みやざきフードビジネス 発行日:2 0 1 8 年 4 月 1 日 発行者: (公財)宮崎県産業振興機構 相談ステーション

F A X:0985-89-4468

U R L: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

ヴィーガンプリンに新フレーバー登場

乳製品や卵など動物性原料を全く使わず、植物性の 材料だけで作ったプリン「チョコバレル」に、新フ レーバー(ヴィーガンプリン甘酒・柚子・抹茶)が登 場しました。綾町にある人気のカフェ「Cafe山猫」 のオーナー浅見さんが、素材や製法にこだわって作っ ています。

海外を中心に注目が集まるヴィーガン(絶対菜食主 義)は、新商品開発中にも東京のオーガニックスー パーから問い合わせが来るほどの人気。今後さらにフ レーバーも増える予定で、一般店舗での販売だけでは なく、海外からのインバウンド客へのお土産品などに も需要が見込めます。

新商品のヴィーガンプリンは、浅見さんのこだわりや世界 観が詰まった商品になりました。これから国内外に販路が広 がると共に、浅見さん自身の活動も展開が広がるのではない かと思います。

担当コーディネーター 高峰 由美



株式会社 ASAMI

東諸県郡綾町北俣470-1 電話:0985-34-9676

『千切り大根揚げチップス「だいこんだー」



今までありそうでなかった宮崎特産千切り大根揚げチップス、 その名も「だいこんだー」です。

千切り大根は一度水でもどして調理しますが、手間がかかる ため、使用される機会も減ってきました。そこで、生の千切り 大根をそのまま揚げてチップスにし、誰でも、気軽に、どこで もカリカリ・ポリポリ、楽しく宮崎千切り大根の味と風味を満 喫できる商品を作りました。

大根嫌いな子でも、これなら大丈夫。子供のおやつに「だい こんだー」、ワインのあてに「だいこんだー」、いつでもどこ でも「だいこんだー」。是非一度ご賞味ください。

生の千切りだいこんを、揚げて商品化するという新しい発想からこ の「だいこんだー」が生まれました。

宮﨑県産野菜を美味しく気軽に楽しめる新商品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

NSファーム

宮崎市南方町迫の山77 電話:080-4697-3311

プレミアムマンゴーを惜しみなく使った至極のジェラート



Agristream Kimura Farm 株式会社

児湯郡川南町大字川南13509-32 電話:090-8943-6804 「Delice Mangue(デリスマンゴー)」ジェラートは、宮崎のブランドマンゴー(時の雫・琥珀)とココナッツの2層のジェラートです。2015年ミラノ万博のスイーツワールドカップで優勝した江森宏之氏が監修しました。濃厚なマンゴーの味を出すために45%もマンゴーの実を入れ、マダガスカル産の最高級バニラビーンズで作ったココナッツジェラートと合わせた、プレミアムなマンゴージェラートです。自分へのご褒美として、または大切な人と至福なひとときを、お楽しみください。

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

みやざきフードビジネス相談ステーション

相談対応の事例

新商品開発

- 新商品を開発したいが、レシピ・加工 方法・販売戦略その他専門家のアドバ イスがほしい。
- 商品コンセプトづくり等の支援

デザイン

- パッケージや店のメニューなどを刷新 したいが、どうしていいかわからない。
- 相談ステーション「デザイナーズバンク」等の紹介

補助事業

- 新たな取組を推進するために、適した 補助事業があれば教えてほしい。
- 取組計画(商品パッケージの作成、設備導入等)に活用可能な補助事業等の紹介

販路開拓の相談

- 商品の新たな販売方法や流通チャネル をどうしてよいかわからない。
- 新たな市場への手がかりのアドバイス がほしい。
- 専門家による助言、商談会・求評会等 の紹介

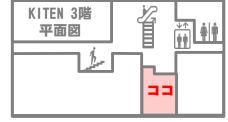
農商工連携・6次産業化

- 生産者とマッチングして新商品を開発 したい。
- 加工業者や支援機関を紹介して欲しい。
- ・ 農林水産物の生産だけではなく、それ を原材料とした加工食品の製造・販売 や観光農園のような地域資源を生かし たサービスを始めたいがアドバイスが ほしい。
- 生産者、委託加工業者及び技術指導支援機関等の紹介
- みやざき6次産業化サポートセンター との連携による事業化支援

企業の皆様へ ~相談にあたってのお願い~

相談を希望される方は、電話による事前の予約が必要となっています。





電話でのご予約はこちら 受付時間 9:00~17:00(平日)

20985-89-4452

宮崎市錦町1-10

宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3 F (FAX0985-89-4468)

相談日 火曜日から金曜日(10:00~17:00) ※土、日曜、祝日及び月曜日は除く。

私たちコーディネーターが相談に応じます

- · 高峰 由美 (販売戦略全般)
- ・佐々木隆行(中小企業診断士)
- ・生駒 祐一(マーケティング・・IT)
- ・伊東 正寿(マーケティング)
- · 吉松 孝一(海外展開支援)
- ・久積 正道(マーケティング)
- ・金丸 友徳 (味のアドバイザー)
- ・川越おもと(品質管理・製造管理)
- · 佐藤 大吾(食品表示)
- ・佐藤 智恵(カラー)

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

みやざき地頭鶏塩麹炭火焼きとメンチカツバーガー

みやざきブランドで認証されている幻の鶏、みやざき地頭鶏 を塩麹と岩塩だけを使用し、熟練の職人がこだわりの炭でじっ くり丁寧に焼き上げた一品です。当社は生産から加工販売をす べて自社で行っています。

本品は塩麹を使用したことにより、より柔らかく、ジュー シーに仕上がっており、お酒のおともに、お子様のおやつとし ても、お勧めです。

また、肉質が柔らかくジューシーで旨味の濃い「みやざき地 頭鶏」を贅沢に使用したメンチカツに新鮮野菜を使用し、自家 製タルタルソースで什上げた石坂村メンチカツバーガー。

小麦が香るバンズで優しくサンドし、美味しさ引き出すソー スも決め手で、野菜が苦手なお子様も、喜んで食べていただけ る、ヘルシーな一品になっています。

石坂村地鶏牧場さんは、県内で最も早くからみ やざき地頭鶏の加工食品を開発し、全国に向けて 販売されています。宮崎空港売店等では「宮崎県 のお土産」として人気商品となっています。

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

宮崎市清武町今泉丙5-16 電話:0985-85-1414



絵本のような四角いバームクーヘン



有限会社 パティスリーコマド 児湯郡木城町椎木4195-2 電話:0983-32-2046

きめ細かくなめらかな生地を幾重にも重ねて、柔ら かくしっとりした食感に焼き上げた四角いバームクー ヘン。

間には木城産の柚子をジャムにしてサンドしました。 その層が本のページのようにも見えることから、絵 本のような商品に仕上げました。

絵本を開いたときの楽しくてワクワクする気持ちを 感じていただきたいという想いでつくりました。

木城町にあるコマドさんの新商品は、はなうた活版堂さん デザインの可愛らしい絵本型バームクーヘンになりました。 木城の柚子ジャムを使用し、さわやかな酸味と甘みがうれし い商品となっています。

