

農山漁村発イノベーションサポート事業（旧6次産業化事業）開発商品

6次産業化事業を発展させた農山漁村発イノベーションサポート事業。そのサポートセンターが、令和4年4月に当ステーションに設置されました。これまでに多くの生産者の皆さんが、様々な商品開発や経営改善等に取り組んできました。その中から、今回は、令和3年度に開発された商品を2件紹介します。

いちご40%シリーズ！ミルクなしシャーベットアイスセットといちごのリキュールセット

大評判のいちご40%シリーズを、今回、ミルクアレルギーやビーガンの人向けのミルクを使わない商品としてリニューアルしました。さがほのか、とちおとめ、おいCベリー、紅ほっぺの4種類のいちごの味を食べ比べてみてください。また、地元の酒造メーカーとタッグを組んで、さがほのかと紅ほっぺをそれぞれ麦焼酎と芋焼酎にブレンドした2種類のいちごリキュールも開発しました。色鮮やかなオリジナルカクテルとしてアレンジが楽しめるほか、生のいちごとセットにして贈答用にもご利用できます。

代表 節賀 誠司



- ❖種類と売価：シャーベットアイスセット（4種類×各2個 計8個）6,600円（送料税込）
二十歳のいちごちゃん リキュール飲み比べセット（720ml入り瓶×2種類）6,400円（送料税込）
- ❖販売所：延岡市特産日通販サイト「のべちよる」

アレルギーやビーガン対応のアイスは、いちご狩りに来られたお客様の要望から取り組んだ商品です。リキュールは地域の活性化に少しでも貢献しようと地元の製造業者と共同で取り組んだ商品です。当ステーションのフードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業も活用しています。

専門員 武内 和俊

いちのにいちご園
節賀誠司
〒882-0803
延岡市大貫町4丁目1439
電話：080-1536-4202

「たまごバター」セット



「毎日忙しく働く方へ、たまごバターセットを通して心穏やかで、小さな幸せをご提案！」をコンセプトに、プレーン、レモン、へべすの3種類の味のたまごバターとえびの産米粉を使った岩塩スコーン、自社ブランドの「康卵」6個入りパックを詰め合わせた商品を開発しました。たまごバターは、イギリスで定番の「レモンカード」というスプレッドをアレンジしたもので、康卵を納品しているお菓子屋さんのアイデアから生まれた商品です。美味しいは当たり前。その先の多くの喜びや幸せを皆様に提供できると考えています。自分へのご褒美やギフトにおススメ！

- ❖種類と売価：
プレミアム（スコーン、康卵6個パック+全3種類）6,424円（送料税込み）
レギュラー（同上 + 2種類を選択）5,344円（送料税込み）

代表取締役 東 慶良

❖販売所：



自社HP

ふるさとチョイス

創業50年。日々、鶏の飼育と卵の生産・販売に励むプロが、お客様にもっと楽しく、喜んでいただくことはできないかという想いでプロジェクトチームを立ち上げ、構想から約2年間かけてリリースした商品です。

専門員 武内 和俊

有限会社 東康夫養鶏場
〒889-4312
えびの市大字坂元1640
電話：0984-33-0323

MIYAZAKI FOOD AWARD 2023最終選考会結果発表！

第4回MIYAZAKI FOOD AWARD 2023最終選考会が2月13日に開催されました。厳しい一次審査を通過して最終審査に残った20商品は、いずれも宮崎県産材料を使った逸品。各商品のプレゼン時間は4分と非常に短い時間でしたが、事業者の皆さんの商品に対する思いや、背景、特徴など、聞き応えのある発表でした。

審査員は、県内3名、県外5名のバイヤーさん。それぞれの立場で丁寧に商品を評価、助言されていました。

審査の結果、以下の10商品が入賞。その半数以上がフードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援の補助金や食品表示の支援など、何らかの形で当ステーションの支援を受けており、うれしい結果となりました。

