**NEWS** 2021.4

61 =

#### みやざきフードビジネス相談ステーション

発行日: 2021年4月1日

発行者:(公財) 宮崎県産業振興機構

電 話: 0985-89-4452 F A X: 0985-89-4468

U R L: https://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間 平日8:30~17:15 (12:00~13:00 は除く)



当社は、従来から地元産農産物の活用を経営方針としており、小林市須木地区の特産品である「栗」と「ゆず」を原料とした栗甘露煮や青ゆずこしょう等を生産・販売してきました。

最近小林市では「しょうが」と「たけのこ」の生産が盛んになっていることから、この二つの農産物を原料とした加工食品の開発に取り組み、「しょうがグラッセ」と「たけのこジャーキー」を誕生させました。

しょうがグラッセは、しょうがを薄くスライスカットし、糖漬け後十分に乾燥して仕上げているので、さらさら感があり食べやすいお菓子となっています。

また、たけのこジャーキーは、お酒のおつまみや、お茶請け感覚で手軽に使用していただくために、たけのこに和風の味付けをして乾燥した、珍しい商品となっています。ぜひご賞味ください。 **専務取締役 椎屋 敏治** 

- ●売 価: しょうがグラッセ (30g) 216円(税込) たけのこジャーキー(12g) 216円(税込)
- ●販売所:みやざき物産館KONNE、フーデリー、良品工房、自社店舗

すき特産さんが所在する宮崎県と熊本県の県境に位置する旧須木村(現小林市須木地区)は地区の9割が山林です。この土地で昔から収穫される農産物は「栗」や「ゆず」です。これまで扱ったことのない「しょうが」「たけのこ」の商品開発に対して、ブラッシュアップできるよう種々のアドバイスを実施しました。また、本商品の開発にあたっては、(公財)宮崎県農業振興公社の事業を活用し各方面からの支援を受けています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行





農業生産法人 有限会社 すき特産 〒886-0112 宮崎県小林市須木下田 619 番地 電話: 0984-48-3085

## 佐土原町の"福生姜"のみをたっぷり使用したジンジャーシロップ

この度、私共の実店舗 PIZZERIA DOUBLE や THE NOODLE SHOP で人気のジンジャーエールを自宅で楽しめる様に、原料のジンジャーシロップを可愛い瓶に詰め込みました。2020 年はコロナ禍により店舗経営は厳しい状況でしたが、その中でできる事を考え、ジンジャーシロップの商品化に踏み切った形です。

- ●売 価:2,376円(税込)
- ●販売所: THE NOODLE SHOP、THE DOUBLE CAFÉ、stairs of the sea、otto-otto、tjukurpa coffee、rosa coffee、恋史郎コーヒー、canna、桜屋酒店、都城zonne、ダルマピッツァ、イーナプリン、美容室YORK hear design

2014年に宮崎市内に PIZZERIA DOUBLE を、2020年には日向のステアーズオブザシーに THE NOODLE SHOP を開店された榎田さん。ジンジャーシロップもお店の雰囲気にあったお洒落な 1 品となりました。地域中小企業等回復支援補助金の申請をサポートしました。

担当コーディネーター 高峰 由美





DOUBLE 榎田吉輝

〒880-0835 宮崎市阿波岐原町前浜 4276-376 電話: 0985-20-1375

# 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例 ~くす美トマト農園「ドライ美トマト」~

提出された表示案に対して以下のアドバイス を行い、写真のような表示が完成しました。

- ・リサイクル識別表示マークを表示する。1 辺6ミリ以上、文字6ポイント以上。 識別マー ク「プラ」は義務表示だが、材質表示(PV、 PE など) は推奨されている任意表示。
- ・文字の大きさは、表示可能面積が 150 ㎡以 上の場合は 8 ポイント以上で表示。(表示可 能面積:容器又は包装の表面積から、表示が 不可能な部分(キャンディの「ひねり」の部 分等)を差し引いた面積。)







栄養成分表示について、収穫時期によって栄養成分の値が変動する場合は「推定値」又は「この表示値は、 目安です。」と記載します。

#### MIYAZAKI FOOD AWARD 2021 開催!!

宮崎の"新しく美味しい"逸品を決める、MIYAZAKI FOOD AWARD 2021の最終審査会が令和3年3月12日に開催さ れ、最優秀賞1品、審査員特別賞10品が選出されました。