担当コーディネーター 高峰 由美

新任職員のご紹介



フードビジネス 相談ステーション長 勢井 史人

(前職) 宮崎県中小企業団体中央会事務局長

このたび、ステーション 長として着任しました勢井 です。よろしくお願いいた します。今年は、さらに体 制を充実させ、皆様方の多 様な御相談に対応してまい りたいと考えております。 どうぞ、気軽に御利用くだ さい。



主事 松本 舜 (前職) 佐土原町商工会職員

平成30年4月1日付で着任しました松本です。新しい職場に一日でも早く慣れ、皆さんのお役に立てるよう精一杯頑張らせていただきますので、どうぞよろしくお願い致します。



専門員 平井 澄夫

(前職) 宮崎県中小企業団体中央会 ものづくり事業支援アドバイザー

この度、フードビジネス 相談ステーションの相談窓 口を担当することになりま した平井と申します。企業 の皆様方が抱える様々な フードビジネスに関する課 題解決のお手伝いをさせて 頂きますので、どうぞよろ しくお願いいたします。



森 祐一 (兼務) 宮崎県中小企業団体中央会

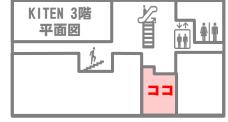
食品事業コーディネーター

4月よりサブコーディネーターとして勤務させていただくことになりました森祐一と申します。現在、宮崎県中小企業団体中央会で「商品サッシュアップ支援事業」も担当させていただいておます。商品開発から販路開拓までを専門としています。よろしくお願いいたします。

企業の皆様へ ~相談にあたってのお願い~

相談を希望される方は、電話による事前の予約が必要となっています。





電話でのご予約はこちら 受付時間 9:00~17:00(平日)

50985-89-4452

宮崎市錦町1-10

宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3 F (FAX0985-89-4468)

相談日 火曜日から金曜日(10:00~17:00) ※土、日曜、祝日及び月曜日は除く。

私たちコーディネーターが相 談 に 応 じ ま す

- ・高峰 由美 (販売戦略全般)
- ・佐々木隆行(中小企業診断士)
- ・生駒 祐一(マーケティング・・IT)
- ・伊東 正寿(マーケティング)
- ・吉松 孝一(海外展開支援)
- ・久積 正道(マーケティング)
- ・金丸 友徳 (味のアドバイザー)
- ・川越おもと(品質管理・製造管理)
- ・佐藤 大吾(食品表示)
- ・佐藤智恵(カラー)

みやざきフードビジネス 発行日:2 0 1 8 年 6 月 1 日 発行者: (公財)宮崎県産業振興機構 相談ステーション

電 話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468 U R L: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

海のお宝ざっくざく ちりめんアヒージョ

前浜十々呂港に水揚げされたちりめんを使用しています。

乾燥の効いた上乾干しちりめんとオリーブオイルをたっぷ り使った一度食べたら止まらない美味しさです。お子様から ご年配の方にも好まれる味に仕上がっています。

また、延岡学園調理科のちりめんアヒージョお料理動画が 近々公開予定です。ぜひ御覧ください。

土々呂港の目の前に位置し、新鮮なお魚を加工されている高橋水産さん から新しい商品が誕生しました。上質のちりめんのアヒージョは、パスタ やサラダ、そしてトーストに乗せても合いそうです。

担当コーディネーター 高峰 由美

株式会社 高橋水産 宮崎県延岡市十々呂町3丁目4029番地2

電話:0982-37-0626



お客様のイメージに沿うブルーベリー食品 すっぱBeautea



ブルーベリー葉を活用した商品づくりではスローライフトゥ(株)さん が最も深い経験とノウハウを有しておられます。その長年の研究成果が 実った本当に美味しいブルーベリーが味わえる一品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

亀長茶園では平成17年より、6次 産業化の取り組みで宮崎県と宮崎大 学が研究を進めてきたブルーベリー の葉について、極めて抗酸化活性が 高い等、その高い機能性を活かした 商品の開発販売に取り組んでいます。 今までは釜炒り製法にこだわった健 康茶として商談会、展示会などに出 展してきました。

そして昨年、東京銀座で試飲販売 を行った折、「紫色じゃない!?」 「実じゃないの?」「ブルーベリー は目にいいの?」と言ったお客様の 声を直接聞くことができました。そ のときの意見をもとに、ブルーベ リーの実も加え、ブルーベリーの香 りづけや、お客様が飲みやすいと感 じる味を意識しながら改良を加え、 ブルーベリーが持つ素材の良さが直 接お客様に伝わる商品づくりに努め ました。

ひむかよかもん市場で"チャレンジ商品"を販売中!

宮崎県商工会連合会が運営するアンテナショップ「ひむかよかもん市場」(山形屋本館1階 四季ふれあいモール内)において、宮崎県産業振興機構の支援を受けて商品開発・改良等に取り組み新たに開発された"チャレンジ商品"のテストマーケティングを実施しています。

昨年度ご好評をいただきましたが、今年度は 来年の1月末まで計4回(1回に6社程度出 展)に分けて3か月間、チャレンジ商品を出展 し、お客様の評価・反応を出展企業の皆さんに



▲宮崎県商工会連合会アンテナショップ



▲試食会の様子

届けることで、売れる商品づくりを進めていきます。

8月・10月・12月には生産者が参加するチャレンジ商品の試食会イベントを予定しています。商品の特徴や込められた想いを生産者から直接聞けるチャンスですので是非お立ち寄りください。実施日は宮崎県産業振興機構ホームページや新聞折込みチラシ等でお知らせしますのでお見逃しなく!

昨年度の出展者のお話

株式会社 岡田商店

商品名:なば手羽餃子・干し竹の子・干しきくらげ

商品が予想以上に売れて、非常に良い立地 での販売に魅力を感じたので、テスト販売後 も継続販売をお願いしました。

冷凍商品の店頭での販売の難しさやPOPの工夫など、気づくこともたくさんあり、この様な機会を頂きまして本当にありがとうございました。



▲なば手羽餃子

販売店である「ひむかよかもん市場」様におかれましても、ロットの相談に快く乗って下さったり、素敵なPOPを作って頂いたりと、大変協力していただきありがとうございました。 またこのような機会がありましたら参加したいです。

みやざきフードビジネス 相談ステーション

各分野の専門家が課題解決をお手伝いします!!