**2023年
最優秀賞
受賞商品**



**オーガニックの町
綾町の人参たっぷり
生ドレッシング**
SPICE CHUNKY

**2023年
審査員賞
受賞商品**

- ゴボちのごぼう茶と
一番摘みほうじ茶ブレンド**
(株)デイリーマーム
- ごろっといちご
チーズケーキ**
(株)ひなたいちご園
- しらす丼セット**
(有)マルナカ海産
- たまごバター (ブレーン)**
(有)東康夫養鶏場
- てげ旨ジャオズ**
ベニパンダ中国餃子専門店
- わしの脇腹
豚なんこつのシチュー**
(株)Iron
- 宮崎
バターケーキ**
(株)菓te-ri
- 唐辛子
辛めし
炊き込みの素**
RIK(株)
- 美郷梅
うま味昆布(200g)**
美郷みやざき(株)

みやざきLFP 令和4年度成果報告会開催！



表者等から熱のこもった発表が行われました。その後、各ブースで成果品の展示や試食が行われ、参加者は積極的に交流していました。

みやざきLFPでは、3月13日、シーガイアにおいて本年度の成果報告会&交流会を開催しました。LFP(ローカルフードプロジェクト)とは、地域の食品産業に関する多様な関係者が参画・連携して、社会的課題の解決と経済的利益の両立を目指した持続可能なビジネスモデルを創出する取組です。成果報告会では、本年度採択された7つのプロジェクトにおける1年間の取組について代



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。



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



そのだ とよかず
藺田 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。



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。

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



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

※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 |

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
藤藪 志保

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。

※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 |

担当コーディネーター
森 祐一

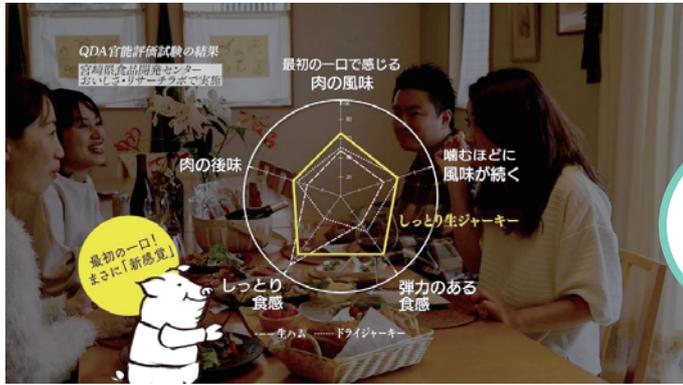
Alisappo-Link
〒885-0093 都城市志比田町9539-3 電話：080-4119-6827

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「しっとり生ジャーキー」(豚モモ肉のジャーキー)の官能評価結果

※生ハム、ドライジャーキーと比較した結果、しっとり生ジャーキーの特徴「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」、「ドライジャー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、思わず手に取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。



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!!

2023

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2商品を紹介します。



飲食店が「生姜シロップ」製造に挑戦!目指せ売上UP!



地産地消と手作りにこだわった和食店「らん菜(な)」。店名の由来は、店の代表やスタッフが市民ランナーであることと、料理等に自家栽培の野菜を使用していること。今回、ステーションや県食品開発センターの支援を受け、常温で3か月間保存できる生姜シロップの開発に挑戦。出品したみやざきフードアワードでは、バイヤーから直接アドバイスを頂くなど貴重な機会となりました。同時に商品化したポン酢やドレッシング、佃煮など「走るお野菜」シリーズとして展開、ECサイトも近日公開予定!
<http://runvege.com/>

マネージャー 去川 芳文

- ❖商品名：生姜シロップ 100ml
- ❖売 価：1,080円 (税込)
- ❖販売所：家庭料理の店らん菜、ネットショップ

コロナ禍の中、食品製造に挑戦。事業計画作成から補助金申請、商品開発、デザイン、表示、販路拡大までを支援。複数の商品開発に同時進行で取り組まれ苦労されましたが、通販や卸販売にも対応できる商品ができました。

担当コーディネーター 藤藪 志保

※黄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 |

家庭料理の店 らん菜 〒880-0951 宮崎市大塚町大迫南平4468-1 コーポラス日高102号 電話：090-3195-7032

「焼き栗きんとん」期間限定販売です!!