今年は、60事業者89商品のエントリーがあり、最終審査会に選ばれた29事業者が試食とプレゼンテーションを行いま した。4分間という短い時間でしたが、皆さんの思いが伝わってくる素晴らしいプレゼンテーションでした。 審査会のYouTube LIVE配信をアーカイブで視聴できますので是非ご覧ください。

https://youtu.be/WrFgCcj6ll8

#### ●最優秀賞● -

椎葉屋:九州山蕎麦 世界農業遺産 5 種

#### ○審査員賞○ -

・浅井万十店:ねったぼ和かろん ・虎彦株式会社:日向菓 心花

・株式会社原田青果:俺のらっきょう黒みつ70g

・OttO OttO:美郷栗のジェラート

・株式会社川北製麺:グルテンフリーミヤザキライスヌードル RAMEN

・今釜屋:梨だれ味付け肉の6枚入りギフトセット

・ネクストファーム株式会社:宮崎セミドライバナナ ・PARK miyakonojo:宮崎県産小麦のミニスコーン

・パパイア王子:パパイア王子謹製 青パパイア黒糖醤油漬け

・株式会社高千穂ムラたび:ライスブランビスコッティキャロブ日向夏





# みやざきフードビジネス相談ステーション

**TO985-89-4452** FAX: 0985-89-4468

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 F

相談対応時間:月曜日~金曜日(9:00~17:00)※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く



#### みやざきフードビジネス相談ステーション

発行日: 2021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: http://www.i-port.or.ip/food/

予約受付時間:平日8:30~17:15 (12:00~13:00は除く)

# 50年来守り続けてきた味に、へべすで新しい風を

昭和・平成・令和おやつはあんドーナツ!

創業から変わらぬ製法で作り続けている当社の看板商品「あんドーナツ」の新展開として、日向市特産のへべす入りの白餡を包んだ「へべすあんドーナツ」の販売を開始しました。へべすは、日向市で農薬を使わずに栽培されたものを、生産者から直接仕入れて使用。小麦粉や白餡の原料の手亡豆も国産にこだわり、安心・安全で美味しい商品づくりを心掛けました。また、県内外での卸販売に対応するため、パッケージを見直して日持ち向上を実現。賞味期限を常温で30日間としました。へべず餡以外に、白餡、こし餡、粒餡、栗餡入りこし餡のラインナップがあり、ギフトとしてもご利用いただけます。

代表 水脇 秀遠

◆種 類:5種類◆売 価:¥180(今夏以降、順次拡大予定/発送応相談)

❖販売所:自社店舗

先代から受け継いだ味にへべすの風味を合わせ、県外流通も可能な商品ができました。日持ち向上に関するアドバイスや食品表示案作成、宮崎県観光協会が主催するイベントでのテストマーケティング実施など伴走的に支援しています。

担当コーディネーター 藤藪 志保





パンとお菓子の店 みずわき 〒883-0041 宮崎県日向市北町2丁目35番地 電話:0982-52-2394

## 東天閣自家製豚まん

創業当初より変わらぬ製法で、約60年もの間地域の皆様に愛されてきた東天閣自家 製の豚まんです。

今回、卸・小売り用にリニューアルし、具材には宮崎県認定のブランドポーク「きなこ豚」を100%使用し、宮崎県産キャベツと玉ねぎのみで仕上げたシンプルながらも 県産食材の良さをダイレクトに味わって頂ける仕上がりになっています。

具材を包む生地にもこだわっており、東天閣腕利きのシェフがその日の気温や湿度に合わせ、粉や水分の量を変えることで、いつもフカフカの状態をお楽しみ頂けるように努めています。

昭和の時代より続く、東天閣自慢の一品を是非ご賞味下さい!

マネージャー 林 聖一郎

❖売 価:1個 ¥216(税込) ※販売所により異なります。❖販売所:中華菜館 東天閣店頭、スーパーとむら油津店



有限会社 東天閣

〒880-0006 宮崎県宮崎市千草町8-4 電話: 0985-24-2955 当ステーションでは、次のような支援を実施しました。

- ①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の活用
- ②デザイナーズバンクを活用してデザイン事務所「㈱あふれる」とのマッチング
- ③きなこ豚の㈱はざま牧場とのマッチング

現在は、宮崎県内のみ販売していますが、将来的には空港のお土産や県外もターゲットにしておりチルドから冷凍まで対応できる仕様となっております。

担当職員 六反園 聖章

## みやざきフードビジネス相談ステーション2021年度の体制について

当ステーションでは、コーディネーターの公募を行い、今年度から常勤コーディネーター4名体制としました。加えてHACCP総合支援コーディネーターを配置し、収益向上、連携マッチングの分野を強化し、より充実した支援を行ってまいります。相談対応については、昨年度に引き続きWhereby、Zoomを活用したWEB面談も実施しておりますのでお気軽にお問い合わせください。