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 受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

20985−89−4452

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3 F FAX 0985-89-4468



※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。

Aやざきフードビジネス 発行者: (公財)宮崎県産業振興機構 電 話: 0 9 8 5 - 8 9 - 4 4 5 2 **相談ステーション** F A X: 0 9 8 5 - 8 9 - 4 4 6 8 U R L: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

齋藤牛ハンバーグギフトセット

当社が自信をもって肥育した齋藤牛肉は、甘く、 うま味が抜群で、肉全体にキメ細かなサシが入り、 柔らかでジューシーです。この自慢の素材を使用し た「齋藤牛ハンバーグ」は、6次産業化認定の自社 加丁所で製造され、全国有名デパート等で、お中元 用として近く販売される予定です。

齋藤牛ハンバーグは、「デミグラスタイプ I 「和 風タイプ」「プレーンタイプ」の3種類を用意して おりますので、お好みの味をご堪能ください。

平成26年に国の6次産業化認定を受けた株式会社サ イトーファームさんは、自社加工所を開設し、加工食 品の開発、生産、販売を一貫して実施しています。6 次産業化事業のモデルケースと言えます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



株式会社 サイトーファーム

西都市大字茶臼原 1256-5

電話:0983-35-3710

雑穀ヌードル(グルテンフリー乾麺)



オンザキッチンは皆様に1日に必要な350g以上 の野菜を、すべて宮崎県産を使って1回のランチ で提供しているカフェレストランです。

今回、農事組合法人「はなどう」さんが生産さ れた「小清水米」と、「あわ」「ひえ」「たかき び」等の雑穀を使用して、「雑穀ヌードル=グル テンフリー」を開発しました。

この乾麺は原材料の味を損なわないように製造 しており、お召し上がりの際は素材の風味もお楽 しみいただけます。また、低力ロリーなので健康 志向の高いアクティブシニア(健康高齢者)には もちろんのこと、小麦アレルギーに悩むお子さん にも召し上がっていただける商品です。

常定さんは、この雑穀ヌードルの開発に当たり、素材の米と雑穀 の持つ味や風味をどのように表現することができるか、また、グル テンフリー麺のつなぎの材料の研究等、さまざまな課題を克服され て、素晴らしい食品を完成しました。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

みやざきフードビジネス相談ステーションは

'食"専門の相談機関です!

相談の具体的な流れ

新商品を開発したい 商品のデザインは どうしようか "食"に関する 様々な悩み… 社長 OOについて、 相談に伺いたいの ですが、予約を お願いします。 まずはお電話を! 相 談 無 料

予約日にステーションまで お越しください。



2. 様々な御相談に対応します

対応例





デザイン

- 既存デザインの評価
- デザイナーとのマッチング
- **新商品のデザイン考察** など

事例2



新商品開発

- 顧客の設定
- 価格の設定
- 試作品の試食評価 など

事例3



販路開拓

- 商品に適した売場
- 物産展・商談会
- **支援策の紹介** など

2回目以降の相談も無料

平均リピート数 6.8回

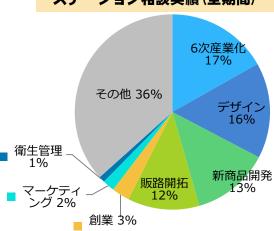
※29年度宝績

御相談は個室でお受けします



(3つの相談室を用意、最大で10人席)

ステーション相談実績(全期間)



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

至0985-89-4452 $^{\odot}$ $^{\odot}$ $^{\odot}$ $^{\odot}$ $^{\circ}$ $^{\circ}$



トロップ A やざきフードビジネス 相談ステーション

発行日:2 0 1 8 年 8 月 1 日 発行者:(公財)宮崎県産業振興機構 電 話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468 URL:http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

かおり

うまからペースト

ばんのうソース

香トマトの「旨辛PASTE」と「万能SAUCE」

OGAWA FARM自慢の「香トマト」は、樹になったままギリギリまで完熟させることで、栄養価は数倍になり、旨味がギュッと詰まった味わいです。

この香トマトを特別な乳酸菌で発酵させ、厳選した唐辛子と香り豊かなスパイス&ハーブを加えた、濃厚で刺激的な味わいの「旨辛PASTE」は、どんな料理にも、ひとさじつけるだけ、混ぜるだけで、いつものメニューが大人の味に大変身します。

また、高糖度を極めた香トマトならではの、濃厚なコクとフルーティーな甘みが特徴の「万能SAUCE」は、パスタソースとしての実力はもちろんのこと、温めるだけで美味しい"絶品スープ"としても楽しめます。

現在はOGAWA FARMのオンラインショップでのみ取り扱っていますので、以下のURLからお買い求めください。

(http://miniokfarm.shop-pro.jp/)





小川さんは、トマトづくりにすべての情熱を注いでおられます。ひとつひとつが珠玉の輝きと旨味を持った香トマトを使用した旨辛PASTEと万能SAUCEは、皆様にトマトの本当の美味しさを届けてくれます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

OGAWA FARM 小川道博

小林市堤3483-5 電話:0984-27-3814

山里の豚生ハンバーグ

や地元産のお米などをたっぷ fみのある豚肉を使用しました



抗生物質や抗菌剤などの残留のない、まっとうな肉を消費者の皆様に提供することを経営理念として掲げ、今回その方針を実現する商品として開発されたのが、この山里の豚生ハンバーグです。宮崎の本物の味をどうぞ御賞味下さい。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

児湯郡木城町で、生産者が自らが栽培して 粉砕したトウモロコシや、地元の米を配合し た地元産飼料を食べて、すくすくと育った 「山里育ちの豚」を素材とした豚肉100%使 用の手作りハンバーグを御紹介します。

鮮度が高い豚肉を使用しており、ジューシーで、しかも豚肉オンリーなのに脂っこさを感じさせないハンバーグです。

御家庭でレストランの味を楽しめる一品となっており、夕食のおかずは勿論、普段のお 弁当やレジャーの際にも召し上がっていただけます。宮崎空港売店のお土産品コーナーで 販売しています。

株式会社 みやざきサンミート季穣

児湯郡木城町大字高城4476-10 電話:0983-32-2911

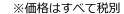
食の安全分析センターからのお知らせ

残留農薬400成分試験料金 7月から大幅値下げ! さらに今ならサマーキャンペーン中!

「食の安全分析センター」では、宮崎県内外からの要望にお応えして、残留農薬試験について、平成30年7月から大幅値下げをしました。さらに平成30年9月末日まで、以下の表の『特別価格』で実施中です。

この試験は農家の生産品だけでなく、加工された塩蔵品 (漬け物等)や乾燥野菜、一部飲料も対象となっておりま すので、是非、この機会に試験を御検討ください。

サマーキャンペーン 平成30年7~9月		27,000円	72,000円
料金	H30.7から	30,000円	80,000円
通常	H30.6まで	60,000円	120,000円
納期		4営業日	5営業日
		約400成分	約310成分
		一斉試験	輸出用試験(台湾)





一般社団法人 食の安全分析センター

〒880-0212

宮崎市佐土原町下那珂5805

宮崎県総合農業試験場 管理棟3階

TEL: (0985)45-0328 FAX: (0985)68-3114

Mail: info@food-research.org

8月22日・23日・24日開催! 試食会イベント in ひむかよかもん市場!