お客様の「栗のトップブランドと言われる須木栗をまるごと味わいたい」との声から開発。須木栗を砂糖のみで練りあげた栗きんとんで焼き栗の香ばしい香りと優しい甘さを丁寧に包み、さらに焼き上げた、贅沢な栗菓子です。9月～2月の期間限定の販売ですが、須木栗だからこそ味わえる素朴で贅沢な味。秋を感じていただけたらいいと思います。

工場長 前原 宏美

- ❖商品名：焼き栗きんとん
- ❖売 価：1個540円(税込)
- ❖販売所：宮崎空港Dekitate市場、洋菓子工房プチパリ



地元須木産や県産の季節の食材を生かしたスイーツを次々に開発されている洋菓子店です。今回、商品の食品表示を検討される際に、法令等の情報提供や判断にあたっての助言などを行いました。

担当コーディネーター 大角 恭代

※黄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 |

洋菓子工房プチパリ (河野フーズ) 〒886-0112 小林市須木下田1374-1 電話：0984-48-2137

「安全性・機能性」で商品の付加価値をアップ！！（食の安全分析センター）

食の安全分析センターでは、宮崎県総合農業試験場が開発した残留農薬・機能性成分に関する優れた分析技術を活用して、県内農産物の「安全性」「機能性」の見える化を行っています。今回、当センターを活用して、県内の事業者が商品の安全性や機能性に関する表示を行い、付加価値をアップした事例をご紹介します。

残留農薬の事例

株式会社宮崎茶房
商品名：有機釜炒り茶
【特撰】
検査内容：残留農薬約400成分について検査を実施。

農薬も化学肥料も一切
 使用せずと表示



(株)宮崎茶房
宮崎様

農薬不使用で栽培していますが、ドリフト（農薬散布による飛散）の心配もあり日頃から残留農薬検査を行っています。取引先から残留農薬検査の実施について聞かれた際にも、円滑に対応できて助かっています。

機能性成分の事例

株式会社ジェイエイ
 フーズみやざき
商品名：宮崎育ちのほうれんそう
機能性成分：ルテイン
効能効果：光による刺激から目を保護するとされる網膜（黄斑部）色素を増加。



(株)ジェイエイフーズみやざき
青野様

機能性表示食品として届出す際の分析から届出後のモニタリング分析まで活用しました。同センターはISO17025の認定試験所でもあるため、試験結果を安心して活用することができます。

ヤクルト1000が「ストレス緩和」「睡眠の質向上」といった効能を表示して大人気となるなど、機能性表示食品が再注目されています。このように消費者への訴求力が強いのが機能性表示食品の特徴です。
 残留農薬検査も含め、分析にご関心のある方はお気軽にご相談ください。
 担当 酒井 美穂

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3階
 電話：0985-45-0328



自社 HP

おかげ様で相談ステーション10周年です！！（記念セミナーの案内）

みやざきフードビジネス相談ステーションが今年11月15日で開設10周年の節目を迎えます。県内のフードビジネスに関わるたくさんの方々のご協力に感謝するとともに、事業者の皆様の相談・課題解決にこれからも当ステーションは全力でサポートしていきます。そこで、これまでの感謝とこれからの決意を込めて記念セミナーを開催します。基調講演の講師は、スマホアプリ「ポケットマルシェ」を展開する(株)雨風太陽の高橋博之氏。県内の事業者を交えたパネルディスカッションや意見交換会も計画しています。ぜひ御参加ください。

- 日時：10/30（月）15：00～
- 会場：ニューウェルシティ宮崎
- 参加申込締切：10/10（火）

※詳細、申込方法はこちら

<https://www.mepo.or.jp/news/2464.html>



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。





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!!

その3

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2商品を紹介します。

美と健康を贈る至福の詰合せ！美トマト3種バラエティーセット

宮崎県の太陽と大地、循環還元型の農法で育まれた「フルーツの様な美味しさ」が特徴の高品質ミニトマト《美トマト》を贅沢に使用した、ヘルシーで美味しいギフトセットです。

赤ワインコンポートの深み、白ワインジュレの爽やかさ、大豆バターをブレンドしたトマトスプレッド『ヴィーガンバター』の滑らかでヘルシーな風味が、食卓に幸せなひとときをもたらします。美味しさと健康をお届けする特別な贈り物として、ぜひご利用ください。

