

発行日：2023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：https://www.mepo.or.jp/shiensaku/683.html

予約受付時間：平日8：30～17：15（12：00～13：00は除く）

ブラッシュアップ補助金で支援した商品がFOOD AWARDで高評価を得ました!!

当ステーションでは、本県の農林水産物を活用した商品の開発・改良のための費用をMIYAZAKI FOOD AWARDへの出品を条件に、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により支援しています。昨年度支援した商品の中から、AWARDの最終審査に残るなど高評価を受けた3商品を紹介します。

イメージ一新！毎日飲みたくなる「ゴボチ」のごぼう茶



ごぼう茶の「飲みにくい」イメージを一新したいと開発。低温焙煎することで、ごぼうの甘味や風味が豊かに感じられるようになり、そこに「一番摘み茶葉」のほうじ茶をブレンドしたことで贅沢感もアップ。試飲したお客様からは「イメージが変わった」「こんなおいしいとは思わなかった」との感想が寄せられ、リピーターも増えています。今後は県外を始め海外でも販売していきたいです。

営業部 大瀬良 綾香

❖商品名：ゴボチのごぼう茶と一番摘みほうじ茶ブレンド ❖売 価：2.5g×7包630円（税込）
❖販売所：ママンマルシェTAKANABE、若草HUTTE、えびのPA（上り）

農家から買い付けたゴボウのうち、ゴボチ製造には向かないものを原料とするなどSDGsの考えにも沿った商品です。増産のため自社製造から委託製造に変更するに当たりブラッシュアップ補助金を紹介。申請書作成等を支援しました。

担当コーディネーター 高峰 由美

※青色が支援した内容です

助 成 金	販路拡大	商品開発
情報収集・調査	デザイン	事業計画
創 業	食品表示	技 術
マーケティング	マッチング	6次産業化
衛生管理	国際展開	そ の 他

株式会社デイリーマーム
〒880-0057 宮崎市桜町22-20
電話：0985-65-6655

バターが主役!!高千穂発酵バター100%の贅沢「宮崎バターケーキ」



宮崎県で製造される高千穂発酵バターを使用した、とても贅沢なバターケーキが完成しました。袋を開けた瞬間から発酵バターの風味が広がる「ご褒美感」たっぷりのスイーツです。素朴なプレーンのほか、特産の栗と柚子を使った全3種類の味をラインナップ。県産の小麦粉や塩にもこだわりました。この宮崎バターケーキを食べてもらうことで宮崎県の食の素晴らしさをPRできると思います。

代表取締役社長 椎葉 昌史

❖種 類：プレーン、栗、柚子 ❖売 価：1個270円（税込）
❖販売所：宮崎空港、菓te-ri

菓te-riさんは、常に“地域課題を解決するための商品づくり”を意識されています。今回、ブラッシュアップ支援事業補助金を活用し、商品試作から、各種分析、パッケージやリーフレットのデザイン制作まで取り組み、MIYAZAKI FOOD AWARD 2023では、21、22年の最優秀賞に続き、審査員賞を受賞されました。

担当コーディネーター
藤敷 志保

※青色が支援した内容です

助 成 金	販路拡大	商品開発
情報収集・調査	デザイン	事業計画
創 業	食品表示	技 術
マーケティング	マッチング	6次産業化
衛生管理	国際展開	そ の 他

株式会社菓te-ri

〒883-1601 東臼杵郡椎葉村大字下福良1820-6 電話：0982-67-2868

みやだいず® 豆乳使用の新感覚「豆アイス」

宮崎県の在来大豆「みやだいず®」の豆乳は甘くてコクがあり素朴で優しい味。この美味しさをアイスにできないかと試作を重ね、4年前にプレーンを開発。今回は、宮崎県産素材を使用した新しいテイストとして「きな粉」、「日向夏」、「緑茶」を商品化。これからも、「みやだいず®」の美味しさを知ってもらえるよう、アイス以外の新商品の開発にも挑戦していきます。

代表 井ノ上 亜里沙

❖種 類：きな粉、日向夏、緑茶 ❖売 価：350円（税込）
❖販売所：前田豆腐店、とらや商店、自社出店イベント

宮崎の在来大豆が原料というストーリーと、無添加・低カロリーという特徴を持った商品です。ブラッシュアップ支援事業応募に当たり事業計画への助言・指導を行いました。

担当コーディネーター
森 祐一

※青色が支援した内容です

助 成 金	販路拡大	商品開発
情報収集・調査	デザイン	事業計画
創 業	食品表示	技 術
マーケティング	マッチング	6次産業化
衛生管理	国際展開	そ の 他