また、今年度からフェイスブックページを開設し、よりスピーディな情報発信にも努めてまいります。

#### コーディネーター (5名)



高峰 由美 事業計画・商品開発・ 海外展開



藤藪 志保 商品開発・レシピ開発 兼食品表示アドバイザー



**関屋 千草** デザイン・商品開発



諏訪園 哲哉 商品開発・経営管理・ 品質管理 (中小企業診断士)



森 祐一 HACCP総合支援 コーディネーター

#### アドバイザー

より専門性の高い アドバイザーを 必要に応じて 登録します。

次の ステップを 目指そう! withコロナ



#### 食品表示アドバイザー(上記兼務1名を除く5名)



大角 恭代 担当/県内全域



川越 おもと 担当/県内全域



河野 久美 担当/県内全域



湯淺 まき子 <sub>担当/県内全域</sub>



**黒木 麗子** 担当/県北地域

# 宮崎県食品製造業者 ビジネスマッチング サポートの御案内

県内外の食品関連事業者から寄せられるビジネスマッチングの御相談に、専任のコーディネーターが県内食品製造業者の情報を集積した「データベース」を活用して「取引成立」までを強力にサポートします!

製造委託や原料調達、共同開発などをお考えの方はぜひ御活用ください。

御相談はお気軽に下記へお問合せください。

担当コーディネーター 森 祐一



information

# みやざきフードビジネス相談ステーション

20985-89-4452 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、祝祭日及び月曜日は除く



# 1 Vol 63

#### みやざきフードビジネス相談ステーション

発行日: 2021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

U R L: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

# 宮崎の恵みたっぷりの冷たいフィナンシェ

日本料亭が作るおもてなしおやつTOKUBOシリーズにフィナンシェが新登場しました。原材料には、宮崎県産の小麦と塩、宮崎県内製造のバターを使用。高温でじっくりと焼き上げ、急速冷凍した商品になります。冷たいまま召し上がっていただくと、アイスとフィナンシェの間のような新食感をお楽しみいただけます。また、常温にすればしっとりと、軽く焼き直せばサクサクと、温度によって様々に味わいが変化します。お好みの食べ方を見つけてみるのはいかがでしょうか。ギフトはもちろん、朝食やおやつ、自分へのご褒美に! ぜひご賞味ください。

冷凍個包装で長期保存できるため、飲食店様などから食品ロスを減らせる業務用商品 としてもご好評をいただいています。

マネージャー 木場 好美

❖種 類:焼き菓子 ❖売 価:100円(税込)

❖販売所:TOKUBO直売所(宮崎県小林市細野262-5)

フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ補助金支援事業を通じて原材料の塩を県内製造のものへと見直し、パッケージデザインや販売促進ツールを作成しました。パッケージの表示内容については、食品表示法等アドバイザー派遣事業も活用しました。冷凍庫に常備しておけば、季節を問わず楽しめる、巣ごもりにもぴったりなスイーツです。

担当コーディネーター 藤藪 志保





株式会社オンザマーク 〒886-0004 宮崎県小林市細野442-4 電話: 0984-23-7788

# 宮崎県産メヒカリのアンチョビ、宮崎県産メヒカリのアンチョビのペースト



**ふらんす食堂Bistroマルハチ** 〒880-0805

宮崎市橘通東2-9-14

トライスター本町通りビル1F 電話:0985-72-6862 延岡市北浦でとれたメヒカリを、日向市の「満潮の塩」、宮崎市長友味噌醬油の「米 麹」で半年間熟成させアンチョビにしました。イワシのアンチョビと違い、メヒカリで 作ると芳醇な香りとクリアなうまみでどんな料理にも合います。ぜひ普段の料理に醤油、 味噌、塩のかわりにご使用下さい。

また姿造りのアンチョビより使いやすいペーストもできました!オリーブオイルやマ ヨネーズと混ぜてディップソースに。バターと混ぜ、パンに塗りアンチョビトーストに。 いつものお料理に加えるだけでメヒカリのうまみがとれるとご好評頂いています。

オーナーシェフ 八田 淳

❖店頭売価:宮崎県産メヒカリのアンチョビ1個 1,280円(税込)

宮崎県産メヒカリのアンチョビのペースト 1,280円(税込)

