



発行日:2024年6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 2024で高評価を得ました!



「極トロレバー」で
新鮮な国産鶏肝の魅力を
全世界へ



「新鮮なレバー本来のおいしさと、宮崎の食文化を全国の方に安心して楽しんでもらいたい」という想いで開発した「極トロレバー」は、生レバーの美味しさを超えてしまいました！
 同じ敷地内にあるグループ工場から仕入れた新鮮な朝引きレバーを使用しているため、レバー独特の臭みや加熱した際の「ぼそぼそ」した食感が全くなく、とてもなめらかな口当たりです。

添付の特製ダレは、都城産の醤油と南九州産の生姜をたっぷり使用し、レバー本来の旨味・風味を最大限に引き出してくれます。

都城から全国のレバーファン、そしてまだ本当のレバーの美味しさに出会ったことのない方々に、この想像を超えた美味しさをお届けできれば幸いです。

課長 森弥生

商品名:極トロレバー(2箱セット)
 売価:3580円(税込・送料込)
 販売所:自社ECサイト(エビス販売、楽天(ふるさと納税))

●担当コーディネーターコメント

「新鮮な朝引きレバー」使用が当商品の強み。商品化にあたり、衛生管理(HACCP)から事業計画作成及び補助金申請、デザイナーズバンク利用によるパッケージデザイン作成など様々な相談に対応・支援しました。

コーディネーター 諏訪園 哲哉

補助金	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

※□が支援した内容です



ティケイ・エビス株式会社
 〒885-0043 都城市豊満町996-6
 電話:0986-51-5201 <https://ebisu-g.com/group/>

FOOD AWARD審査員賞受賞
 「小さい農家がこだわって創った
 ピーナツドレッシング
 TSUNOPPY(つのッピー)」



自家農園で採れた落花生100%でドレッシングを作りました。「オリジナル」中華「味噌」の3種類があります。全てじろう畑のオリジナルのレシピです。パッケージは畑から見渡せる都農町の景色を描きました。全国に安く発送出来るように包材はスパウトパウチを使用しました。実際に贈り物として利用される方もいて、好評です。

代表 山口次郎

「ピーナツドレッシングって珍しいので買いました」ピーナツがたっぷり入っているのが分かる「無添加で安心して食べられる」と、お客さまから嬉しい声をいただいで、益々やる気に満ちています！

山口ささみ

種類:オリジナル・中華・味噌(150ml/本)
 売価:各648円(税込)
 販売所:道の駅つ、産直通販ポケマル

●担当コーディネーターコメント

自家製のピーナツバターを使って商品化を検討しているというお話を伺い、ブラッシュアップ補助金を紹介。申請段階から事業立ち上げまでを伴走支援しました。

コーディネーター 大角 恭代

補助金	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

※□が支援した内容です



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 <https://www.jiro.link>

みやざきフードビジネス相談ステーション 2024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各分野に精通したコーディネーター6名今年度1名増員を配置し、課題解決に向け、伴走支援しています。

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)サポートセンターを担当する専門スタッフ2名(今年度1名増員)と、多様な事業者が参画して地域資源を活用したビジネスモデルの創出を目指すローカル

フードプロジェクト(LFP)事務局を担当する専門コーディネーター1名(今年度から)を配置して、事業者の取組を支援しています。

さらに、HACCPや海外展開など、より高度で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。

フードビジネスに関する各分野の専門家が、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(9名)



藤敷 志保 (ふじしほ)
商品開発・レシピ開発



森祐 (もりゆういち)
商品開発・販路開拓



諏訪園 哲哉 (すわのぞうや)
商品開発・経営管理・品質管理
(中小企業診断士)



大角 恭代 (おおつのやま)
食品表示・商品開発



久松 愛 (ひさまつめぐみ)
商品開発・衛生管理



瀬口 彩子 (せぐちあやこ)
商品開発・販路開拓



菅田 豊和 (すがたよしかず)
農山漁村発イノベーション
サポートセンター



青山 恵子 (あやまけいこ)
農山漁村発イノベーション
サポートセンター



西原 玲子 (にしはられいこ)
みやざきLFP事務局

● アドバイザー

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



今年度のキックオフとなる研修会には140名の方が参加。まず、地域課題を解決するための新たな食関連ビジネスを創出するポイントについて、中央LFPの佐藤コーディネーターによる講演がありました。次に、具体的なビジネスに向けたプロジェクトのアイデアを持つ4名のパートナー(会員)から連携・参加の呼びかけがあり、その後、4つのテーマ(未利用資源活用、地域活性化、観光・ツーリズム、輸出)に分かれてワークショップを行いました。ワークショップでは参加者から活発な意見が出されるなど、有意義な研修会となりました。



令和6年度みやざきLFP 第1回研修会(5/13)

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。