▲前回実施風景

宮崎県産業振興機構の支援を受けて商品の開発・改良等に取組み誕生した"チャレンジ商品"について、『試食会イベント』を行います。

場所は、宮崎県商工会連合会が運営するアンテナショップ「ひむかよかもん市場」(山形屋本館1階 四季ふれあいモール内)です。

期日は、8月22日(水)から24日(金)までの3日間です。ここでは、商品開発した事業者が店頭に立ち、試食品を提供するだけでなく、商品の魅力を直接皆様に発信します。

これまでにない新たな商品と出会えるチャンスです。是非、この機会を御利用いただき、お 気軽にお越しください。

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

至0985-89-4452 **受付時間** 空0985-89-4452 **平日9:00**~1 (12:00~1



Aやざきフードビジネス 発行者: (公財)宮崎県産業振興機構 電 話: 0 9 8 5 - 8 9 - 4 4 5 2 相談ステーション F A X: 0 9 8 5 - 8 9 - 4 4 6 8 U R L: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

カラスミソース

九州・日向灘沖で獲れた新鮮なボラの卵巣を塩 漬けし、手作りで贅沢な「からすみ」を開発しま した。このからすみを丁寧にパウダー状にして 作ったカラスミソースは、どのような食材にも フィットできるソースです。また、味のベースと なるアンチョビも半年以上熟成させて手間ひまか けて作っています。このカラスミソースを使えば、 御自宅にある簡単な食材を使用しても、本格派の パスタが楽しめます。具材がなければソースだけ のシンプルなパスタもおいしいです。

このカラスミソースは地元北浦町の当社直売所「あじ屋」や、 延岡市内の道の駅で販売しています。また、インターネットでも 販売を行っています。どうぞ御賞味下さい。

いそ田さんは、延岡市北浦町で、地元漁港から水揚げされた新鮮な魚類を活用し た加工品の開発と販売を行っておられます。大阪のレストランで修業された技量を 活かして、本格的な味を作り出されています。 担当コーディネーター 佐々木 隆行



いそ田 延岡市北浦町

宮野浦1750-3 電話:0982-45-2637

むそうどり

夢創鶏の炭火焼



英楽の自社ブランドである夢創鶏は、炭火焼き商 品を創ることを想定して、魚のアラから作る独自の 飼料を与え、「平飼い」でストレスなく育てていま す。そのため、臭みがなく、鶏本来の美味しさを味 わえる優れた品質となっています。

この炭火焼は、一般で行われている大量生産のガ スとオガライト(工業用炭)を使用した焼き方ではな く、『備長炭』のみの高火力で一気に焼き上げてい ます。焼き上げた後は出来立ての味と肉汁を逃がさ ない様に、-40℃の急速冷凍で凍結させ真空パックし ています。この方法により、焼いたばかりの炭の風 味までしっかり味わえます。

今年から英楽のオンラインショップが本格的にオープンしました。炭火 焼以外もラインナップ商品が沢山ありますので一度覗いてみてください。 (http://eiraku.miyazaki.jp/)

株式会社 英楽 東臼杵郡門川町加草419-1 電話:0982-63-1029

(株)英楽さんの開発される商品は「農場から食卓まで」を理念に、鶏の生産から加工・販売ま で一貫体制を基本とした自社ブランド「夢創鶏」を使用しています。この優れた素材を活用し て、さまざまな美味しい鶏加工品を提供されています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



宮崎県産業振興機構 業務報告会で 支援事例を紹介しました

事例発表

当機構の活動内容について県内企業及び関係機関の皆様に理解を深めていただくとともに、さらなる協力関係を築いていくことを目的として、8月9日に宮崎市で業務報告会を開催しました。この中で、よろず支援拠点、産学官連携、フードビジネス相談ステーション、企業成長促進プラットフォームなどについて、機構が行った支援事例の紹介が行われました。

フードビジネス相談ステーション関係では、株式会社 ASAMIの代表取締役 浅見 智子 氏に「動物性原料を使わないヴィーガンスイーツの開発と販売」と題して発表を行っていただきました。



▲発表を行う浅見智子 氏(左側)と高峰コー ディネーター(右側)

▶ 紹介された 「ヴィーガンプリン」

展示ブースでの商品紹介



業務報告会の開催に合わせて、事業ごとの展示ブースを設置しました。みやざきフードビジネス相談ステーションのコーナーでは、ステーションのコーディネーターが過去に開発を支援した商品の一部を展示しました。訪れた人は熱心に商品や説明書に見入っていました。



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 ै



みやざきフードビジネス 発行日:2018年10月1日 発行者: (公財)宮崎県産業振興機構 相談ステーション

電 話:0985-89-4452 F A X:0985-89-4468

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

宮崎の恵みをつめこんだ「椎葉の豆乳ぷりん」全国へ

宮崎県産食材で作ったスイーツを椎葉村か ら全国へ。ぷりんのベースとなる豆乳は、農 事組合法人はなどう(高原町)の大豆を使い、 那須豆腐店(椎葉村)に依頼して椎葉の天然 水で仕込んでいます。これに(有)白水舎乳業 (宮崎市) の県産生乳を合わせ、隠し味に延 岡市北浦町産の塩を使用。商品化にあたって の技術的な課題は(株)ひょっとこ堂(高鍋 町)との共同開発で解決し、パッケージには 椎葉村の山並みをイメージしたデザインを施 しました。4月に東京で開催された第6回 チーム・シェフ・コンクールで、「まるごと



ニッポン逸品賞」、「チーム・シェフご紹介賞」をダブル受賞しました。できるだけたくさんの人 に手に取っていただければ幸いです。

椎葉村産のそば粉を使った手打ちそばと湧水で仕込んだ豆乳ぷりんが評判のよこい処 しいばや。村外、県外にも届けたいと常温保存・流通が可能な商品の開発に取り組み、 地域の食材とネットワークを活かして実現されました。 担当コーディネーター 藤藪 志保

よこい処 しいばや

東臼杵郡椎葉村大字下福良1818 電話:0982-67-2868

千穂 (せんのみのり) **の石窯ロールケーキ**



取 扱 店

四季の夢、スーパーまつの、百姓市北川 内、地産地消村、このはな市、百姓市こ うなん、オランヴェル、Aコープ赤江店、

よっちゃん広場、inSEASON

ネット販売

https://www.47club.jp/inSEASON/

Facebook

千穂(せんのみのり)

千穂(せんのみのり)

宮崎市清武町船引3869-2 電話: 0985-84-1849

宮崎県産の卵と、高級小麦粉スーパーバイオ レットを使用して、素材にこだわり、安全で美 味しい「子供に食べさせたいお母さんの手作り お菓子」をモットーに開発したロールケーキで

時間をかけて丁寧に手作りした生地を、『遠 赤外線輻射窯』で焼き上げました。表面は香ば しく中は水分を保ち、しっとりふんわりとした 食感と、甘さ控えめの味が特徴です。

御自宅用としてはもちろん、親しい方への贈 り物にも最適です。プレーンタイプの他に、 チョコ、ココア、いちご(季節限定)などがあ ります。

千穂(せんのみのり)さんは、知る人ぞ知る、口コミで 人気急上昇中のロールケーキ(カステラも美味しいです よ) 店です。目指しているのは、デコレーションされた綺 麗なお菓子ではなく、手作りで、素朴な、余計なものを省 いて、しっかり焼き上げた、ほんものの美味しさです。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

【お知らせ】 ステーションNEWS第42号の掲載記事中、表面左下欄、《株式会社 英楽》の住所及び電話番 号は、正しくは「東臼杵郡門川町加草419-1 電話:0982-63-1029」です。お詫びして訂正いたします。



田中椎茸は、霧島連山のふもとで原木椎茸を作り続けて100年、伝統的な薪室乾燥を今に引き継い でいます。フードビジネス相談ステーションの窓口には、加工品開発やパッケージデザインにあ たって何度も来所されましたが、今回の認証取得までの道のりは決して平坦なものではありません でした。