❖販 売 所:店頭、宮交シティTSUTAYA、自社サイト販売

https://bistromaruhachi.stores.jp/

同店の人気料理であるメヒカリアンチョビが加工品となり、レストランの味を 自宅で楽しめる一品となりました。手作業でひとつひとつヒレ、中骨などを取り、 瓶詰めして丁寧に作られており、MIYAZAKI FOOD AWARD 2021でも最終選考ま で残りました。加工機器導入にあたり活用した小規模事業者持続化補助金の申請 や、食品表示などを支援しました。

担当コーディネーター 高峰 由美

# 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例~(株)MOMIKI「黒風(へべす黒生姜シロップ)」~

提出された表示案に対して以下のアドバイスを行い、写真のような表示が 完成しました。

- ●「食品表示基準第4条(別表19) | により、希釈して飲用するものには、 希釈時の使用割合を表示する。
- ■「果実飲料等の表示に関する公正競争規約及び施行規則」により、使用 方法を表示する。

### 食品表示ワンポイントアドバイス

食品表示基準の規定以外に、事業者又は事業者団体が業、 界のルールとして自主的に定めた「公正競争規約」があ りますので、規約が設定されている食品の場合は、表示 作成の参考にされることをおすすめします。



● 名称:清涼飲料水(シロッ プ) ●原材料名:加工黒糖 (沖 縄県製造)、牛姜、へべす果 汁、黒生姜粉末 ● 内容量: 180g●賞味期限:枠外右に 記載●保存方法:直射日光、 高温多湿を避けて保存してく ださい。●使用方法:3倍に薄 めてお飲みください。●製造 者:㈱MOMIKI 宮崎県宮崎市 佐十原町下那珂10795 TEL:0985-72-0135

#### 栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー211kcal、たんぱ く質0.5g、脂質0.1g、炭水化 物52.1g、食塩相当量0.02g

#### オンライン催事・ 「宮崎物産展」を開催しました!!

クラウドファンディング(Makuake/マクアケ)を活用して発売 前の商品のテストマーケティングを実施しました。宮崎県よろず支 援拠点(当ステーションも参画)とMakuakeが共同で実施した地 方初のオンライン催事「宮崎物産展」では、食品企業をはじめ製造 業、工芸などバラエティ豊かな品揃えとなりました。開始早々、全 国から応援購入していただき、出店事業者も商品化への確かな手ご たえを実感することができました。ステーションで支援させていた だいた事業者の中には、Makuake出店が

きっかけでメディア(テレビ・新聞・ラジ オ)から取材依頼をうけるなど、商品PRの場 として活用することができました。

<出店事業者18 社>

自給率0.1%の国産ごま使用

夏こそ

黒生姜の力。

胡椒や唐辛子入りで少しピリ











976















111

















微粉束素入り

# もっちり泡立ち



5分で解凍・スライス済みでカット不要





#### information

# みやざきフードビジネス相談ステーション

**20985-89-4452** 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、祝祭日及び月曜日は除く



#### みやざきフードビジネス相談ステーション

発行日: 2021年10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

U R L: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

# 今釜屋の梨だれ味付肉セット(中)

弊社が9年前から製造している「やみつき梨だれ」は、小林産の永迫農園の梨など宮崎県産の素材にこだわり、全て手作業にて製造しています。催事イベントなどで、ミヤチクのお肉にたれをつけて提供していた所、多くのお客様から「たれだけでなく、漬け込んだ肉が欲しい」とのご意見を頂き、商品化となりました。

味付肉のお肉は ミヤチクの豚肉「宮崎ブランドポーク」のバラ、ロース、モモと国内産の牛小腸を一晩しっかり漬け込み、食品添加物不使用で仕上げました。梨を使用することにより、消化酵素でお肉が柔らかくなるので、お子様からお年寄りまで幅広く食べて頂きたい商品です。

代表 今釜 大作

❖店頭売価:5,400円(送料税込)

❖単品価格:バラ723円、ロース702円、モモ594円、牛ホルモン734円(全て税込)

❖販 売 所:自社通販サイト、ミヤチク通販サイト ❖https://imagamaya.com

「やみつき梨だれ」は9年前に商品化をお手伝いした思い出深い商品です。味付肉は3月に行われたミヤザキフードアワード2021でも審査員賞を受賞しました。 梨だれ加工所の衛生管理向上の支援や、ホームページ作成にあたり活用した小規模事業者持続化補助金の申請などを支援しました。

担当コーディネーター 髙峰 由美





〒886-0004 小林市細野1446-7

電話:0984-23-6690

# 焼く、蒸す、煮る、炊く、揚げるがこれひとつで!銅合金製鋳物鍋『tefu-tefu てふてふ」



銅合金を使った船舶用のポンプ部品を60年近く製造しています。今回の商品開発のきっかけは、銅製品の持つ魅力を伝えたい、当社の技術を応用して何か役に立つものは作れないかという想いからでした。

