランドを立ち上げました。コンセプトは「プレミアムスイーツ」として、大人の女性をターゲットとし、デザイン性も豊富な12種類以上のバリエーションの商品展開を行う予定です。またこのエクレアは、12月に日南にオープンした「日南油津コンテナガーデン 夢見が丘スイーツファクトリー」にて販売しています。「日向夏をベースにしたクリームが斬新」「種類が多くて選ぶ楽しみがある」として非常に好評を得ています。

夢見が丘の社長さんが自ら商品開発を担当して、コンセプトから味、パッケージデザインに至るまで検討を重ねた上に出来上がりました。新店舗でもお客様から好評を得ています。

担当コーディネーター 高峰 由美

## ● 白菜古漬けの“熟成キムチ”

自社農場で愛情込めて作った冬白菜を、丹念に漬けこみました。漬けこんでから約半年以上たってから白菜の色があめ色になった頃に取り出します。十分に乳酸発酵した白菜と弊社独自の「キムチたれ」でさらに2~3日漬けこみます。こうして出来上がったのが、白菜古漬け“熟成キムチ”です。独特の味、香りをお楽しみください。

完熟堆肥で土づくりされた自社圃場で、苗の段階から栽培、収穫された野菜の中から厳選した素材だけを使用しています。安定した室温の中で加工された独特の旨味を持つ商品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

### 農業生産法人 サンアグリフーズ株式会社

児湯郡都農町大字川北1432番地7  
電話：0983-21-2139



## ● フード・オープンラボを活用して開発された商品



### “柚子ピール”

宮崎県銀鏡産柚子の皮を柚子果汁たっぷりのシロップに漬け込み、甘酸っぱく仕上げました。皮（ピール）は菓子づくりの材料に、また、そのままでもおいしく頂けます。シロップは、ゆずジュース（氷5倍希釈）やカクテルなどにお使い下さい。

#### 株式会社 かぐらの里

西都市大字銀鏡490  
電話：0983-46-2121

### “キャラいも”

「キャラいも」は、素材の素朴な美味しさにこだわって、お土産用に開発したお菓子です。南九州産さつまいもを皮ごと揚げて、キャラメルをコーティングし、“カリカリとした食感”と“ふわっとしたおいもの香り”が特徴です。香料、保存料、着色料を使わずに、丁寧に手作りしました。やさしい甘さでお子さまにも大人気です。



#### 株式会社 イート

宮崎市清武町船引644-62  
新町橋レジデンス1F  
電話：0985-84-4488

※フード・オープンラボでは、利用者が自ら営業許可を取得することにより、開発した商品の試験販売や市場調査を行うことができます。

※フード・オープンラボに関する問い合わせ先は、宮崎県食品開発センターです。  
(☎0985-74-2060)

## ● セミナーが開催されました～

### “宮崎商是塾”～プレゼンテーション合戦～



第2期「宮崎商是塾」が昨年11月11日～12日にKITENビルで開催されました。今期最後の総括として「プレゼンテーション力のアップ」をテーマに“宮崎商是塾代表”と“熊本商是塾選抜チーム”のプレゼンテーション合戦が行われました。結果は熊本県チームの勝利（団体戦）となりましたが、両チームとも全力で戦っていました。（写真は、宮崎・熊本商是塾の塾生と伊東正寿講師）

### 事業者向けの“商談力強化セミナー”



事業者の皆様を対象に、商談会での交渉ノウハウや商談シート作成のポイントを身につけていただくことを目的とした“商談力強化セミナー”（主催宮崎太陽銀行）が昨年12月11日、宮崎太陽銀行本店で開催されました。講師はI T O U企画代表伊東正寿氏を迎え、様々な業種の方に参加いただき講演をしていただきました。（写真は、セミナー風景：写真提供宮崎太陽銀行）

※伊東正寿氏は、みやぎきフードビジネス相談ステーションのマーケティングアドバイザーです。

## みやぎきフードビジネス 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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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。

