

宮崎県産の小麦を使用したお酒にも合う「大人のミニスコングift」

宮崎県で栽培されている貴重な小麦（栽培期間中農薬不使用）を使用したミニスコングift。素朴なおいしさの「プレーン」、創業135年の老舗、早川しょうゆみそ様の乾燥みそを使用した「パルメザンチーズ&みそ」、ビターなココアとカカオニブのざくざくした食感が癖になる「オーガニックカカオニブ」の3種類を、シンプルなパッケージのGiftにいたしました。

ミネラルたっぷりのきび砂糖や天日平釜塩、圧搾一番搾りなたね油など、からだに優しい素材にとことんこだわった、お酒にも合う大人のおやつです。

マネージャー 甲賀 麻衣子

❖店頭売価：ミニスコングift 3種類 3,000円(税込)

❖販売所：公式ネットショップ

宮崎県産無農薬小麦のスコングift・PARKmiyakonojo公式ネットショップ (base.shop)



都城の人気カフェ「PARK miyakonojo」で提供されていた人気スコングiftが商品化されました。ミニスコングift開発から、今回のGift販売開始まで2年間かけて、ご家族で取り組まれてきました。

フードビジネス相談ステーションではフードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業、食品表示法等アドバイザー派遣事業などで支援しました。

担当コーディネーター 高峰 由美

PARK miyakonojo

〒885-1204

都城市高城町桜木1662-1

電話：0986-77-8191

美郷町産完熟南高梅を使用した日本酒仕込みの「千徳梅酒」ラベルデザイン



当社は、100年の歴史を持つ県内唯一の清酒専門蔵です。今回、完熟南高梅を使った日本酒仕込みの梅酒「千徳梅酒」を数量限定で商品化し、台湾にも輸出しました。

千徳梅酒に使用する南高梅は、美郷町の雲海を眺める山間で育てられ、自然落下した完熟果実を使用しています。完熟南高梅は、桃のようなフルーティーで甘い香りがするのが特徴です。日本酒で漬け込むことで、アロマのような優しい香りと、フルーティーでフレッシュな味に仕上がりました。一日の終わりに、千徳梅酒で、ゆったりゆったりとお過ごしください。

千徳梅酒 代表取締役 門田 賢士

❖商品名：完熟南高梅「千徳梅酒」 ❖売 価：1本500ml 1,700円 (税込)

❖販売所：千徳酒造はなかぐら館、JA日向八菜館ひゅうが店、美郷ノ蔵、美郷町ふるさと納税ポータルサイトで取り扱いを行っています。

当ステーションでは、美郷町役場、JA日向と共同で、千徳梅酒に使用される美郷町の完熟南高梅や千徳酒造の歴史、楽しむシーンなどをまとめたストーリーを作成し、ラベルに記載する情報の整理を行いました。ECページにも活用され、商品の訴求力に繋がりました。

担当コーディネーター 関屋 千草

千徳酒造株式会社

〒882-0841

延岡市大瀬町2-1-8

電話：0982-32-2024



食品表示法等アドバイザー派遣事業支援事例 いちにのいちご園「シャーベット（さがほのか）」

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。

- 「馬鈴薯でん粉」など、本来の片栗粉でないものには、「片栗粉」とは表示せず「でん粉」「馬鈴薯でん粉」等と表示する。
- 栄養成分表は、一括表示とは別枠に表示する。0.0g、0.00g→0gと記載可能
- 販売者と製造者が異なる場合は、販売者、製造者の順に記載。



食品表示ワンポイントアドバイス

本来、片栗粉の原料はカタクリという植物。今では、じゃがいもやさつまいも、小麦やとうもろこしなど多様な植物から作られた片栗粉が主流となっています。「片栗粉」として販売されているものを原料に使用していますが、商品規格書では片栗粉は「馬鈴薯（じゃがいも）」から生成されたものとなっており、原材料は一般名称を記載するとなっていますので、この場合「片栗粉」ではなく「馬鈴薯でん粉」又は「でん粉」と表示となります。

食品表示法等アドバイザー派遣事業の終了について

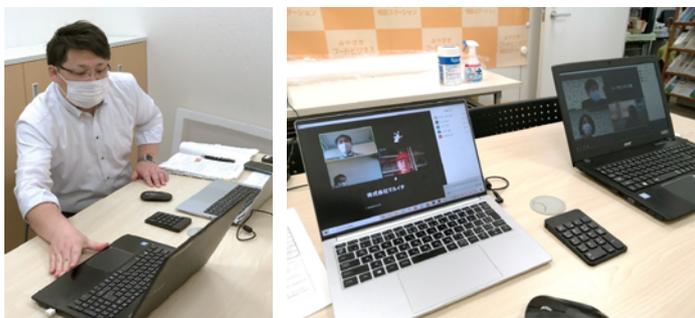
令和元年度より、みやざきフードビジネス相談ステーションにおいて実施してまいりました「食品表示法等アドバイザー派遣事業」は、本年度を持って終了することとなりました。令和4年度からの対応は以下のとおり毎月1回の相談日に予約制で対応することになります。食品表示に関する支援を希望される事業者の方は、十分に時間的余裕を持って御相談いただきますようよろしくお願いいたします。