約4年間かけて銅の優れた熱伝導性と鋳物の高い蓄熱性を併せ持つ理想のお鍋が完成。 弱火で調理でき、熱も入りすぎないので、食材の持つ旨味を存分に引き出します。

「てふてふ」には「蝶々」と「楽しくおしゃべりをする」という2つの意味があります。蝶々の羽のような特徴的なフォルム、そしてこの商品を囲んで会話が弾む食卓をイメージして「tefu-tefu」と名付けました。

日々の料理にはもちろん、キャンプなどのアウトドアシーンにもピッタリ。経年変化を楽しみながら、親から子、子から孫へと三世代、100年受け継いでいただけます。宮崎には素晴らしい食材がたくさんありますので、ぜひ銅合金製鋳物鍋『tefu-tefu てふてふ』で調理してみませんか?

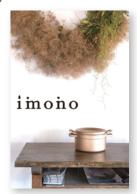
代表取締役 笹部 直規

❖販売所:宮崎山形屋及び自社オンラインショップ ❖https://imono.shop

◆サイズ: W213×D158×H80mm (1人~2人用) ※IH不可 ◆価格:¥19,800 (税込)

ステーションでは試作品の鍋をお預かりして、使用感や鍋の特徴を活かした調理方法などをフィードバックしました。また、開発に係る原材料費に宮崎県産業振興機構の地域中小企業等回復支援補助金を活用。今年に入って商品化のメドが付いたことから、よろず支援拠点とクラウドファンディングのMAKUAKEが企画していた「オンライン催事・宮崎物産展」でリリースすることを提案し、目標達成率409%の注目のプロジェクトとなりました。

担当コーディネーター 藤藪 志保



**有限会社日向キャスティング** 〒883-0101

宮崎県日向市東郷町山陰乙125 電話:0982-69-2165

#### 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例~~じゅも「お箸ほぐれ(もち)」~

提出された表示案に対して以下のアドバイスを行い、写真のような表示が完成しました。

- ●原材料名はスペースではなく「、」で区切る。
- ●原材料と添加物は「/」で区切る。
- ●賞味期限の欄に記載場所を具体的に表記する。

#### 食品表示ワンポイントアドバイス

期限表示は、一括表示枠内に「賞味期限」又は「消費期限」の文字を冠し、その年月日又は年月を表示します。 なお、期限表示の欄に記載場所を具体的に表記すれば、 一括表示枠外に表示することができます。



エネルギー 154kcal、たんぱく質 2.8g、脂質 0.4g、 炭水化物 34.9g、食塩相当量 0.4g



高齢者向けのお箸で切れる新 触感の冷凍もちです。

【ホームページ】

https://www.bejumo88.com/ (ホームページからの購入可)



## 、ステーションミニセミナー(WEB)初開催!

これから食品加工を考える、あるいはすでに取り組んでいる県内の飲食店さんを対象に各コーディネーターがそれぞれの得意分野で、40分程度のWEBミニセミナーを開催しました。内容は次のとおりです。

今後もさらにブラッシュアップして開催予定ですのでどうぞご活用ください。

#### 【開催日】9月7日(火) 【開催日】9月14日(火) 【内 容】飲食店の加工品開発事例 【内 容】商品開発する前にま ず取り組みたいこと と活用可能な補助事業 【担当コーディネーター】 【担当コーディネーター】 関屋 千草 高峰 由美 【開催日】9月8日(水) 【開催日】9月15日(水) 【内 容】調理と加工の違いに 【内 容】加工品に必要な表示 について 【担当コーディネーター】 【担当コーディネーター】 柚木崎 千鶴子 藤藪 志保 【開催日】9月9日(木) 【開催日】9月16日(木) 【内 容】食品加工に向けた 【内 容】開発商品の販売方法 について 「情報」の整理 【担当コーディネーター】 【担当コーディネー 諏訪園 哲哉 森祐一

#### With コロナ・After コロナ対策オンラインセミナー開催

コロナ禍における食品関連事業者の収益向上を目的としたスキルアップセミナーを開催します。第1弾「もはやオンラインはリアルの代替ではない!」と言い切る今回の講師。オンラインを制してこれまで以上の収益をあげるための技について講演していただきます。第2弾では具体的スキルに関するワンポイントセミナーを開催します。お気軽にご参加ください。