代表取締役 久須美 剣

- ❖種類：コンポート(125g)・ジュレ(130g)・スプレッド(100g)
- ❖売 価：5,940円(税込) ❖販売所：大丸松坂屋オンラインストア、みやざき物産館 KONNE



久須美さんが丁寧に生産した、ひなた育ちの「美トマト」を主原料にした他に類を見ないこだわりのギフトセットです。当ステーションでは、商品開発段階の味の評価、商談会の事前準備及びブラッシュアップ支援事業の事業計画への助言・指導を行いました。

担当コーディネーター 森 祐一

※黄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 |

株式会社美トマト

〒880-0924 宮崎市郡司分甲1041

電話：080-4782-7119

水揚げから加工まで90秒！「日向歌沙」ちりめん3種ギフト

延岡市方財町にある、機船船曳網きせんふなびきあみをはじめ80年以上のしらす（ちりめん）専門水産加工会社です。しらす漁が減少する中、宮崎の海の恵みをダイレクトにお客様にお届けしたいと、漁獲から加工・製造までをすべて自社で行っています。鮮度を感じていただきたいとの思いから「水揚げから加工まで90秒」のギフトセットを新たに開発しました。乾燥度合いを変えることで食感や風味の違う3種類のちりめんをお楽しみいただける商品になっています。

社長 日高 慎太郎



- ❖種類：上干(70g)・やわ干(150g)・釜揚げ(150g)
- ❖売 価：3,240円(税込) ❖販売所：自社(電話・FAX)、ふるさと納税

商品開発に、県内デザイナーや県の水産試験場に協力をいただきました。すでに、ふるさと納税の商品に登録されていますが、さらに販路等の出口戦略に取り組み「みやざきちりめん」の魅力を伝えていってほしいと思います。

担当コーディネーター 諏訪園 哲哉

※黄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 |

株式会社日高水産 〒882-0853 延岡市方財町76-3 電話：0982-35-6424

食品表示に必要な「栄養成分分析」「賞味期限設定検査」を行っています！（公衆衛生センター）

食品表示法に基づく食品の「栄養成分表示」や「賞味・消費期限表示」は、消費者が商品を購入したり正しく使用する上で、大変重要な情報源になります。

公衆衛生センターは、食品検査を通じて、フードビジネスに取り組む事業者の皆様をサポートさせていただきます。お気軽にご相談ください。

【栄養成分分析】 表示基準に沿った適切な表示を行うためにも、理論値ではなく実際の分析値に基づいた栄養成分表示をおすすめします。

【賞味・消費期限設定検査】 食品を一定温度で保存・検査を行うことで安全性等を確認し期限設定の根拠とします。賞味・消費期限の設定には、微生物検査がおすすめです。

食品製造工程の衛生管理を検証してみませんか？

- ・原材料（食材）検査、殺菌工程の確認・出来上がり製品検査
- ・落下細菌検査、拭き取り検査等の微生物検査

営業許可の申請・更新に必要な水質検査も行っています！

- ・食品製造用水検査
- ・一般飲料水検査

食品表示に関する検査は
当センターにお気軽にお問い合わせください！



厚生労働大臣登録検査機関

一般財団法人宮崎県公衆衛生センター

〒880-0032

宮崎市霧島1丁目1番地2

宮崎県総合保健センター1階

電話：0985-24-7400



次の10年間も全力でサポートします!!（10周年記念セミナー開催）



「ステーション開設10年の歩み」について講演する高峰由美氏（元フードビジネス相談ステーションコーディネーター）



「みやざきフードビジネス相談ステーション（平成25年開設）」の10周年記念セミナーを10月末に開催したところ、県内外から約150名もの方々に参加いただきました。

セミナーでは、この10年を振り返るとともに、「東北食べる通信」や「ポケットマルシェ」の運営などを手掛ける（株）雨風太陽の高橋様による「食からはじめる関係人口づくり～都市と地方をかきまぜる～」をテーマとした基調講演のあと、「10年後の宮崎県のフードビジネスを目指して、今できること」をテーマに県内事業者の方々に参加するパネルディスカッションを行い、今後の10年間に向けて様々な意見が出されました。また、セミナー終了後の意見交換会では活発に意見が交わされるなど盛り上がりました。