2011年、新燃岳噴火による直接的な被害と東日本大震災後の 風評被害により、経営はかつてない打撃を受けます。邊木園浩子 代表は「市場に頼るばかりでなく自ら販売力を持つことが必要」 と考え、厳しい経営状況にありながら乾椎茸の加工品開発に取り 組みました。2015年にはミラノ万博とドイツ・アヌーガでの商 談会に参加し、まずまずの評価を得ましたが、同時に「GAPや有 機などの認証がなければ取引段階に進まない」という壁に突き当 たります。

念願の有機JASの認証取得直後の今年3月、新燃 **岳が再び噴煙を上げました。「7年前の被害を背** 負ったまま、今回ばかりはもう終わりだ」と心が折 れそうになりながらも、周囲の励ましの声を受けて、 再び前を向き、ひなたGAPの認証を取得しました。

逆境をバネに挑戦を続ける邊木園代表の姿は、ま わりの人を動かし、新たな取引や商品開発にも繋が りつつあります。その原動力となっているのは初代、 先代から引き継いだ伝統を守るという想いです。相 談ステーションとしても引き続きサポートしていき ます。

田中椎茸

西諸県郡高原町大字西麓3600-2 電話:090-8296-5385



「ひなたGAP」は、食の安 全・安心、環境保全、農作業安 全等、農業経営の改善を進める とともに、東京オリンピック・ パラリンピックの食材調達基準 にも対応する宮崎県のGAP(良 い農業のやり方:農業生産工程 管理) 認証制度で、これまでに 6件が認証を受けている。

田中椎茸の認証の範囲は、「農場・農産物取扱 施設(集荷・選果・加工・保管・出荷) | で、 特用林産物(きのこ類など)の分野では第1号 となる。

みやざきフードビジネス

火曜日~金曜日(10:00~17:00) ※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く よる事前の相談予約が必要です



予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

農商工連携による日南の新たなお土産が完成

農商工連携による日南市の新たな、お土産品として、 地域特産の日南完熟金柑をふんだんに盛り込んだ、も なか「運つゝみ」とギフト商品「結~yui」が、平成 30年9月に発売されました。

本商品は、平成29年10月に「宮崎県農商丁連携応 援ファンド」の採択を受け、日南商工会議所が事務局 となり、行政、民間事業者、金柑生産者等で構成され た「日南山幸プロジェクト推進協議会」が中心となり、 開発を進めてきました。

鵜戸神宮の「運玉」に由来する「運」を表面に焼印 し、中には日南の甘い完熟金柑と蜂蜜、鵜戸神宮の御 神水を使用したこだわりの餡を詰めました。鵜戸神宮 を含む日南の地域振興、活性化に資するお土産品とし て長く愛される商品となるよう積極的な販売促進が行 われています。

今後も同協議会を中心に日南完熟金柑の地域ブラン ド創出を図りながら、全国的に日南のお土産として広 く認知されることが期待されます。





新商品もなか「運つゝみ」とギフト商品「結~yui」は、日南地域の多くの事業者の方々が、日南商工 会議所を中心に結集し、当地域の特産品日南完熟金柑を素材として、全員の努力で開発された逸品です。 発信地、日南から、全国に向けての飛躍が期待されます。 担当コーディネーター 佐々木 隆行

日南商工会議所

日南市園田2-1-1 電話:0987-23-2211

菓心なごみ



株式会社 お菓子の昭栄堂

都城市甲斐元町1-28 電話:0986-22-4318

「菓心なごみ」は明治34年に創業して以来、 その時代に合った愛されるお菓子つくりを続けて きた昭栄堂の新食感の和風ソフトクッキーです。

無添加にこだわり、新鮮な県内産のバターや九 州産の小麦粉をふんだんに使用してつくられてい ます。

口に入れると、ホロッと溶ける口どけを感じら れる、優しい美味しさの高品質のお菓子です。

和三盆、抹茶、きなこ、紫芋と4種類の味で、 お茶にもコーヒーにも良く合います。

菓心なごみは、現在直営2店舗と、宮崎空港、 各地の道の駅、宮崎物産館КОNNE、新宿みや ざき館KONNE等で販売しています。

お菓子の昭栄堂さんは、全国菓子大博覧会において、農林水産大臣賞を受賞されています。この 優れた菓子づくりのノウハウを生かして開発された新しいお菓子は、皆様に和菓子の本当の美味し さをお届けします。 担当コーディネーター 佐々木 隆行

●県内事業者が新宿みやざき館KONNEで試食販売を開催中!!



新宿みやざき館KONNE

〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス内

フードビジネス相談ステーションで 支援した事業者の商品が、4月にリ ニューアルオープンした新宿みやざき 館KONNEで続々とPRされています。

今年度は「みやざき農商工連携応援ファンド」の助成を利用した9事業者が新宿みやざき館KONNEで試食販売等を行っており、出店事業者からは、

「首都圏消費者の生の声が聞けて、今後の商品改良のヒントを得た」「自社商品が受け入れられ自信に繋がった」などの声が寄せられています。

また、今回、店舗前を行き交う人々にも宮崎の魅力を発信するため店頭に

設置されている、133インチの大型ディスプレーの「デジタルサイネージ」を使いながら試食販売 イベントを行う事業者もおり、新宿駅のすぐ隣にあるため人通りが多いので、効果的なPRを行うこ



とができます。なお、農商工連携応援ファンドを 活用した試食販売イベントは、12月初旬まで行わ れる予定です。

新宿みやざき館KONNEでは随時、試食販売等のイベント開催を募集しています。

首都圏での商品PRを検討の際は、お気軽にお問合せ下さい。



公益社団法人宮崎県物産貿易振興センター

〒880-0804 宮崎県宮崎市宮田町1番6号 TEL:0985-22-7389



みやざきフードビジネス 相談ステーション

各分野の専門家が課題解決をお手伝いします!!

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

30985-89-4452

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3 F FAX 0985-89-4468



※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御利用ください。

みやざきフードビジネス 発行日:2018年12月1日 発行者: (公財)宮崎県産業振興機構電話:0985-89-4452 相談ステーション FAX:0985-89-4468 URL: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

「外はパリッと中はもちもち!」米屋がつくった"もちピザシート"

《自慢の一品!》

四代続く米屋が「主婦のアイデア」を基に、お米 の知識を活かして開発した自信作です。三年の歳月 をかけて開発した「もちピザシート」は、九州産の もち米を使用しており、通常のピザ生地では得られ ない「もちもち」「サクサク」の食感と、冷めても 硬くならず美味しくお召し上がりいただけることが 特徴です。フライパンやオーブントースターで簡単 に調理できるので、おやつやおつまみ、或いは本格 的なパーティーメニューにも御利用ください。グル テンフリーのため、小麦粉アレルギーの方にも安心 してお召し上がりいただけます。

代表取締役 安田 導央

今までにありそうでなかった簡単調理が嬉しい製品です。 先日、農林水産省主催のフード・アクション・ニッポンアワ ード2018で、全国約千点の応募の中から十選に選定されまし 担当コーディネーター 森 祐一



