

今回は普段の相談対応から生まれた商品を紹介します。

朱瑠璃だししゃぶの素を商品化！

宮崎県産豚本来のクオリティーを、野菜とダシだけでシンプルにお客様に味わっていただくために、接待料理のメニューとして10数年前に提供したのが「だししゃぶ」のスタートでした。今では地元の皆様はもちろん、プロ野球選手、サーファー、料理人など県内外の多くの方に愛されています。ご家庭で手軽に提供できるよう「だししゃぶ」の素を商品化したいとステーションに相談し、ついに完成しました。調味料で誤魔化さない食材本来のポテンシャルをぜひ味わっていただけたらと思います。



代表 楠 忠親

- ❖商品名：だししゃぶ
- ❖売 価：1,200円（税込）
- ❖販売所：酒瑠璃店舗、Aコープさいと店・神宮店

「だししゃぶ」の素の商品化に向け、製造委託先とのマッチングやラベル作成などの支援を行いました。店内における料理や飲料の提供に加え、加工品による新たな収入が増えたことにより企業全体の生産性向上につながりました。

担当コーディネーター 諏訪園 哲哉

朱瑠璃

〒881-0035 西都市中央町2-8 電話：0983-42-3731

料理王国100選認定！鶏レバーコンフィ



厳選された国産鶏のレバーを使用。オレガノの爽やかな風味とニンニクのアクセントを加えることで、シンプルでありながら香り豊かな飽きのこない味わいに仕上げました。レバー好きの方は、そのまま食べても

GOOD！バゲットや野菜と合わせると、さらに美味しくなること間違いなしの遊び心あふれる商品となっています。「料理王国100選2023」にも認定されるなど高評価をいただいています。

代表 岩本 一美

- ❖商品名：鶏レバーコンフィ
- ❖売 価：120g/770円（税込）
- ❖販売所：カンカン屋店舗、道の駅日向、道の駅とうごう、八菜館ひゅうが店、めんくい百姓市知産知消村 等

日向市にある大人気店「カンカン屋」。店主は元精肉店経営の、お肉を知り尽くしたプロ。今回の商品開発では、食品表示や規格書の作成、商品PRなどを支援しました。

担当コーディネーター 諏訪園 哲哉

InstagramID:
kankanya.hyuga



合同会社カンカンヤLab

〒883-0012 日向市江良町4-123 電話：0982-66-8300

うどん屋がつくった旨ダレ豚みそ漬け



店の人気メニュー「辛みそうどん」のタレに一昼夜漬け込むことで、うま味の濃い「豚のみそ漬け」に仕上げました。厳選した宮崎県産及び鹿児島県産豚の肩ロース一枚肉を使用。そのまま焼くだけで絶品料理が完成。冷凍保存で賞味期限も長いので、忙しい毎日にも役立ちます。

所長 二見 浩

- ❖商品名：豚みそ漬け一枚入り
- ❖売 価：490円（税込）
- ❖販売所：うどん食べ会館（旧ふたみうどん研究所）

食品表示相談をきっかけに来所。包装資材の仕入れから真空包装機の使い方を含めた充填方法等、商品完成までを支援しました。豚のうま味を届けようと、とても丁寧に作られた商品です。

担当コーディネーター 大角 恭代

うどん食べ会館（旧ふたみうどん研究所）

〒885-0093 都城市志比田町5571-1 市場の駅セボン・チ・マルシェ内
電話：0986-25-2341

日之影町産原木しいたけをチップス化！

「子どもたちに原木しいたけをおいしく食べてほしい。」日之影町で農業を営む高見一行氏が、和食を支える食材と子どもたちの未来を考えて計画した、原木しいたけを主原料にした食べやすいチップスが、当観光協会と県関係各所、県内食品製造業者（株）West Woman'sの連携により実現しました。この原木しいたけチップス「なばっち。」は、海水から精製した塩を使用して素材本来の旨味を活かした商品です。お子様のおやつや大人の晩酌のお供にはもちろん、サラダやお味噌汁の具材にも御利用いただけます。

事務局次長 飯干 記章

- ❖商品名：なばっち。
- ❖売 価：498円（税込）
- ❖販売所：道の駅青雲橋

当ステーションでは高見さんのアイデアを実現するために、製造委託先とのマッチング、商品開発と試作を支援しました。日之影町特産の原木しいたけを贅沢に使用した風味豊かなチップスを是非ご賞味ください。

担当コーディネーター 森 祐一

一般社団法人日之影町観光協会

〒882-0401 西臼杵郡日之影町七折8705-12 電話：0982-78-1021

みやざきフードビジネス相談ステーション2023年度の体制について

フードビジネス相談ステーションでは、フードビジネスに取り組む事業者の皆様から寄せられる様々な相談内容に対応するため、商品開発や販路拡大等の分野に精通したコーディネーター4名を配置し、サポートしています。また、農林水産物の生産者等が取り組む農山漁村発イノベーション（旧6次産業化）とローカルフードプロジェクト（LFP）を担当する専門員も配置しています。さらに、より専門的な案件に対しては、登録しているアドバイザーを派遣することも可能です。

各分野の専門家が、関係支援機関と連携を図りながら無料で何回でも助言・支援します。
どうぞお気軽にお問い合わせください。

コーディネーター等（6名）

必要に応じて、より専門性の高いアドバイザーを派遣します。



ふじやぶ しほ
藤敷 志保

商品開発・
レシピ開発・
食品表示



すわ その てつや
諏訪園 哲哉

商品開発・経営管理・
品質管理
(中小企業診断士)



もり ゆういち
森 祐一

商品開発・販路開拓



おおつ の やすよ
大角 恭代

食品表示・商品開発



そど とよかす
蘭田 豊和

農山漁村発
イノベーション
サポート



さど わらあつし
佐土原 敦

ローカルフード
プロジェクト



令和5年度みやざきLFP第1回研修会



5月12日に開催した第1回研修会には147名の方が参加。LFPに取り組むポイントについての講演や、プロジェクトのアイデアを持つパートナー（会員）からの連携呼びかけ、テーマに分かれてのワークショップの中で、参加者は情報交換や意見交換を積極的に行っていました。新たなビジネスの誕生が期待されます。

5月12日に開催した第1回研修会には147名の方が参加。LFPに取り組むポイントについての講演や、プロジェクトのアイデアを持つパートナー（会員）からの連携呼びかけ、テーマに分かれてのワークショップの中で、参加者は情報交換や意見交換を積極的に行っていました。新たなビジネスの誕生が期待されます。



information

食品表示研修会及び個別相談会のご案内

県内の食品関連事業者（初心者向け）を対象とした食品表示研修会及び個別相談会が下記のとおり開催されます。

●日時

- ・研修会：令和5年7月20日（木） 9:00～12:00
- ・個別相談会： 13:00～16:00

●場所 宮崎県防災庁舎5階 防51・52号室

●内容 食品表示法の概要、改正の流れ、改正点、表示作成演習

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

☎0985(89)4452

お気軽に
お問い合わせください



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 8:30～17:15(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 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN ビル) 3 階

相談対応時間：月曜日～金曜日(9:00～17:00) ※土・日曜、祝日及び 12:00～13:00 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。