Alisappo-Link

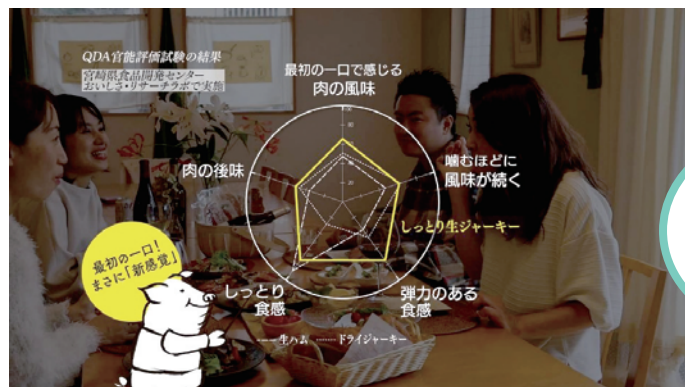
〒885-0093 都城市志比田町9539-3 電話：080-4119-6827

商品の差別化を支援します！「味のキャラクター評価」（宮崎県食品開発センター）

「商品の差別化」で悩んでおられる食品企業の皆様に朗報です。この悩み解決に、当センターの「官能評価」がご活用いただけます！官能評価とは、ヒトの五感を用いて食品の味や香り、食感などを客観的に評価する手法です。当センターでは、この官能評価を使って、加工食品の味などの特徴（キャラクター）を評価することに取り組んでいます。例えば、商品の特徴や他社商品等との違いを明らかにし、グラフ等で見える化することで、消費者やバイヤーに「商品の差別化」をアピールすることができます。まずは、お気軽にご相談ください。
お問合せ先：食品開発部 担当：金井



↑ 官能評価の様子



← 評価事例：株式会社栗山ノーサン「しっとり生ジャッキー」（豚モモ肉のジャッキー）の官能評価結果

※生ハム、ドライジャッキーと比較した結果、しっとり生ジャッキーの特徴「一口目から弾力のある食感と肉の風味」、「生ハムのようなしっとり感」、「ドライジャッキーのように噛んでも噛んでも風味が続く」が明らかになりました。



宮崎県食品開発センター

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2

TEL：0985-74-2060 FAX：0985-74-4488 <https://www.iri.pref.miyazaki.jp/>

令和5年度採択事業者が決定!!～ブラッシュアップ支援事業～

5月に公募した「フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業」の採択事業者が、下表のとおり決定しました。選ばれた11事業者の取組が無事に進み、大きな成果が上がることを期待しています。

事業者名	事業名称
エスニック料理ハロハロ	店舗の魅力が詰まった4種の冷凍食品ギフトの開発
(株)SHIN-SEIアグリ事業部	宮崎県産赤紫蘇の自社抽出加工「赤紫蘇抽出エキス」を活用した「赤紫蘇サイダー」の開発
(有)竹炭の里	県産素材と伝統的炭焼技術を組み合わせた新商品開発
じろう畑とまさみの食卓	自家製落花生で作る「香ばしいピーナッツドレッシング」のレシピ・商品開発
お菓子屋さんhapihapi	販売拡大・販路拡大のデザイン・パッケージ・販促ツールの制作
ティケイ・エビス(株)	新鮮なレバーを利用した逸品「極トロレバー」で国産鶏肝の魅力を全世界へ
(株)アシェンテ	宮崎県産小麦を使用したドーナッツ販売強化事業
フルーツデザイン(株)	宮崎県産フルーツでつくるギフト用「REFURU（リフル）みやざきフルーツチーズケーキ」の商品開発、及び販売拡大プロジェクト
千徳酒造(株)	県内初の粕取り焼酎を高付加価値商品として、思わず手にとりたくなるパッケージを形にして販路拡大を展開する
(株)オンザマーク	小麦粉を使用しないお菓子に開発(みやだいずを使用し、県内農産品を使用した新商品の開発とパッケージとパンフレットのデザイン作成)
奥霧島地域商社ツナガルたかはる(株)	高原町産ニジマスを活用した宮崎名物の新開発事業

information

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 宮崎グリーンズフィア壱番館(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。