※問合せ先:「もちピザ本舗」(侑)K&A)

電話:0985-25-9218

たかちほいたちょ

高千穂板千代古









《自慢の一品!》

当地、高千穂では、古来から、人々は豊かな大自然 に溶け込んで、生活を営んできました。

当地において、永い年月と時代の積重ねの中から生 れ、伝承されてきた"高千穂夜神楽"は、いわゆる岩戸 隠れの神話の中で天照大神が岩窟「天岩戸」に篭った 際、その前で「天鈿女命」が舞った「舞」に起源を持 つと伝えられています。

夜神楽では、神楽を舞う最も神聖な場所「神庭(こ うにわ)」づくりになくてはならない「彫り物=えり もの」が伝承され、地域の人々の手で作られています。

この「えりもの」の紋様を、チョコレートの上にデ ザインして高千穂のお土産を作りました。チョコレー トはビターと抹茶で味を表現してみました。

まろやかな舌触りの中に、ほのかな苦みのビターと 爽やかな抹茶の香りを楽しみながら、古人(いにしえ 人)の生活へ想いを馳せていただければ幸いです。

理事長 佐藤修

NPO法人 談笑会

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

談笑会さんは、高千穂に生まれて、高千穂地域の皆様のために努力をされている福祉施設です。施 設では皆様の知恵を寄せ合い高千穂の特性を活かした商品を数多く開発、販売されています。「高千 穂板千代古」は、その中での極みの自信作です。 担当コーディネーター 佐々木 隆行

地方銀行フードセレクション2018

地方銀行フードセレクション2018が、10 月23日・24日に東京ビッグサイトにおいて開 催されました。今回、宮崎県(宮崎銀行)か らは25社(うち「みやざき農商工連携応援 ファンド」の助成企業7社)が出展しました。 当ステーションのサポート企業には、大手

商社のバイヤーとのコネクションができて今 後の商談が期待できるケースや、バイヤーか

ら台湾への輸出を提案されるケースもあり、出展者からは「新たな販路開拓に繋がるように積極



的に連絡を取り商談を行いたい」・「海外への輸出 等の新たな事業展開が期待でき検討したい」との声 が寄せられ、今後の販路拡大につながる良い機会と なりました。当ステーションでも、引き続き様々な サポートを行っていきます。



去る10月25日(木)・26日(金)、新たに開発され「ひむかよかもん市場(山形屋本館1階 四 季ふれあいモール内)」においてテスト販売中の"チャレンジ商品"について、『試食会イベント』 を開催しました。

イベント中は、商品開発した事業者が店頭に立ち、試食品を提供するだけでなく、商品の魅力を 直接皆様に発信しており、会場は大いに盛り上がっていました。この様子は、地元テレビ局でも ニュースとして取り上げられました。

12月中にもイベントを実施予定ですので、その際は是非お立ち寄りください。



▲イベントの様子



▲試食品の数々

おかげさまで5周年!!

みやざきフードビジネス 相談ステーション

各分野の専門家が課題解決をお手伝いします!!

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 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 〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3F FAX 0985-89-4468



※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御利用ください。

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

七萬石とうがらしうどん

この商品は、農商工連携応援ファンドを活用しました!

今回皆様に御提供する新商品は、宮崎県内で栽培さ れている「香辛素材」を練りこんだ「うどん」です。

元来、うどん、そばやラーメン等は、麺には味がな く、スープや香辛料で味つけして食べることが多いの ですが、この新商品は、麺そのものに香辛素材を練り こんでいます。そうすることで、麺自体から香辛料の 味と風味が醸し出され、簡単な調理で美味しく利用で きるよう開発しました。

江戸伝統野菜の内藤とうがら しを最近延岡でも栽培を開始し て、新しい農産物ブランドとし て売り出し中の「七萬石とうが らし」と、西都名産の「ゆず」 を香辛料として使用したうどん 麵。宮崎の歴史が香る「お土 産」としても御利用ください。

取締役 山本 美代子





有限会社 サンライズゆず美

宮崎市松山1丁目5-14 電話:0985-27-2260

10年に及ぶ「うどんづくり」の経験とノウハウを活かし、新しく導入した製麺設備を 駆使して、県内産の新香辛料の持つ優れた味と風味を生かした新商品は、もうひとつの 当社事業の人材派遣事業で開拓されたルートを通じて、県内外の市場に流通することが 期待されます。 担当コーディネーター 佐々木 隆行

ジャムをそのまま食べる「串じゃむ」

この商品は、農商工連携応援ファンドを活用しました!

「串じゃむ」とは、フルーツ本来の味と香りを大切にして作った、ま あるいお団子状の低糖度ジャムです。

宮崎大学の学生と共同開発をしたこの商品は、宮崎県産のマンゴーや 日向夏、いちごと、北海道産の甜菜糖、天然由来のアガーを使用してい

ます。何にも塗らずにそのまま食べるもよし、 おやつや食後のデザートに、崩してお肉や魚 料理とのソースとして合わせたり、サラダの トッピングにも、とにかく気軽にフルーツが 楽しめるジャムの新しいカタチです。

串じゃむはほっと一息したい、そんな時に そっと癒してくれる美味しさです。



取締役副社長 長友 宣洋

宮崎長友農園株式会社さんの商品は、太陽をふんだんに浴びた宮崎県産の素材を 使用し、自社加工所で厳しい品質管理の下、ひとつひとつ丁寧に作られています。 串じゃむは、皆様の食卓に新しい彩りを加えます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



宮崎長友農園 株式会社 宮崎市清武町船引7081

電話:0985-85-1619

沖縄大交易会2018開催

去る11月29日(木)・30日(金)、沖縄県宜野湾市の沖縄コンベンションセンターにおいて、「沖縄大交易会2018」が開催され、宮崎県内出展企業4社に対して、当ステーションから支援を行いました。

この大交易会に参加したサプライヤー及びバイヤーは500社以上にのぼります。サプライヤーは全都道府県から出展しており、バイヤーの半分以上が海外企業という国内でも最大規模の国際商談会です。



国内で開催される商談会ということもあり、初めて海外販路開拓を目指す企業にも取り組みやすくなっており、会場では成約に向けた活発な商談が行われていました。

食品表示制度が変わります!衛生管理の方式も変わります!