ステーションでは、いただいたご意見等を参考にしながら、次の10年間も、フードビジネスに取り組む事業者の皆様を全力でサポートしていきます。



（株）雨風太陽 代表取締役 高橋博之氏による基調講演

パネルディスカッションの様子

（左から、ファシリテーターの柚木崎千鶴子ステーション長、パネリストの高橋博之氏、佐伯勝彦氏、森本健太郎氏、佐藤友紀氏、諏訪園哲哉コーディネーター）

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。



今回は普段の相談対応から生まれた商品を紹介します。

落花生100%の濃厚でなめらかなピーナッツバター【TSUNOPPY】

ピーナッツバターを作って初めて食べたときの感動と美味しさが忘れられず、皆にも味わって欲しいという気持ちで商品化しました。旅先で偶然出会った油分の多い落花生とオスズというコクと香りのよい地落花生をブレンドして使うことで、お互いの良さを引き出し、落花生100%のピーナッツバターが出来ました。

農園代表 山口 次郎

❖商品名：都農町産クラフトピーナッツバター(110g)

❖売 価：1,320円(税込) ❖販売所：道の駅つもの、ポケットマルシェ(ポケマル)



じろう畑とまさみの食卓

〒889-1201

児湯郡都農町川北8042-32

電話：090-8830-9139

はじめは商品のデザイン相談で来所されましたが、農園自体のブランディングツールも必要ではないかという話に発展。宮崎県食品開発センターの企画デザイン部を紹介し、指導を得ながら、ご自分でロゴや商品のデザインを制作されました。

担当コーディネーター 大角 恭代

| | | |
|---------|-------|-------|
| 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 |

※黄色が支援した内容です

ポンドレで表現する「平兵衛酢」の魅力【平兵衛酢ポンドレ】



季節の和食料理を提供する店として、宮崎市青島で開業して12年（現在は宮崎市郡司分）。飲食店営業に加えて、店舗で親しまれている調味料の商品化を行っております。平兵衛酢は「爽やかな香りと酸味が料理を引き立たせる」特徴があり、料理人の心を動かすその美味しさを伝えるため、特級本醸造醤油やキビ糖などの絶妙なブレンドで「ポン酢ドレッシング」を商品化しました。

代表 下大迫 条次

❖商品名：平兵衛酢ポンドレ(ポン酢ドレッシング)

❖販売所：一颯店舗、日向市ふるさと納税サイト

❖売 価：
700円(税込) / 本(180ml)
…一颯店舗価格
900円(税込) / 本(180ml)
…希望小売価格

和旬彩 一颯(いぶき)

〒880-0924

宮崎市郡司分山下1557-1

電話：0985-41-9990

商品開発では、原価計算、製造工程の見直し、容器の耐熱温度確認を経てのペットボトルから瓶への変更などを支援。また販路開拓では、中小機構主催の「ヒットをねらえ! 地域のおすすめセレクション2024」への出品・選出を支援。日向市とも連携しながら販路拡大を目指しています。

担当コーディネーター 諏訪園 哲哉

※黄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 |

真空包装で賞味期限が延びました!【おび天詰合せ(極)真空】

宮崎県日南市飫肥で古くから伝わる郷土料理「おび天」。魚のすり身におび天専用の自社製豆腐と黒砂糖、味噌を合わせ、油で揚げた独特の天ぷらです。観光客や帰省客など多くの方々から、お土産として愛されてきました。今回、コロナ禍で来県できないお客様のご要望にお応えするため、真空個包装にして加熱殺菌することにより賞味期限を延長し、郷土の味を全国へ手軽にお届けすることが可能となりました。各店限定商品の全種類を真空包装の詰合せにした「極」。是非、ご賞味ください。

取締役製造部長 松田 寛章

❖商品名：おび天詰合せ(極)真空 ❖売価：4,400円(税込) / 箱(12枚入) ❖販売所：元祖おび天本舗ネットショップ

助成金申請における事業計画作成などを支援。個包装真空製品の殺菌条件検討に当たっては、宮崎県食品開発センターに協力いただきました。今回のチャレンジにより商品開発の幅が広がり、商品のラインナップが充実しました。