- 日 時: 毎月第3木曜日午前9時30分～午後3時30分（1コマ30分）
- 場 所: みやざきフードビジネス相談ステーション（宮崎市錦町1-10 KITENビル3F）
- 相談方法: 直接面談あるいはオンライン
- 予約方法: 電話（0985-89-4452）あるいはメール（food@i-port.or.jp）



食品産業リモート個別商談会開催！

令和4年2月21日、25日にオンライン商談会を開催しました。県内外から5社のバイヤーさんを招へいし、県内製造業者22事業者が延べ29商談に参加しました。オンライン商談は、参加者のPCスキルによって内容に差が出て来ます。今後は、PCスキル向上のための事前対策支援にも力を入れていきたいと思っております。



食品製造事業者のための衛生管理向上オンラインセミナーと個別相談会開催！



(株)フーズデザイン代表加藤光夫氏を講師に迎え、令和4年2月22日にオンラインセミナー、2月28日に個別相談会を開催しました。令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理

に取り組むことになりましたが、現場ではまだまだ手探りの状況です。そのような現状を反映してか、セミナー、個別相談会いずれでも活発な質疑応答が展開されました。

当ステーションでは、HACCPに関する相談も受け付けております。どうぞお気軽にご相談ください。



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、祝祭日及び月曜日は除く

※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。



6次化サポートセンター統合により さらに **パワーアップ**

令和3年度まで(公社)宮崎県農業振興公社に設置されていた6次産業化サポートセンターの機能及びみやざきLFP(ローカルフードプロジェクト)事務局が令和4年4月より当ステーションに統合されました。それに伴いスタッフ3名が加わり、当ステーションもさらにパワーアップしました!農林漁業者や関連する様々な事業者の皆様にも今まで以上にステーションをご活用いただきたいと思っています。

6次産業化サポート事業は、今年度から「農山漁村発イノベーションサポート事業」として生まれ変わり、対象事業者の範囲も広がりました。さらにLFP事業では、食を中心に様々な事業者が横連携の展開によって新しい商品やサービスを生み出します。詳細は裏面をご覧ください。



みやざきフードビジネス相談ステーション2022年度の体制について

今年度は、常勤コーディネーター4名に、農山漁村発イノベーションサポート(6次産業化)及びLFPの対応を行う専門員2名が加わりました。「食と農」の連携をより強力にサポートできる体制が整ってきました。昨年度に引き続き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。

「トータルコーディネーターによる販路開拓サポート事業」及び「食品表示法等アドバイザー派遣事業」は令和3年度で終了しましたが、ビジネスマッチングに関する相談は引き続き当ステーションで受け付けており、食品表示相談は毎月第3木曜日に実施しておりますのでどうぞご利用ください。

コーディネーター等(6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



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

商品開発・販路開拓



武内 和俊

農山漁村発
イノベーションサポート
(6次産業化)・農業



新名 英治郎

LFP・農山漁村発
イノベーションサポート
(6次産業化)

