



発行日:2024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 2024で高評価を得ました!! その2



官能評価試験で
「きな粉感」を追求!!
3つの温度帯で楽しめるフィナンシエ

「TOKUBOフィナンシエだいち味」は小麦粉の代わりに都城在来の「みやだいち®」の大豆粉を使った商品です。大豆以外にも、宮崎大学が開発に関わった血糖値が上昇しにくい砂糖、日向平若海岸の満潮時の海水から作った塩、九州産生乳を100%使用したバターなど、宮崎ゆかりの素材にこだわっています。

宮崎県食品開発センターで実施した官能評価試験で、常温・冷蔵・冷凍の温度帯ごとに異なる食感や味わいがあることを確認できました。また、香り、風味、後味の「きな粉感」が最大の特徴であるわかり、きなこ感をさらに追求し、仕上げにきな粉をたっぷりまぶした「TOKUBOフィナンシエだいち味きな粉まみれ」を新たに開発しました。8月末に発売予定です。

マネージャー 木場好美

商品名:フィナンシエだいち味きな粉まみれ(1個)
売価:240円(税込)
販売所:TOKUBO直売所(小林市細野262-5)

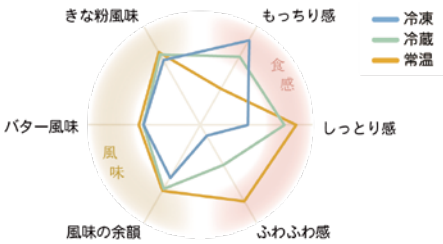
担当コーディネーターコメント

当ステーションの商品開発・ブラッシュアップ支援補助事業と食品開発センターの官能評価活用モデル事業を紹介し、おしこ評価に基づいた商品開発と販促ツール制作の取組を伴走支援しました。

コーディネーター 藤敷志保

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



株式会社オンザマーク 〒886-0004 小林市細野442-4
電話:0984-23-7788
<https://onthemark-seven.com>



家庭で
気軽に楽しめる
「冷凍グリーンカレー」

エスニック料理ハロハロは、タイ料理をもっと身近に、気軽に食べていただきたいという想いから、2000年にオープンしたレストランです。今回の新商品は、お店の人気メニューである「新鮮なハーブとスパイスが調和するグリーンカレー」を自宅でも味わってもらいたいという想いから開発に取り組みました。温めるだけで食べられるので、自宅での食事としても利用しやすいものとなっております。具材には、素材の風味と食感を大切にするため、ローストした野菜と低温調理のお肉を加えています。

まろやかな辛さと豊かなコナツツミルクが舌を癒し、心を満たす一品。二度食べたら忘れられない」と評判の当店人気No.1メニューを、ご賞味ください。

代表 遊電孝

商品名:しびれるうまさコフレカレー(グリーンカレー)(250g/個)
売価:1059円(税込)
販売所:Foodaily 霧島店、ハロハロ本店

担当コーディネーターコメント

補助金申請から商品開発全般の指導・助言、販売促進のための商品規格書作成などについて支援しました。新商品の売上向上だけでなく、移動販売時の生産性向上や新たな販路開拓につながるきっかけにもなりました。

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



エスニック料理 ハロハロ 〒889-1601
宮崎市清武町木原6406-1
電話:0985-89-0000



● 宮崎県水産試験場 経営流通部



〒889-2162 宮崎市青島6丁目16番3号
 TEL:0985-65-6213 FAX:0985-65-2121
<https://www.mz-suishi.jp>

水産物加工品の開発に 「フード・オープンラボ」を ご活用ください

水産試験場では、水産物を原料とした加工品を開発する際、試作品を製造してテスト販売することが出来る「フード・オープンラボ」を運用しています。ラボには様々な加工機器を設置し、試作を支援しています。

例えば、真空巻縮器やレトルト殺菌器を利用した缶詰のオイルサーディン(写真)、レトルト殺菌器や真空包装機を利用したレンコダイ丸ごとレトルト商品、スモークハウスを利用した魚ジャージャー、スチームコンベクションオープンを利用したオオニベのフレークなどです。
 水産物加工品を検討中の方は、お気軽にお問い合わせください。

令和6年度 採択事業者が決定！ 「フード・オープンラボ」 支援事業

5月に公募した「フード・オープンラボ」支援事業の採択事業者が、左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
(株)イト	宮崎県内の豆腐加工業者から破棄されるおからを主原料とし、味付けに宮崎県産のしいたけ粉を使用したスナック菓子の開発
(株)G.N.O	宮崎県産の廃棄されている農産物を活用したアップサイクル事業(クラフトジーン)
早川しょうゆみそ(株)	宮崎素材を活用した長期保存が可能な発酵味噌パターの開発
(株)FLAP	新品種の生干し芋開発
(株)アップライジング	CITRUS Citoile の新商品開発
うなぎ居酒屋西口商店	鰻の佃煮の開発とパッケージ・販促ツールのデザイン制作
どすこいファーム	横綱コーンを活用した加工品の開発
奥霧島地域商社ツナガルたかはる(株)	高原町産の「赤蕎麦粉」を活用した名物菓子の新開発事業
さくちゃん農園	日南のレモン農家がつくる、日南産レモンシロップの開発
(有)朱瑠璃	地元に愛される飲食店の人気メニュー商品化
(株)なな葉宮下ファーム	ブルーベリー葉茎(くにさと35号)焙煎加工の開発



各地域に出張して、フード ビジネスとデジタル化の 相談に対応します!!

初めての取組である「みやざきフードビジネス相談ステーション・産業DXサポートセンターみやざき合同相談会」やざき合同相談会。すでに第1回目を6月27日に高千穂町商工会で、第2回目を7月25日に門川町商工会で開催。関係事業者延べ8者から食品表示や販路開拓、補助事業について相談があり、担当コーディネーターから助言等を行いました。

今後の予定は左記のとおり。次回8月29日は、小林商工会議所で開催します。相談は無料、完全予約制です。この機会に、ぜひご利用ください。



フードビジネスの相談に対応する諏訪園哲哉コーディネーター(左)=6月27日、高千穂町商工会

みやざきフードビジネス相談ステーション・産業DXサポートセンターみやざき合同相談会

8月29日	小林商工会議所
9月26日	高鍋商工会議所
10月24日	都城商工会議所
11月28日	南郷町商工会

※詳細は、ホームページ(下のQRコード)をご覧ください。



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TEL. 0985-89-4452(平日午前8時半～午後5時15分)。

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。