#### 【第1弾】オンラインツール活用セミナー(120分)

#### No.1 10月4日(月) 13:00~15:00

Withコロナ・Afterコロナ対策

#### オンライン営業・販売セミナー

<講演内容>

オンライン商談で必要とされるZoomの活用方法と、Withコロナ・Afterコロナで求められる営業手法やSNSを活用した販売促進を中心に、はじめてオンライン商談に臨む事業者にもわかりやすい内容で御講演いただきます。



#### 【第2弾】全て13:00~14:00

No.	月日(曜日)	テーマ
2	10月7日(木)	Instagram活用セミナー
3	10月12日(火)	Googleマイビジネス設定セミナー
4	10月15日(金)	BASEを活用した顧客獲得セミナー
5	10月19日(火)	SNS広告超初心者向けセミナー
6	10月21日(木)	スマホ1台でできる動画プロモーションセミナー

【申込方法】以下の内容をメールでお知らせください。

①屋号又は企業名 ②業種(製造業の方は製品の種類)③所在地

④受講者氏名 ⑤受講者携帯番号 ⑥メールアドレス ⑦受講希望No.

送り先:food@i-port.or.jp

申込期限:各回とも開講日の2日前まで

#### information

# みやざきフードビジネス相談ステーション

20985-89-4452 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、祝祭日及び月曜日は除く



#### みやざきフードビジネス相談ステーション

発行日: 2021年12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

U R L: http://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

# オーガニックで育てた孟宗竹を使った竹炭スティック、SDGsの取り組みで海外市場を開拓

国富町の山奥にある自社竹林で有機栽培により育てた孟宗竹を原料に、本格土窯を使った昔ながらの製法で丁寧に焼

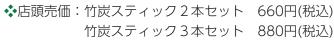
き上げた飲料水用の竹炭スティック。地元に豊富にあり環境負荷の少ない竹資源を有効活用することで、持続可能な里山づくりとグローバル産地づくりに取り組みながら海外市場の開拓に挑戦しています。

環境先進国のフランスではペットボトル削減に向けて、SDGsの取り組みとともに 環境に優しく安心・安全な高品質の竹炭スティックの需要が高まっています。

現在フランス向け輸出をスタートして3年目ですが、累計売上3万本など、手ごたえを感じています。



#### 代表取締役 飯田 浩一郎



❖販売所:会社店頭、自社サイト・楽天市場・ヤフーショッピング販売

https://takesuminosato.co.jp/



**有限会社竹炭の里** 〒880-1224

東諸県郡国富町大字深年3845-13

電話:0985-78-1485

もともとは竹炭を使った雑貨や石鹸などを製造販売されている同社ですが、2019年頃から海外へのチャレンジをスタートされました。海外販路開拓へ向け、経済産業省の「JAPANブランド育成支援事業」や、県の「輸出に挑む産地づくり支援事業」などの申請にあたり、事業計画作成を支援すると共に、竹炭パウダーの食品表示なども支援しました。

担当コーディネーター 髙峰 由美

# 自社の強みを生かした新商品開発!「宮崎マンゴーの甘酒仕立て」

小林市産の農産物を中心に、手作り味噌や甘酒、あくまき、メロンアイスやマンゴーを使ったアイスやジャムなど、様々な加工品を毎日愛情込めて手作りしております。

弊社の人気商品でもある冷凍マンゴーと、昔ながらの米麹から作る甘酒で、何か新しいものができないかという想いから、フードビジネス相談ステーションに相談させて頂きました。甘酒の粒感を滑らかにする製法や、マンゴーと甘酒のバランスを調整し、マンゴー味の後に、甘酒の優しい自然な甘さが口の中に広がるゼリー商品が誕生しました。宮崎のマンゴーを味わいながら甘酒も食べられる発酵スイーツとなっております。食後のデザートに半解凍で食べるのがオススメです。ぜひお試し下さい



◆種 類:洋生菓子(冷凍)60g/1袋 ◆売 価:350円(税込378円)

◆販売所:自社工場、自社HP、道の駅「ゆ~ぱるのじり」

原料となる甘酒をゼリーの食感に合わせるよう製造方法の一部変更を勧めました。また、マンゴーピューレと甘酒の比率について簡単な官能評価を実施しアドバイスするとともに、クラウドファンディングMAKUAKEへの出品を支援しました。