より専門性の高い
アドバイザーも
登録しております。

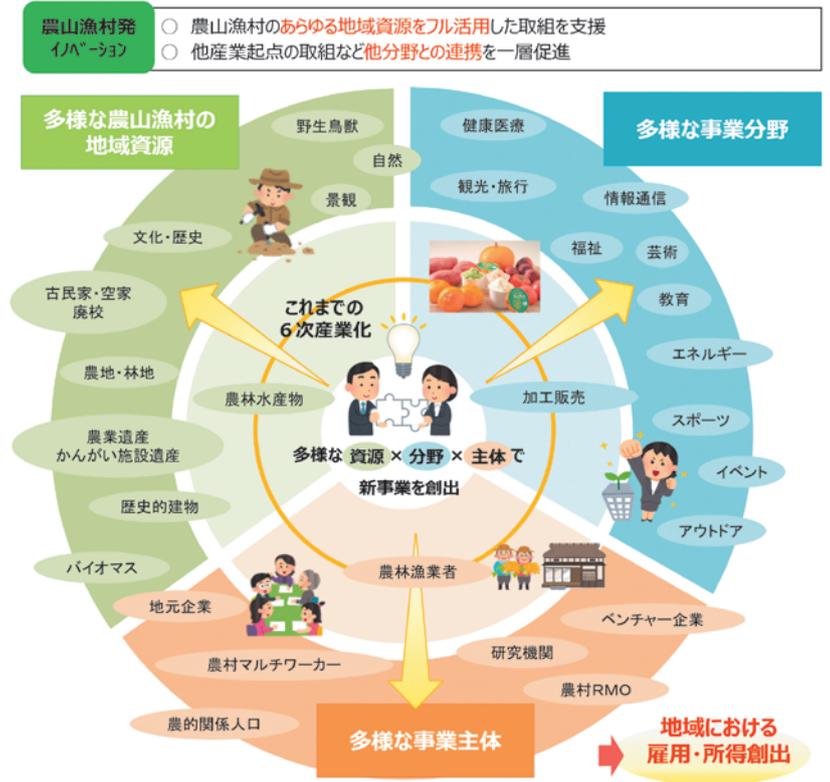


農山漁村発イノベーションサポート事業

みやざきフードビジネス相談ステーションでは、農山漁村発イノベーション※に取り組む方々からの相談受付・アドバイス等を実施するとともに、支援対象に選定された方々には、民間の専門家（プランナー）を派遣して伴走支援します。支援を希望される方はステーションにご相談ください。

※農山漁村発イノベーション

これまでの農林漁業者等に対する6次産業化の取組を発展させ、多種多様な分野の事業者が連携しながら農山漁村の多様な地域資源を活用して、その所得と雇用機会の確保を図る取組です。



みやざきローカルフードプロジェクト（LFP）強化事業

本県の宝であり強みである豊富な農林水産物を中心として、多様な事業者が参画する新商品や新サービスの開発を支援しています。

昨年度は、オンライン観光農園ツアーや農産物の空輸など、8つのプロジェクトを支援しました。

今年度、キックオフとなる研修会を5月20日に開催したところ、オンラインを含めて141名の方々にご参加いただきました。

研修会では、中央LFP事務局からの講演に加え、プロジェクトのアイデアを持つパートナー※からの連携の呼びかけや、テーマに分かれての分科会（ワークショップ）で、情報交換や意見交換を行いました。



分科会でのワークショップの様子



アイデアを持つパートナーからの連携呼びかけ

今後、第2回目の分科会を開催する予定にしており、これまでにない、新しい商品やサービスが生まれることを期待しています。

LFPの取組に興味のある方、パートナーへの登録を希望される方は、ぜひ当ステーションにご連絡ください。

※「パートナー」とは会員のことでLFP事業に参加するためには登録が必要です。令和4年5月25日現在の登録数は、126事業者です。

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、祝祭日は除く

※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。



令和3年度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る開発商品紹介

(公財)宮崎県産業振興機構では、本県の農林水産物を活用した商品の開発・改良にかかる費用を補助しています。また、補助事業の条件に、その年度のMIYAZAKI FOOD AWARDに開発・改良した商品を出品することとしています。今回、補助を受けMIYAZAKI FOOD AWARD2022に出品、高評価を受け最終審査に残った2商品を紹介します。

釜からレンジへ「レンジでふくれるふくれ菓子」

弊社は都城にある創業32年ふくれ菓子の専門店です。

今回、補助事業を活用して、自宅で作出来立てのふくれ菓子が味わえるレンジパック「レンジでふくれるふくれ菓子」を開発しました。

パックの中に入っている「ふくれ菓子ミックス粉」に牛乳を加えて混ぜ、そのままレンジで2分30秒チンすると、あつあつフワフワのふくれ菓子が簡単に出来上がります。

また、補助事業の条件であったMIYAZAKI FOOD AWARD 2022に出品したところ、宮崎唯一の有機抹茶「ひなた」を使用した抹茶味が、審査員賞を受賞しました。

これからも「ふくれ菓子」がおうち時間や家族団楽に一役買ってもらえれば幸いです。

代表 木下 真一

- ❖種類：国産黒糖、宮崎産抹茶ひなた
- ❖売 価：390円～410円（税抜）※販売先により異なります
- ❖販売所：HEARTYながやま、Foodaly、山之口SA、ラディッシュセブン、モールひろせ他

新たな加工品製造なので、製造委託先の紹介や製造原価の考え方などを伴走しながら商品開発を行いました。また、中小機構の「ヒットをねらえ地域のおすすめセレクション2022」という企画でも選出され、様々な企業との取引につながっているようです。

担当コーディネーター 諏訪園 哲哉



株式会社まるはちふくれ菓子店
〒885-0042 都城市上長飯町12-1
電話：0986-21-1415

宮崎県産果実を活用したクラフトコーラ

珈琲と宮崎県産の果実を使ったオリジナル商品をつくれなかと考えたのが始まりでした。様々な人との出会いの中で、宮崎県産の果実が数多く存在することを知り、生産者やその果実のPRの一助となればと考え、新たなフレーバーのクラフトコーラづくりに着手しました。そして、試行錯誤の末、珈琲と宮崎県産の日向夏・レモンを配合したクラフトコーラを開発しました。完成したクラフトコーラはパッションフルーツ・ヘベス・せとかの3種類のフレーバーで、それぞれの持つ香りや酸味などの風味・特性が感じられるものに仕上がっています。また、白砂糖や添加物を使用していないのでお子様からお年寄りまで安心して楽しんでいただける商品となっています。