## ●世界が認めたコンフィチュール（ジャム）

マンゴーコンフィチュール（ジャム）は、平成27年に食品のミシュランと言われるベルギー王国の iTQ i 国際味覚優秀コンテストにおいて最優秀味覚賞"三ツ星"を受賞しました。高級マンゴーとグラニュー糖とへべす（宮崎の柑橘）を入れただけの安心できる商品にしています。マンゴー以外のコンフィチュールも極力不要なものを排除したシンプルな作り方を手作りで少量ずつ丁寧に作っています。



アグリストリーム  
きむら農園

児湯郡川南町川南13509-32  
電話：090-8943-6804

新潟県から本県に移住されてマンゴーづくりを始められました。高級マンゴーブランドとして「時の栗マンゴー」を商標登録され、最高級のマンゴーを原料にコンフィチュール（ジャム）を完成、販売を開始されました。また、ソルダム（プラム）コンフィチュールは、女性に人気があり甘酸っぱさが特徴です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

## ●食卓に並ぶ高千穂の味 “おかず味噌”



“おかず味噌”は自社農場で育てた素材かつ高千穂町産の素材のみでつくった、まさにご当地の土産です。こだわりは味噌。特別栽培の米で麴を作り、無農薬の大豆を合わせて味噌を作ります。その味噌を1年間熟成させたものをベースにつくっています。

『海幸山幸・しいたけ・高千穂牛・ピリ辛牛肉・しその実しその葉』の5種類の味があり、「おにぎりにつけて」、「野菜につけて」と食卓にアクセントをつけてくれる美味しい一品です。

おたに家株式会社 高千穂町大字三田井5138-1  
電話：0982-73-2228

毎年11月に開催されている「全国推奨観光土産品審査会」（主催：日本商工会議所・全国観光土産品連盟）において、エントリー1,271品のうち32点が入賞しました。おたに家さんの“おかず味噌”が入賞し、連盟会長努力賞を受賞しました。

担当コーディネーター 高峰 由美

## ●九州カレーシリーズ “宮崎黒毛和牛ビーフカレー”

九州各県産の牛肉や豚肉使用をコンセプトにした、レトルトカレー「九州カレーシリーズ」の宮崎版“宮崎黒毛和牛ビーフカレー”です。県産黒毛和牛肉を使用し、マンゴーやリンゴなどの果実ペーストなどとじっくり煮込んだビーフカレーは、中辛でコクのあるカレーに仕上がっています。熊本、佐賀、沖縄、鹿児島、鹿儿島のビーフやポークカレー、福岡のめんたいを使用した「辛子めんたいカレー」などと食べくらべてください。



九州全域にわたって優れた素材を探索、発見し、それぞれの素材の特色を十分に活かして創りあげられた「九州カレーシリーズ」です。中でも宮崎黒毛和牛ビーフカレーはお客さまに好評です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社 響

宮崎市大塚町大迫南平4420  
電話：0985-52-6181

# みやざき農商工連携支援機関活動助成事業の紹介

みやざき農商工連携応援ファンド事業の支援機関活動助成事業を活用して2事業を実施しました

## 「食のデザイン塾」を開催しました

～商品コンセプトの考え方やブランド開発とデザイン～



★「食のデザイン塾」は平成29年7月まで延べ14回程度の開催を予定しています。内容は、デザインのみならず知的財産、食品表示、容器包装等も含む幅広いセミナーとなっています。

★第2回セミナーは、平成28年3月9日、ITOU企画代表伊東正寿氏、有限会社プロダクションビコーズ代表、横山洋亮氏を講師に招いてを開催する予定です。詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

宮崎県のフードビジネスを推進するため、商品のコンセプトやブランドづくりをデザインの面から学ぶ「食のデザイン塾」を1月12日、宮崎県工業技術センターで開催しました。第1回は、東京で広告会社を経営している本県出身の永井久生氏が「『のようなもの・・・』宮崎ブランド物語」と題して基調講演を行いました。引き続き、創和国际特許事務所の有馬明美弁理士による「知的財産セミナー」を、130名の参加者が熱心に聴き入っていました。