担当コーディネーター 藤藪 志保、柚木崎 千鶴子





#### 有限会社のじり農産加工センター

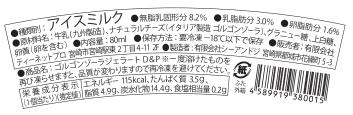
〒886-0213 宮崎県小林市野尻町三ケ野山137番地

電話:0984-44-1195

# 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例~有限会社ティーネットプロ「ゴルゴンゾーラジェラートD&P」~

提出された表示案に対して以下のアドバイスを行い、写真 のような表示が完成しました。

- ●原料と原料は句点(、)で区切る。
- ●ナチュラルチーズの原料原産地表示は加工品のため、 ナチュラルチーズ(イタリア製造ゴルゴンゾーラ)と表示。



### 食品表示ワンポイントアドバイス

2022年4月から原料原産地表示が義務化されます。現在は、国内製造又は加工 したものに対して、使用した原材料の重量割合が最も高い(50%以上)原材料 の原産地を表示しなくてはなりません。牛乳は加工食品なので、牛乳(○○製 造)と製造地を表示します。ただ、牛乳(生乳(○○産)と農産物にさかの ぼって表示することも可能です。重量順位1位以外の物も任意で表示可能です。



# 令和3年度食品表示研修会を開催しました!



県内の食品関連事業者が食品表示について理解を深め、食品表示法に基づく適切 な表示作成ができるよう支援することを目的に、11月11日にオンラインで研修会 を開催しました。

合同会社フードトラベルサポートの福地祐治氏が「食品表示法に基づく一括表 示」について講義を行い、事業者様はオンラインで、食品表示アドバイザーは直接 受講しました。2時間に及ぶ座学でしたが皆様熱心に聴講されチャットでの質問も 寄せられました。

研修会後には講師と食品表示アドバイザーによる意見交換会を行い、これまで の支援事例の中から判断の難しかった案件について情報共有を図りました。

食品表示については、食品表示法の他、景品表示法、健康増進法、計量法等多 くの法律が関係しているため、完全に理解するのは難しいです。当ステーション では、食品表示アドバイザーを派遣し、事業者様の表示作成の支援を行っていま す。表示作成にお困りの方は、ぜひご相談ください!



# 令和3年度オンライン商談会を開催しました!



県内食品関連事業者の販路拡大を目的として、オンライン商談会を開催しました。商談会参 加の機会を獲得した10社は、関東・関西の高質系スーパー3社に対して自社の商品を積極的に アピールしました。

商談商品は、事前に商談相手先(バイヤー)に送付して試飲試食をしていただいており、商 談会当日は商品の味の評価に加えパッケージや内容量等の商品設定について、また、商談会初参加者に対しては商品開 発・改良のポイントまでアドバイスをいただき、大変有意義な内容でした。

当ステーションでは、商談会参加事業者に対して商談に必要な商品仕様書の作成指導、オンライン商談会のスキル アップを目的としたセミナー開催等を行いました。

さらに、商談後も取引成約を目指して、商談参加事業者の規模に応じた伴走支援を行っていきます。

#### information

# みやざきフードビジネス相談ステーション

**20985-89-4452** 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、祝祭日及び月曜日は除く



#### みやざきフードビジネス相談ステーション

発行日: 2022年2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

U R L: https://www.i-port.or.jp/food/

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

# **/**佐土原高校産業デザイン科と事業者で取り組んだ「蕎麦菓子」のパッケージデザイン

宮崎市佐土原町で蕎麦を提供する飲食店(女島)の菓子ブランド「ととせ」と、佐土原高校産業デザイン科三年生と共同で、「まるごと蕎麦の実"甘味スティック&塩味キューブ"」のパッケージ制作に取り組みました。生徒たちの取り組みは大変素晴らしくとても素敵なパッケージが完成いたしました。この商品は、宮崎県産の蕎麦の実だけでつくった小麦粉不使用の焼菓子です。蕎麦本来の味を最大限に生かすため、数段階に粉砕した蕎麦の実をまるごと使用しています。蕎麦の実をサイズ違いで練り上げた2つのタイプのお菓子は、優しい甘味のザクザク食感と、ほどよい塩味のカリカリ食感で、味はもちろん歯応えの違いも楽しめます。是非ご賞味ください。



#### ととせ 代表 西岡 信次



ととせ

〒880-0211

宮崎市佐土原町下田島20181-3

電話:080-3985-9181

❖種 類:まるごと蕎麦の実"甘味スティック・塩味キューブ"

◆売 価: ○2個セット1,000円(税込) ●甘味スティック(60g)500円(税込)

●塩味キューブ(50g)500円(税込)

◆販売所: 女島(店舗)、フェニックス・シーガイア・リゾート地下売店、JR九州銘品蔵

当ステーションでは、高校とデザイナーへの日程調整、カリキュラムの企画・設計を行いました。学校側からの提案で、授業の中に組み込んでいただき、商品訴求力のあるパッケージに仕上がりました!「料理王国100選2022」にも選ばれました。