レイドバック珈琲 店長 芝 真悟

- ❖種類：プレーン（日向夏・レモン）、パッションフルーツ、ヘベス、せとか
- ❖売 価：240g/1,200円（税込） 740g/2,500円（税込）
- ❖販売所：レイドバック珈琲各店舗、レイドバック珈琲ショッピングサイト (<https://lbcoffee.official.ec/>)、TSUTAYA BOOKSTORE宮交シティ、蔦屋書店宮崎高千穂通店、TSUTAYAたかなべ店
※一部売り切れの店舗もございます。



株式会社ヨシカワ
(レイドバック珈琲)

〒880-0123
宮崎県宮崎市大字芳士898-2
電話：0985-82-9714

スペシャルティコーヒーの専門店「レイドバック珈琲」が県産果実に拘って開発した、珈琲の香ばしさが特徴のクラフトコーラです。当ステーションではフードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業、ビジネスマッチング事業で支援しました。

担当コーディネーター 森 祐一

令和4年度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結果発表！

本県の豊富な農林水産物を活用して新たな商品開発や既存商品の改良などに取り組む県内事業者を支援しています。対象となる経費は、自社で解決できない問題点を解決するために必要な、例えばデザインや試作加工等に要する経費が該当します。補助上限額は150万円、補助率は2/3です。今年度は、次の12事業者の取り組む事業が採択されました。

番号	事業者名	事業の名称	番号	事業者名	事業の名称
1	Alisappo-Link	宮崎県産在来種大豆「みやだいず®」を使用した商品のブラッシュアップ事業	7	有限会社九南サービス	県産素材を使用したチップスの商品開発事業
2	有限会社オカザキ食品	宮崎県産豚なんこつのトロトロ煮のパッケージ開発	8	くす美トマト農園	美トマトギフトの開発
3	家庭料理の店 らん菜	「走るお野菜」ブラッシュアップ事業	9	株式会社デイリーマーム	宮崎県産の良質なごぼうを使用した「ごぼう茶」のブラッシュアップ事業
4	株式会社菓te-ri	新商品開発におけるパッケージデザイン開発	10	野崎漬物株式会社	県産大根の新たな発信！しび辛きざみたくあん(仮称)
5	株式会社川北製麺	「宮崎生まれのグルテンフリー豚骨ラーメンセット」開発による収益向上計画	11	株式会社日高水産	小売用商品パッケージデザインのブラッシュアップ
6	河野フーズ	県産粟と米粉を活用した焼き栗きんとん、ワッフルクッキーの開発及び販路開拓	12	株式会社一葉フーズ	宮崎漬物の元祖である沢庵の端材を活用した「たくあんチップス」

農山漁村発イノベーションサポート事業令和4年度支援事業者決定！

6次産業化を進展させ、農林水産物をはじめとする地域資源をフル活用した取組を支援する「農山漁村発イノベーションサポート事業」の今年度の支援対象者として、12事業者が選定されました。経営、加工、販路拡大など様々な課題の解決に向けて、今後1年間を通して、民間の専門家から伴走支援を受けます。



食を追求する学びの場「ひなたMBA（フードビジネス部門）」今年も開講！

フードビジネスに取り組む皆様が総合的に学べる「ひなたMBA（フードビジネス部門）」今年度は「商品開発コース（全20回）」と「生産性向上コース（全6回）」の2コースに分かれており、それぞれ20名程度を募集します。

各コースは、こんな方にオススメです！

【商品開発コース】（会場参加型）

- 食産業に関わる仕事をされている方
- 地域の素材を用いて商品開発をしてみたい方
- フードビジネスにチャレンジしてみたい方
- 6次産業化に取り組みたい方
- 現状の事業を更に拡大していきたい方

【生産性向上コース】（会場参加型）

- 食産業に関わる仕事をされている方
- HACCPがわかりづらいと感じている方
- 製造現場に課題を感じている方
- 業務の効率化を図りたい方

さらに、いずれかのコースを受講する方は個別相談会にもご参加いただけます。

また、会場まで来られない方や昼間受講できない方にはアーカイブ受講コースもあり、こちらは人数制限はありません。

詳しくは「ひなたMBA」×「フードビジネス」で検索してみてください。



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。



デザイナーズバンク活用商品の御紹介

今回は、当ステーションのデザイナーズバンクを活用して商品開発を行った事例3件を御紹介します。どの商品も特徴を表現できるよう、パッケージ等に工夫が凝らされています。デザイナーズバンクの詳細については、裏面をご覧ください。

“鶏餃子”を宮崎の新しい名物料理に！

鶏の炭火焼やチキン南蛮に並ぶ宮崎の名物料理を目指し、当店自慢の鶏餃子を商品化しました。宮崎県産の鶏肉「桜姫®」とニラ、国産野菜を使用し、焼・揚・水あらかゆる調理法に合うよう皮にもこだわっています。「豚肉の餃子に比べてさっぱりヘルシー」と女性や子供に大人気です。この商品を通じて宮崎の餃子文化を全国の皆様にご紹介させていただけるよう頑張っていきたいと思っております。