新しい食品表示制度へ完全移行までのタイムリミット迫る

新法に基づく表示への完全移行の猶予期間まであと1年と少ししかありません(2020年3月31日まで)。新法では栄養成分表示の義務化などがあり、準備にはかなり時間を要します。販売店によっては、すでに旧表示の商品を取り扱っていないところもあります。早めに新表示への切り替え

名称	米菓	
原材料名	うるち米(国産)、醤油、砂糖、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(ステビア)、 (一部に小麦・大豆を含む)	
内容量	5 0 g	
賞味期限	2019. 8. 30	
保存方法	去 直射日光、高温多湿を避け保存	
製造者 株式会社○○ 宮崎県宮崎市△△1-1-1		

栄養成分表示 (〇〇g当たり)

熱量	kcal
たんぱく質	g
脂質	æ
炭水化物	æ
食塩相当量	g

▲食品表示の例

を済ませましょう!なお、正しい表示ではない場合、懲役や罰金 等の罰則を科されることもあります。

HACCP方式による衛生管理が義務化

(2020年6月から1年以内に適用)

HACCPは、原材料から最終製品に至る食品の製造工程において見える化を図ることにより、衛生、品質を管理するシステムです。微生物による汚染や金属の混入などの危害を予測し、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全を確保できるかといった重要な管理ポイントを、継続的に監視、記録するものです。発生する可能性のある危害を想定するには専門的な知識も必要となります。また、製造工程の衛生管理のために作成する書類も複数あり、計画的に準備を進めていかないと間に合わない可能性があります。

平成31年2月に県の「ひなたMBA」でHACCPに関するセミナー (無料)が開催されますので、御興味のある方は、県のホームページを御覧ください。

宮崎県: https://www.miyazaki-fba.com/

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

ත0985-89-4452 දී



みやざきフードビジネス 相談ステーション

発行日:2019年2月1日 発行者:(公財)宮崎県産業振興機構 電 話:0985-89-4452

FAX:0985-89-4468 URL: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

ミニマンゴー稚雫

宮崎県特産のマンゴーは、完熟であるため生の 果実としては収穫時期にしか味わうことができず、 これ以外の時期にはお菓子やプリンのトッピング として僅かにその風味を楽しむだけに限られてい ました。

そこで今回、当社はマンゴー果実の形を残し、 味と風味をいつでも御賞味いただけるように、 「ミニマンゴー稚雫=チビ」を開発しました。こ の商品は、県産マンゴーの栽培で毎年、一定量収 穫される無受粉のミニマンゴー(糖度19度前 後)をそのままの形でまるごとびん詰めしており、 食べきりサイズとしてお楽しみいただけます。

皆様の御家庭の食卓やパーティーでのデザート として、また、高級感のあるデザインは贈り物と しても大変お喜び頂けるかと思います。

代表 元田 耕平

豊<mark>商工連携応援ファンド</mark> と活用しました!



ゆず等の宮崎県産果実の加工事業で、実績を挙げている株式会 社かぐらの里さんを当ステーションがNSファームさんに紹介し、 そこから両社の連携が開始され、お互いに知恵を出し合って造り 上げた商品です。事業を進める中では、商品のパッケージデザイ ンや価格設定等についてサポートを行いました。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

ミヤザキ・irodori donuts



宮崎県産の農産物を活用したドーナツの開発は、オーナー池江氏 の開店以来の願望でした。その想いを実現するため、ゴマ生産農家 の株式会社しも農園さんとの連携を推進し、宮崎県産ゴマを中心に、 県産野菜の鮮やかな色彩と、味を取り込んだカラフルなドーナツ開 発に向けてサポートを展開しました。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

私の故郷の宮崎に当店を開業して以来、地域 に根差したドーナツ専門店として営業しており、 今回、宮崎の新たなお土産として県産の材料を 豊富に使用したドーナツを創作しました。

開発に際しては、「宮崎のおいしさを詰め込 んだヘルシーで色々な味が楽しめる棒ドーナ ツ」をテーマに、生地には県内三股町で農薬を 使わず栽培している「黒ゴマの若葉」を練り込 み、身体に優しい有機JAS認証のパームオイル でサックリと揚げました。また、宮崎県産を主 とした野菜・果物(有機玄米・ハイビスカス・ せとかみかん・かぼちゃ・紫芋・ブルーベ リー・抹茶)の粉末でドーナツをコーティング し、自然の素材を活かした色とりどりの仕上が りにより、見て楽しい、食べて美味しいドーナ ツとなっています。

7本入りと3本入りのセットからお選びくだ さい。

オーナー 池江 勝哉

平成30年度 宮崎中小企業大賞受賞

株式会社 デイリーマーム

「平成30年度宮崎中小企業大賞」に株式会社デイリーマーム(宮崎市)様が選定され、11月12日に県庁で表彰式が行われました。

この賞は、県内産業の振興や地域経済の活性化に特に寄与した企業を県が表彰するもので、当企業が選ばれた理由は、次のとおりです。

原材料と無添加にこだわり、安全とおいしさを追求したオンリーワンの商品としてゴボウスナック「ゴボチ」を開発し、全国的なヒットとなったこと。県内ゴボウ生産農家の所得の安定化と地域の雇用にも貢献していること。平成29年11月、高鍋町に農産物等の直売所とレストランを備えた「ママンマルシェーTAKANABE―」を開設し、直売所では県立農業大学校、高鍋農業高校等が生産した農畜産物の販売を行っていること。地域の学生が直売所や工場を実習・研修の場として活用することに積極的に取り組む等、地域の魅力を発信する拠点として地域経済のさらなる活性を期待していること。

デイリーマーム様、誠におめでとうございます。また、 フードに携わる多くの事業者様が、これからさらなる発展 をとげられるよう、ステーションとしても、より効果のあ る助言に努めてまいりたいと思います。



▲国産ゴボウのお菓子「ゴボチ」



▲ママンマルシェーTAKANABE-

山形屋1階「ひむかよかもん市場」で 第3回試食会イベントを開催しました!

平成30年12月20日(木)・21日(金)に、「ひむかよかもん市場(山形屋本館1階 四季ふれあいモール内)」においてテスト販売中の"チャレンジ商品"について、『第3回試食会イベント』を開催しました。



年の瀬に開催した今年度最後の試食会イベントには、お歳暮を求めて来た人や、年末年始の準備、過去2回のイベントのリピーター等、様々なお客様が多数来場されました。会場には、県内各地の商品が集まっており、生産者が出向いて直接試食品の説明と振る舞いを行っていました。

oiseedcompany様は、イベントの日以外でも普段から複数回にわたり店頭での試食販売を行ったこともあり、"トマサラのたれ"が特によく売れていました。他にも出展企業の店舗以外ではほとんど販売していない商品もあったことから、会場は大いに盛り上がっていました。

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[©]



Aやざきフードビジネス 発行日:2019年3月1日 発行者: (公財)宮崎県産業振興機構 電話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468 URL: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

国産大豆のおぼろ豆腐

都城市内で創業して98年間、代々受け継がれてい る製造技術で、お豆腐を作り続けています。

今回、厳選した国産大豆(主に九州産ふくゆたか、 地元産のみやだいず) の旨みを最大限に引き出した 型押しする前の出来立ての豆腐を、ひとつひとつ丁 寧に手ですくって盛りつけた「おぼろ豆腐」を作り ました。

できたての旨みが逃げていない そのままの美味しさなので、生で はもちろん、お鍋やスープ、冷や 汁などでも美味しくお召し上がり 頂けます。

木綿豆腐でもなく絹豆腐でもな い、おぼろ豆腐ならではの食感を、 柔らかく口に広がる国産大豆の風 味と共にお楽しみください。

代表取締役 穴井 慎一



都城市高木町4858-1 電話:0986-38-4113

おぼろ豆腐の開発にあたり、素材としては宮崎県産「みやだいず」を使用して商 品特性をアピールすること、また、商品パッケージ等の販売促進ツール作成をサ ポートして、新商品の販売体制づくりを提案し、売れる商品が出来上がりました。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