## 「みやざきナイトイン台湾」を台北市で開催しました

～台湾で宮崎県の“食と観光の魅力”をPR～

本県の食や観光の魅力をアピールする「みやざきナイトイン台湾」を1月22日、23日の2日間、台北市の百貨店等で開催しました。22日は、SOGO復興館に店舗を構える「和食えん」の協力で、県産の食材「伊勢エビ」や「黒皮カボチャ」などを使った料理と「地ビール」を味わっていただきました。23日は、焼肉居酒屋「乾杯」で日向市特産のへべす果汁を使ったカクテルをお店のお客様に振る舞いました。



◀また両日は、SOGO復興館で高千穂町の秋元地区神楽保存会の「高千穂神楽」の実演や観光パンフレットを配布するなど、本県の観光PRも行いました。



▲当日の料理に使用した県産食材リスト

### 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

電話による事前の相談予約が必要です

**☎0985-89-4452** 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 農商工連携推進課 担当：湯地  
〒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。



## 新たな展開を目指して ～フードビジネス推進大会開催～

2月15日、シーガイアコンベンションセンターで「平成27年度みやざきフードビジネス推進大会」が開催されました。県内の食関連製造業企業や農林漁業者ら約300名の参加がありました。河野知事による「フードビジネスの取組状況」についてのプレゼンテーションのあと、日本貿易振興機構（ジェトロ）の西本敬一氏による「時代は変わった、環境も変わった、今こそ『世界』へ目を向けよう」と題した基調講演が行われました。また、加工食品の海外輸出に取り組む県内企業の事例発表も行われ、参加者は熱心に耳を傾けていました。



▲河野知事の基調講演

## 「九州フードライフ展示会2016」～“日本のひなた宮崎”ブースに出展しました～



▲「日本のひなた宮崎県」ブース

みやざきフードビジネスアカデミーの「宮崎商塾」(伊東正寿塾長)で学んだ県内企業が、塾で学んだ成果を生かし、販路を開拓しようと商品展示会に参加しました。福岡市の福岡国際センターで2月17日、18日に開催された“九州フードライフ展示会2016”に九州を中心に関東、関西のスーパーや百貨店など約300社、620名のバイヤーが訪れました。

本県塾生たちは「日本のひなた宮崎県」合同ブースに10社が出展し、自社商品を積極的に訪れたバイヤーにアピールしていました。

## 「みやざきジビエ」のご紹介

日本では、馴染みが薄いジビエですが、ヨーロッパでは高級食材として知られています。特に鹿肉は、高たんぱく・低カロリーでダイエットに適しており、食材貧血予防に役立つ鉄や脂質代謝に関与しているビタミンB2も多く含んでいます。

今回紹介します西米良産ジビエ(鹿肉)は、自然豊かな九州山地で生まれた非常に良質なお肉です。狩猟から加工まで西米良で一貫した工程の中で行われています。また、ジビエにとって最も大事な血抜きも丁寧に行われており、一般的に言われる獣臭さが全く感じられません。

### ～西米良村ジビエ(鹿肉)～



### カリコボースの里

宮崎市橘通西3-2-13 (ダイヤモンドビル地下1階)  
電話：0985-31-6097

担当コーディネーター 久積 正道

## みやざき農工商連携応援ファンド ～「セミナー」のご案内～

### 第2回「食のデザイン塾」が開催されます。

ITOU企画代表 伊東正寿氏、(有)プロダクションビコーズ代表 横山洋亮氏を講師に招いてセミナーを開催します。詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

第2回 平成28年3月 9日(水)  
第3回 平成28年4月22日(金)  
第4回 平成28年5月19日(木)

場所はいずれも宮崎県工業技術センター中研修室です。

## 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

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 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 農工商連携推進課 担当：湯地  
〒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