代表 浜津 裕二

❖種類：冷凍餃子 ❖売 価：550円（税込）

❖販売所：自社店舗及びオンラインショップ、フーデリー霧島店、まつの恒久店、ママンマルシェ、ふるさと納税他。



焼、揚、水餃子に対応している独自の餃子の皮を、キャラクターを用いて分かりやすく表現。桜姫鶏はメスなので、3匹のキャラクターも女の子の設定に。子供からお年寄りまで愛されるようなデザインにしました。

株式会社ハナビヤ アートディレクター 齋藤 真喜子

鶏餃子専門店

「802GYOZA」

〒880-0836 宮崎県宮崎市山崎町下ノ原1011-3

電話：0985-69-6069

「豚なんこつの煮込み」(MIYAZAKI FOOD AWARD 審査員受賞)



「宮崎の食材で新しい特産品を開発したい。」かねてから構想の中にあつた豚なんこつの煮込みを、手軽に全国の食卓へと、何度も試作を重ねて開発しました。レトルトと感じさせない美味しさ、触感を大事にし、またこの商品を全国に広めるため空港や高速道路SAのお土産コーナーで、出張帰りのビジネスマンをターゲットに、ネーミング、

デザインをはたけやま広告事務所の畠山さんと考えました。

九州の田舎の懐かしい味を食卓で、おかずやおつまみとしてご堪能ください。

店長 東 純一郎

❖種類：素炊きポン酢、塩、味噌 ❖売 価：756円（税込）

❖販売所：空港ビル、ママンマルシェ、PLATZ

唯一無二の商品であることを表現するためネーミングはインパクトを重視しました。パッケージも文庫本を意識し、落ち着いた色合いでデザインしました。

はたけやま広告事務所 代表 畠山 容子

店舗の味をご自宅でも 三代目まんりょう蒲焼のたれ



日南市南郷地区で約50年、地元の皆様からご愛顧頂いている当店自慢の「蒲焼のたれ」を再現しました。南九州地区らしい程よい甘味と旨味。宮崎県特産柑橘「へべす」を使用して、さっぱりとした後味に仕上げました。すき焼きのたれや炒め物ソースとして、希釈すれば麺つゆとしてもご活用いただけます。商品のQRコードからアレンジレシピ集がご覧いただけますので、あわせてお試しください

代表取締役社長 竹井 倫世

❖種類：蒲焼のたれ ❖売 価：432円（税込）

❖販売所：自社店舗、ストアーズ三代目まんりょう、コンフォートダイナー各店舗、日南地区の道の駅、太陽スーパー戸村

蒲焼のたれの「香ばしさ・甘味・旨味」そして、幅広い料理に使える「万能調味料」という商品の訴求ポイントを強調したデザインです。

蒲焼のたれを使ったアレンジレシピ集やWEBページ、店頭POP等へ展開しました。

株式会社 スリーオースパイス (haru. design) 担当：長友 千春

ステーション・デザイナーズバンクのご紹介

ステーションでは、商品デザインに関する相談に対応するため、デザイナーズバンクを設け、民間のデザイナーを紹介しています。バンクには、現在、個人と法人合わせて29社が登録しています。

相談対象は、商品パッケージや販売促進用資材、リーフレット等に関するデザインです。

相談者には、デザイナーが手がけた作品を記載したシートをステーションで直接ご覧いただき、希望のイメージに近いデザイナーを選んでいただけます。

デザイナーが決まりましたら、これ以降は、相談者とデザイナーとの協議（面談）を行っていただくこととしております。

デザイナーズバンクに登録されたデザイナーのリストは、産業振興機構のホームページでもご覧になれます。

次のURLをご参照ください。https://www.i-port.or.jp/food/d_list.html

宮崎県産小麦に関する勉強会を開催しました。(みやざきLFP)



令和4年8月23日、みやざきLFPでは、「県産小麦に関する勉強会」を開催し、小麦生産者、パン・菓子製造、パン教室、製粉会社など計34名がオンラインで参加しました。輸入小麦、国内・県産小麦に関するデータ、国産志向の高まり、地産地消で期待される効果、県産小麦の品種別特徴などを学び、意見交換の場では、栽培時の苦勞、県産小麦を使用した感想が述べられたほか、参加者が連携して活用するアイデアが数多く出ました。終了後には早速、参加者同士がつながる様子も。次回開催もお楽しみに。



令和4年度みやざきローカルフードプロジェクト (LFP) 強化事業 7つのプロジェクトが誕生!