担当コーディネーター 諏訪園 哲哉

※黄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 元祖おび天本舗

〒889-2535

日南市飫肥4丁目1-20

電話：0987-25-2763

フードビジネスにおける知的財産活動を支援します！(宮崎県発明協会)

現在のフードビジネスのさらなる成長・発展のためには、特許権、商標権、著作権など知的財産を活用していくことも重要なポイントです。例えば、特許や商標を取得していない商品は、他社から真似をされたり、権利侵害で訴えられたりするリスクがあります。宮崎県発明協会が運営する『知財総合支援窓口』はビジネス展開における課題について、アイデア、技術、ブランドなどの「知的財産」の側面から解決を図る支援窓口です。窓口相談だけでなく、県内どこでも訪問対応します。弁理士、弁護士、ブランディング等の専門家も派遣します。まずはお気軽に電話でご相談ください。

「株式会社お菓子の昭栄堂」さんの「九州純バタークッキー」の商標登録（デザイン文字で出願）を支援しました。



「有限会社緑の里りょうくん」さんは、国産グレープフルーツを商標権で差別化したいということで、文字の一部を図案化した商標『月夜実』の出願などを支援しました。

INPIT宮崎県知財総合支援窓口（一般社団法人宮崎県発明協会）

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2 宮崎県工業技術センター2F
TEL：0985-74-3956 FAX：0985-74-3816
URL：https://chizai-portal.inpit.go.jp/madoguchi/miyazaki/



みやざきLFPプロジェクト中間発表会を開催！

食に関連する多様な事業者が連携して新しいビジネスを創出するLFP事業。今年度採択された6プロジェクトの中間発表会を11月15日に開催。パートナー、関係機関115名の参加がありました。

発表会では、宮交シティの田口氏が「LFP活動を通しての拡がり」と題して講演。続いて、6プロジェクトの代表者から取組状況報告と、それに対する質疑応答を行いました。また、パートナー間での交流・意見交換等も活発に行われ、充実した中間発表会となりました。

みやざきLFPでは、今後もパートナーの連携が活性化されるような様々な企画を展開していきます！



令和5年度みやざきローカルフードプロジェクト (LFP) 強化事業 採択一覧

| 事業主体 | 構成員又はパートナー（◎はプロジェクト代表） |
|---------------------------------|---|
| みやざき小麦粉・米粉活用プロジェクト | ◎(株)アシェンテ、井野農園、(株)本坊農園、(有)重永建設、(株)野崎ファーム、おたに屋(株)、JA宮崎経済連、(株)ラディッシュ、(株)毎日每人、(株)都農ワイン、(株)宮交シティ、(株)あふれる、ふらんす食堂Bistroマルハチ、南九州大学 |
| 「米粉×スポーツランドみやざき」新時代アスリート食プロジェクト | ◎(株)SAKU、(株)本坊農園、(有)シードカルチャー、(株)トレードメディアジャパン、(株)宮交シティ、(株)宮崎観光ホテル、(株)eat Link、(株)あふれる |
| みやざきバナナ葉活用プロジェクト | ◎ネクストファーム(株)、プラバファーム、いちごボタジ(株)、(株)宮崎なかむら農園、(株)ひむか農園、(株)MAGRI、(有)アリマン乳業、(株)SUNAO製菓、(株)宮交シティ、(株)食品検査・研究機構、(株)eat Link、宮崎大学 |
| 宮崎ローカルフード協議会 | ◎ジャパンキャビア(株)、ケンコー食品工業(株)、はまや(株)、合同会社木の芽時、北浦さか未来協議会 |
| ニンジンブリッジプロジェクト協議会 | ◎(有)シードカルチャー、有木農園、合同会社香月ワインズ、大山食品(株)、(株)トレードメディアジャパン、(株)JTB宮崎支店、(株)エイチ・アイ・エス、綾川荘、(有)ティーネットプロ |
| マーケットインプロジェクト | ◎(株)トレードメディアジャパン、(有)緑の里りょうくん、(株)宮崎なかむら農園、(株)宮崎茶房、井上酒造(株)、(株)あふれる |

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。