宮崎獲れ「鱧の一夜干焼き」と「鱧の蒲焼き」





株式会社 ニッチフーズ 宮崎市清武町今泉甲2840 電話:0985-41-5561

手羽先餃子の老舗である弊社は、このたび、水揚 げされたばかりの新鮮な宮崎沖獲れ鱧(はも)を素材 に、手作りにこだわった商品を開発しました。もと もと京都の高級料亭の代表的な食材である鱧を丁寧 に骨切りし「鱧の一夜干焼き」と「鱧の蒲焼き」に 仕上げました。

「鱧の一夜干焼き」は、こりこりした歯触りと、 あっさりした淡泊で高貴な味わいで、お酒のおつま みとして、また家庭の一品料理として堪能いただき たい商品です。

「鱧の蒲焼き」は深みのある当社独自の甘タレを 塗って焼き上げました。鰻(うなぎ)に変わる蒲焼き 商品として、独自の食感が、お年寄りからお子様ま で食欲をそそる逸品です。

総務部長 釘崎浩

新鮮な宮崎沖どれの鱧を素材とした商品開発に際して、宮 崎市漁業協同組合さんとの連携の橋渡しや、販売促進策とし て、東京都内での展示会への出展支援等を行いました。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

フードステーションの取組内容等の報告会を開催します!

主催・宮崎県、(公財)産業振興機構

産業振興機構では、来る平成31年3月13日(水)、県電ホール(宮崎市)において、みやざきフードビジネス相談ステーションが県内食品産業の振興を図るために行ってきた支援について紹介するため、「報告会」を開催します。

当ステーションは、県の委託事業として平成25年11月に

KITENビル3階に開設されて以来、宮崎県内でフードビジネスに取り組まれる方々に、新商品開発や 販路開拓、農商工連携などについて、各分野の専門家が関係機関と連携しながら支援を行ってきま した。

これらの活動が評価されたことで、今年2月に第8回地域産業支援プログラム表彰事業(イノベーションネットアワード2019)において"農林水産大臣賞"を受賞しました。これを受け、2月26日には宮崎県の河野知事に受賞の報告を行ったところです。

報告会では、当ステーションのこれまでの歩みや支援事例の紹介を行う予定であり、現在或いは 今後フードビジネスに携わる方をはじめ、それを支援する行政や支援機関の皆様にも、ぜひお聞き いただきたいと思っております。

首都圏進出を見据えた大規模商談会に県内企業が出展



食品流通業界の国内最大 級の展示商談会「スーパー マーケットトレードショー 2019」が、去る2月13日 (水)から15日(金)まで、千

葉県の幕張メッセで開催されました。

例年2000社以上が出展し、8万人以上が来場するこの商談会には、県内企業34社が宮崎県物産貿易振興センターの支援を受けて出展していました。これまで当ステーションで商品開発や販路開拓の支援を行った企業も多数参加しており、他県・他社の商品との違いをPOPやパネルでわかりやすく表示したり、社員を数人配置することで同時に複数のバイヤーと商談できるようにしたり、成約に向けて自社製品の魅力を熱心にアピールしていました。

・ 九州地区の春・夏向け商談会に 県内からも出展!!

身近な春・夏向け商材の展示商談会である「フードライフ2019」が、去る2月13日(水)、14日(木)の2日間、福岡市の福岡国際センターで開催されました。

この商談会は、毎年2回、約260社が 出展し、九州地区や関西方面の百貨店、 量販店等が参加して開催されますが、本 県からは、ステーションで販路開拓等に ついての助言を受けた5社とその他の企業 が参加し、母の日向けなどターゲットを

明確にし、商談の成立に時間をかけて熱心に取り組んでいました。



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‡



News of Food Business Consultation Station in Miyazaki Prefecture

みやざき フードビジネス 相談ステーション

発行日: 2019年3月1日 発行者: (公財) 宮崎県産業振興機構

特集

みやざきフードビジネス相談ステーションが

農林水産大臣賞を受賞

このたび、当ステーションが、全国で特に 農林水産・食品分野で最も優秀な取組みをし た支援機関として評価され、第8回地域産業 支援プログラム表彰事業(イノベーションネットアワード2019)において、「農林水産大 臣賞」を受賞しました。



表彰状を受け取る緒方理事長(中)と冨山常務理事(左)

これを受け、2月22日(金)に、中央大学駿

河台記念館(東京)において、表彰式及び記念フォーラムが開催され、表彰状の授与と 受賞機関による講演が行われ、当機構の冨山常務がステーションのこれまでの取組に ついてプレゼンを行いました。

■イノベーションネットアワード 2019 とは

日本各地の優れた地域産業支援の取組を積極的に評価することで、支援内容の質的向上及び取組の普及を図り、地域産業の一層の振興・活性化を目指す表彰事業。

(実施主体) 全国イノベーション推進機関ネットワーク

: 全国各地で地域発イノベーションの推進を担う産業支援機関や大学などが、文部科学省・経済産業省・農林水産省・関連機関の支援を受けつつ構築する全国的なネットワーク。

■選定理由

多様な分野の専門家による相談対応とともに、デザイナーズバンクの設置、アンテナショップによるテストマーケティング、海外向け展示会への出展支援、商品ブラッシュアップ補助事業等を展開、また、他の関係機関との強力な連携を主導し、機会を逃さない支援を推進し宮崎県のフードビジネスを支えていることが高く評価されました。



▲(例)ステーションが開発支援に携わった商品

みやざきフードビジネス相談ステーション 5年間の歩み

■沿革

◎平成 25 年度

11月、宮崎県の委託事業として宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3階において、コーディネーター1名、専門員1名の体制でスタート。

コーディネーター4 名、マーケティングアドバイザー1 名と相談従事者を 5 名体制に拡充し、相談業務 (新商品開発、人材育成、デザイン、補助事業、農商工連携、6 次産業化、国内外の販路開拓等) を実施。

◎平成 26 年度

相談室を1室から3室に拡充。

マーケティングアドバイザーを3名増員し、合わせて計8名体制。

◎平成 27 年度

味の専門家のアドバイザーを新たに1名配置し 計9名体制。

◎平成 28 年度

品質管理や食品表示を専門とするアドバイザーを 3 名及び事務職員を 1 名加え計 13 名体制。

◎平成 29 年度

サブコーディネーター2 名及び事務職員 1 名を 加えて計 16 名体制。

◎平成 30 年度

コーディネーター等相談従事者 13 名及び事務 職員 4 名の計 1 7 名体制。

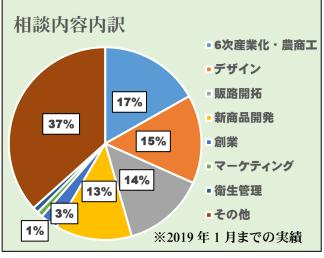
イノベーションネットアワード 2019 において 農林水産大臣賞を受賞。





■相談実績





みやざきフードビジネス相談ステーションは、宮崎県のフードビジネスに 関わる皆様のお役に立てるよう、これからも全力で取り組んで参ります。 ぜひお気軽に御相談ください。

みやざきフードビジネス相談ステーション

250985-89-4452

火曜日~金曜日(10:00~17:00) ※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く 〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN)3階