令和4年度のみやざきLFPの事業として、食に関連する多様な事業者が連携した7つの新たなプロジェクトが採択され、始動しています。ステーション内に設置された、みやざきLFP事務局では、それらの取組みが円滑に遂行できるようにサポートしていきます。これまでにない新商品や新サービスの誕生に御期待ください。



LFPワークショップの様子

令和4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 (◎プロジェクト代表)

	事業主体	構成員又はパートナー
1	ふわり点心開発プロジェクト	◎(株) デイリーマーム、(株) トレードメディアジャパン、徳丸農園、(株) みやざきサンミート季穂、北浦さかな未来協議会
2	北浦さかな未来協議会	◎(株) いそ田、大寿水産(有)、はまや(株)、エッセンシャルワークス(株)、(株) 食品検査・研究機構、合同会社木の芽時、はたけやま広告事務所、ケンコー食品工業(株)
3	みやざきローカルフードプロジェクト観光事業協議会	◎(株) ひとしお、(有) 緑の里りょうくん、(株) ひなたいちご園、(株) 宮崎なかむら農園、(株) ひむか農園、(株) デイリーマーム、(株) 宮交シティ、(株) HISファーマーズ、(株) エイチ・アイ・エス、(有) よしき、綾町自然生態系農業農力向上委員会
4	フード・リバイブ	◎アリマン乳業(有)、黒木牧場、(株) アシエンテ、合同会社木の芽時、サムアンドアラン、サンアグリフーズ(株)、(株) 本吉、(株) トレードメディアジャパン、@HINATA
5	しんとみフードデザインプロジェクト	児湯農業協同組合、合同会社オーガニックファームZERO、(株) ドライアップジャパン、(株) トレードメディアジャパン、(一財) こゆ地域づくり推進機構、◎(一社) ニューアグリベース、新富町
6	みやざき食文化サスティナブル協議会	◎(株) 岡田商店、菓te-ri、キムラ漬物宮崎工業、合同会社カラープラス、早川しょうゆみそ(株)、(株) 宮交シティ、(株) まつの、(有) ティーネットプロ
7	テロワールみやざき協議会	◎テロワール九州、田中椎茸、横山果樹園、はまや(株)、(有) 山之口畜産、井上酒造(株)、白砂ケ尾地鶏牧場、柳田酒造合名会社、(株) ソラシドエア、(株) やまめの里、後久和弘、chigood design

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。



マッチングによる商品開発や業務用食材の販路開拓支援

今号では、これまでに当ステーションが対応した相談事例の中から、製造委託先を紹介して完成した商品や、業務用食材の卸先を紹介して販路開拓が実現した事例を紹介し、当ステーションにおけるマッチング業務の流れなど、詳細については裏面をご覧ください。

まる絞りみかんジュース

「みかん本来の美味しさをそのままジュースに」と、1,000mL当たり20～30個の完熟みかんを丸ごと使用した超濃厚100%ストレートジュースです。県食品開発センターのフードオープンラボで開発したのが始まり。果実感を残すため、通常とは違う工程で製造しており、農協果汁さんと何度も検討を重ね、自信をもってお届けできる美味しいジュースが完成しました。販売が大幅に伸び、供給が追いつかない状況で、来年は製造量も増やす予定です。



代表取締役 田中 伸佳

- ❖種類：1種類
- ❖売価：1,596円(税込)
- ❖販売所：自社ホームページ、楽天市場、Amazon等。

株式会社ネイバーフッド

〒889-3153 日南市萩之嶺3164-3

電話：0985-82-6899

田中社長が試作したみかんジュースの特徴であった風味や食感を損なわずに再現できるよう、製造工程にこだわりました。みかんの成分をできるだけ残し、濃厚でより果実感が味わえる製法で搾汁しました。

宮崎県農協果汁株式会社 研究開発部長 坂谷 洋一郎

南国の爽やかな海風を感じるクラフトコーラ



観光地である青島にもコロナの波が押し寄せ、ゴーストタウンのように静かになりました。このままではいけないと思い立ち、巷で話題だったクラフトコーラを青島の持つ雰囲気合うように試行錯誤して作り上げました。5種類のスパイスときび糖、宮崎の柑橘である日向夏をブレンドし、飲んだ人に青島の風を感じていただけるような爽やかなクラフトコーラができました。

代表 魏 敦祥

- ❖売価：860円/200mL(税込)、1,600円/400mL(税込)
- ❖販売所：COFFEE&LUNCH MISAKI店舗、西橋酒蔵(ヤフーショップ)、鮮度館ボンデリス、ラディッシュ、スーパーまつのアミュプラザ店、フーデリー、若草HUTTE、パンカフェ・アオ、宮崎市ふるさと納税各サイト、その他

日向夏の爽やかな甘みと上品なほろ苦さを感じられるように製造するのが難しく、試行錯誤の末に安定して製造出来るようになりました。魏さんの想いの詰まったこのクラフトコーラをたくさんの方々へ飲んでいただきたいです。