担当コーディネーター: 関屋 千草

# 飼い主とわんちゃんが一緒に食べることができる米ぬかクッキー

私たち高千穂ムラたびは高千穂町秋元集落にて、どぶろく・甘酒・米ぬかのお菓子を製造しています。集落で仕事を創り、雇用を生み出すことで定住を促し、持続可能な集落を目指しています。

"シェア"は宮崎市の篠原動物病院と高千穂ムラたびが共同で開発しました。保存料や食品添加物を使わずに作った"焼き菓子"です。

昨今、犬の約4割は何かしらの食物アレルギーを保有していると言われています。

そこで宮崎県産の米粉・サツマイモを原料に使用し、さらに飼い主も一緒に食べることができる材料で製造されたもの(ヒューマングレード)として商品化いたしました。カリッっとした歯ごたえで砂糖・添加物不使用で焼き上げました(賞味期限10か月)。ワンちゃんと一緒にいかがですか?

隊長 佐伯 勝彦

❖種 類:ドッグフード ❖売 価:300円(税込み)

❖販売所:篠原動物病院、インターネット販売

今回の食品製造業者と動物病院のコラボレーションは、それぞれが当ステーションに相談に来られていたことから実現しました。ステーションでは、製品の硬さの評価、クラウドファンディングMakuake出店紹介、製造方法の改善等について支援しました。

担当職員 柚木崎 千鶴子



株式会社高千穂ムラたび

〒882-1103

宮崎県西臼杵郡高千穂町向山6604

電話:0982-72-7226

#### 食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例 外浦漁業協同組合

提出された表示案に対して以下のアドバイスを行い、写真のような表示 が完成しました。

- ●アレルギーの原因となる特定原材料7品目には表示義務があり、特定原材 料に準じる21品目も表示が推奨されています。
- ●表示方法としては個別表示、一括表示、代替表記、拡大表記があります が、本商品では原材料名、添加物名の表示に続いて、その商品に含まれ るアレルゲンをすべて表示する一括表示を行いました。
- 「(一部に○○・○○・△△を含む) | のように、アレルゲンとアレル ゲンの間を「・(ナカグロ)」で区切ります。

「道の駅なんごう」「外浦漁協直売」にて販売しております。 外浦漁業協同組合 TEL.0987-64-1161

# ニく、ごま、唐辛子、寒天/調味料 −部に乳成分・大豆・ごまを含む) :量:140g●賞味期限:ラベル下部に記載●保存 要冷蔵(10℃以下) ●製造者:外浦漁業協同組 uぱく質6.4g/脂質7.1g/炭水化物41.2g/食塩 相当量6.4g(推定値)

## 食品表示ワンポイントアドバイス

~コロナ禍における食品表示基準の弾力的運用の終了について~ 新型コロナウイルス感染症の世界的な拡大を受け、2020年4月から国が実施し ていた食品表示法に基づく食品表示基準の弾力的運用は、2021年12月末で終 了しました。この措置の対象となる商品を製造していた事業者においては、今 後は食品表示法の取り締まり対象となりますのでご注意ください。



### 料理王国100選に宮崎県産7商品選定!

料理人を対象とした「食」の専門誌「料理王国」が主催する「料理王国100選」に宮崎県からエントリーした7商品 が入選しました!シェフ、バイヤー総勢43名の品評員が「商品概念」「デザイン」「味わい」「活用可能性」「価格」 「おすすめ度」について厳選なる審査を行い、国内外100を超えるエントリーの中から選ばれたものです。今後は、販

路開拓や商品提案サポート、 料理王国に関連するメディ アに掲載される等の特典が あります。入賞された事業 者の皆様、おめでとうござ いました。



(有)日向キャスティング



鋼合金製鋳物鋼『tefu-tefu てふてふ』(調理器具・テーブルウェア) 宮崎県産メヒカリのアンチョビペースト(加工食品) ふらんす食堂 Bistro マルハチ



牛干し肉(加工食品) カンカン屋



粉末みそ umami • so - みそ - (調味料) 早川しょうゆみそ(株)



天の刻印 720ml (飲料・酒類) 佐藤焼酎製造場(株)



カステラと檸檬 3 切れ入(製菓) (有)オッティモ



まるごと蕎麦の実ととせの甘味スティック&塩味キューブ(製菓) ととせ

#### information

# みやざきフードビジネス相談ステーション

20985-89-4452 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、祝祭日及び月曜日は除く