宮崎長友農園株式会社 取締役副社長 長友 宣洋

COFFEE&LUNCH MISAKI

〒889-2162 宮崎市青島1-5-4 電話：0985-65-0038

冷凍大根おろし



当社の強みは、自社農場で生産した野菜たちを自社工場加工していることです。その一つが、2021年3月に建設した農産物処理加工施設で製造している冷凍大根おろしです。日量4トンの製造が可能で、連続式液体凍結機を用いて凍結することで、大量生産かつ鮮度の良い大根おろしを作ることが可能です。オペレーションの簡便化が進む中、主に飲食チェーン様にご好評をいただいています。

代表取締役 川路 伸吾

- ❖種類：業務用500g他要相談
- ❖売価：要相談
- ❖販売所：ネット販売等

運営している「平家の郷」と「BRICKステーキハウス」でハンバーグのトッピングとして使用しています。冷凍パック詰で仕入れているので、使う分のみ解凍すれば良く、色の変化もなく、使い勝手が良いです。また、大根おろしの風味も感じられるとスタッフ、お客様ともに評判が良いです。

株式会社ハンク・ディーシー 専務取締役 後藤 弘明

農業生産法人 有限会社ファームヤマト

〒885-1105 都城市丸谷町5037-1 電話：0986-51-5575

食品関連事業者間のビジネスマッチングをサポート！

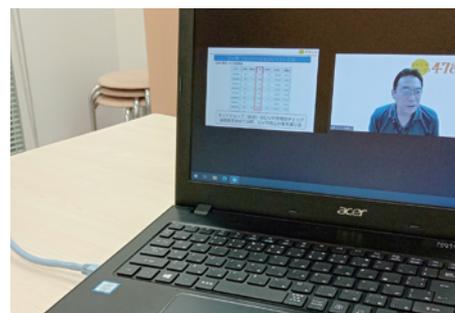
当ステーションでは、県内外の食品関連事業者から寄せられる「製造委託や原料調達、共同開発等の取引相手となる事業者を探してほしい」という相談に対応し、マッチングから取引成立までをサポートしています。新商品や新メニューの開発などを検討中の方は是非御活用ください。



EC販路開拓のWebセミナー開催と個別相談会について

これからネット販売を始める方やネットショップの売上が伸びないという方などを対象に、9月から10月まで5回にわたり、EC販路開拓Webセミナーを開催しました。株式会社47CLUBの黒石英男氏を講師に、ネットショップ運営の心構え、ショップページ作成や集客アクションの基礎知識など、幅広くかつ分かりやすい説明があり、受講者も熱心に質問していました。

現在、セミナー受講者を対象に、具体的な課題解決のためのオンライン相談会を実施しています。相談会は、来年2月まで実施予定で、セミナーのアーカイブ受講も可能です。希望される方は、ステーションまで御連絡ください。



毎月第3木曜日に食品表示相談会を開催！



当ステーションでは、食品表示相談会を毎月第3木曜日に開催しています。食品表示を正確に作成するためには、食品表示法、景品表示法、計量法、健康増進法など様々な法律を理解し、対応しなければなりません。そこで、この相談会では、食品表示の専門家が実際の商品の食品表示を見たうえで、横断的にアドバイスします。食品表示に不安のある方は、まずはお電話ください。



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。



みやざきLFP令和3年度開発商品紹介

みやざきLFP（ローカルフードプロジェクト）で令和3年度に取り組んだプロジェクトは8つ。そこから生まれた4つの商品を紹介しします。現在、紹介動画も製作中です。動画が完成した2つの商品については、掲載のサイトURLからご覧ください。

【プロジェクトメンバー】

(株) Milk Lab.、JA 宮崎経済連、宮崎長友農園(株)、(株)宮交シティ、
(株)シエナ・シノ、宮崎大学、チーグッド・デザイン

【ミルクあまざけ】優乳甘酒(完熟きんかん)

県産生乳と国内産米糶だけで作った「ミルクあまざけ」シリーズに、カルシウムの吸収を促すβクリプトキサンチンを含む「きんかん」を加えた「フローズン優乳甘酒 きんかん」が新登場。使用するの、県ブランドの完熟きんかん「たまたま」。風味を残すために配合比率などに苦労しました。完熟きんかんの美味しさを多くの方に知ってもらい、消費拡大に繋げていきたいです。

❖種類：フローズン優乳甘酒 きんかん

❖売 価：1袋(100g)600円(消費税込) ❖販売所：自社ECサイト
株式会社Milk Lab. 代表取締役 山中 章英



商品紹介動画 <https://www.youtube.com/watch?v=Nm3eAu3zHpc>

ベジフルミルクあまざけ協議会
〒880-0013 宮崎市松橋2丁目4番31号
宮崎県中小企業会館5階508号
(株式会社Milk Lab.)
電話：0985-25-2539



【プロジェクトメンバー】

あまてらすの娘たち、だごみや工房、もちばる夢工房、(株)訪う、
五ヶ所高原蕎麦組合、甲斐製茶園、NPO 法人 高千穂アカデミー

高千穂ゆず胡椒「激辛」

高千穂の一部の地域に伝わる独特な方法で作る柚子胡椒を再現しました。普通はすりおろす柚子の皮をスライスします。施肥や農薬散布などを一切せずに自然の中で育った柚子に、米麴、鷹の爪、調味料を混ぜ、2週間以上寝かせて熟成させました。唐辛子の辛味を米麴の甘さが抑え、柚子の爽やかな香りが口中に広がります。食べる調味料として様々な料理を引き立てます。

❖種類：ゆず胡椒「激辛」 ❖売 価：600円(消費税込)

❖販売所：自社ECサイト、道の駅高千穂、がまだせ市場 鬼八の蔵
あまてらすの娘たち 商品担当 坂本 佐代美



商品紹介動画 https://www.youtube.com/watch?v=4gpWjK_Aj0c

高千穂町農産物加工連携会議

〒882-1192 西臼杵郡高千穂町大字三田井13 (高千穂町農林振興課)
電話：(0982) 73-1208

【プロジェクトメンバー】

旬緑の里りょうくん、(株)ひよっこ堂、(同) LC、(株)宮交シティ

HIMUKA CITRUS(ヒムカシトラス)

「国産グレープフルーツの認知度を高めるとともに、年間を通して味わってほしい」との思いから開発しました。国産グレープフルーツ本来のえぐみのない風味をそのまま味わえるよう、ほぼ絞った果汁のまま商品化。「まるかじりしているようでぜひいたく」など、高評価を得ています。そのまま飲む、水や炭酸で割る、ビールに加える、ドレッシングの材料にと幅広く利用できます。

❖種類：JUS GF100% ❖売 価：1,350円(消費税込)

❖販売所：宮崎県ふるさと納税(予定)、各地催事など

(旬緑の里りょうくん 広報営業 田中 理恵)



柑橘加工品開発プロジェクト

〒889-3156 日南市大字大窪3018 (有限会社緑の里りょうくん)
電話：0987-28-1126

【プロジェクトメンバー】

田中椎茸、Kokoya de Kobayashi、Bistro マルハチ、(株)宮交シティ

有機原木冷凍椎茸と原木椎茸を使ったセミドライマトの タブナードソース又はブルゴーニュソースを添えて!

丹精込めて生産された生・乾燥・冷凍の3種の原木椎茸に合う特製ソースを、宮崎のレストラン「Bistroマルハチ」の八田淳シェフと小林市のレストラン「Kokoya de Kobayashi」の地井潤シェフの協力のもと考案しました。食感が良く、旨味が強い原木椎茸を加熱し、特製ソースをかけるだけでプロの味に。生産量全国二位の原木椎茸をもっと味わってほしいです。

❖種類：熟成冷凍椎茸8~16個(大きさによる) +

タブナードソースまたはブルゴーニュソース

❖売 価：5,000円(消費税込) ❖販売所：田中椎茸「茸ちゃん家」

田中椎茸 代表 邊木園 浩子



田中椎茸

〒889-4412 西諸県郡高原町大字麓3600-2
電話：090-8296-5385

デザインセミナー・相談会を開催！



フードビジネス相談ステーション初の試みとして、デザイナーと食品事業者を対象としたデザインセミナーと個別相談会を開催しました。

講師は、青森県でデザイン事務所を開設する川村将久氏。セミナーでは「デザイナー目線での食品容器包装について」というテーマで、食品用パッケージデザインの特殊性、商品開発におけるディレクションの重要性、包装材料選定のポイント等について、具体的事例を交え、実際に容器を見せながら熱く語っていただきました。

後半部分は、県内で食品包装材料を取扱っている(株)山崎、パオワールド ((株)ハニー) がそれぞれのサービス内容を説明し、容器の入手法について紹介しました。

また、翌日は県内の食品関係事業者3者が個別相談会に参加し、活発な質疑応答がなされました。

セミナーや相談会の参加者からは、「大変勉強になった」「有意義なセミナーだった」等の意見が寄せられ、今後に繋がる取組となりました。



農山漁村発イノベーションサポート事業オンラインセミナー開催！

農山漁村発イノベーションサポート事業で支援している農林水産業者や食品加工事業者を対象にSNSに関するオンラインセミナーを開催しました。

講師はプランナーの関屋千草氏。「SNSを活用した基礎的な販促手法」をテーマに、まずは受講者が抱えるSNSに関する悩みの共有からスタート。「マインドチェンジ(ターゲットや目的などを意識)」、「SNSの先に大切な人たちが待っていることを想像」など、心理面から、投稿するハードルを下げたくなる方法を、講師自身の体験を交えながら教えていただきました。

参加者は、パソコン越しとは思えないほどの距離感で、講師の熱量を感じ取っていました。受講者の皆さんは、きっと帰宅後すぐに今日学んだことをSNSで実践されたことでしょう。

本事業では、6次産業化等の農山漁村発イノベーションに取り組む事業者の皆様が、直面している様々な課題を解決するため、民間の専門家を派遣しています。詳細は、ステーションホームページをご確認ください。

<https://www.i-port.or.jp/food/innovation.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。

