

●へべすの新ブランド“日向香(ひむか)”

日向市が原産地の「へべす」は、鮮やかな緑色の果皮に包まれた柑橘類の果実です。爽やかな酸味と香り、独特の風味が特徴的で、さまざまな料理を引き立て、美味しくすることから、地元で愛用されています。「日向香ムースケーキ」は、まるやかでほどよい甘さのムースケーキに、へべすの爽やかな酸味が合わさり、絶妙な調和を保つスイーツとして誕生しました。南国宮崎の太陽の恵みを感じることができるムースケーキです。



今回、SEIKADOさんが、新店舗開設に合わせて、伝統のムースケーキとのコラボで誕生した美味しいスイーツ「日向香」を皆様にお届けします。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

SEIKADO (スイーツカフェ セイカドー)
日向市本町9-12 電話：0982-52-3518

●新スタイルの紅茶が誕生 ~すべて“みやざき産”~



乾燥した輪切りのいちごと、こだわり紅茶のティーパックをセットにした新しいスタイルの紅茶の誕生です。小林・えびの産のいちごを新鮮な状態で乾燥させることで、香りと甘さをアップ！延岡産の紅茶は無農薬で、希少価値の高い品種「雲海茶」を釜炒り製法で、よりやさしく風味豊かな味を実現しました。いちごもお茶もそれぞれの味を最大限に引き立たせるため、いちごを浮かべて楽しむスタイルがお勧めです。

旅館「合歓のはな」さん初のオリジナル商品が出来上がりました。お茶のセレクトやドライフルーツとのマッチングによる試飲を重ねてできたこの商品、「合歓のはな」さんの新しい顔となることを期待しています。

担当コーディネーター 高峰 由美

株式会社 ほそもと (旅館 合歓のはな)
日南市北郷町郷之原甲2711 電話：0987-21-7110

みやざきフードビジネス相談ステーションのご案内

~私たちコーディネータが
相談に応じます~

●各分野の専門家が課題解決をお手伝いします

新商品開発

新商品を開発したいが、レシピ・加工方法・販売戦略その他専門家のアドバイスがほしい。

デザイン

パッケージや店のメニューなどを刷新したいが、どうしていいかわからない。

補助事業

新たな取り組みを推進するために、適した補助事業があれば教えてほしい。

農商工連携・6次産業化

生産者とマッチングして新商品を開発したい。加工業者や支援機関を紹介して欲しい。

販路開拓の相談

商品の新たな販売方法や流通チャネルをどうしていいかわからない。新たな市場への手がかりのアドバイスがほしい。

- ・高峰 由美 (販売戦略全般)
- ・生駒 祐一 (マーケティング・IT)
- ・佐々木隆行 (中小企業診断士)
- ・伊東 正寿 (マーケティング)
- ・吉松 孝一 (海外展開支援)
- ・田中 豊 (海外展開支援)
- ・久積 正道 (マーケティング)
- ・金丸 友徳 (味のアドバイザー)

☎0985-89-4452

受付時間 平日9:00~17:00
(12:00~13:00は除く)

※電話による事前の相談予約が必要です。

みやざき農商工連携応援ファンド ～セミナーのご案内～

農商工連携セミナー

宮崎県の農商工連携応援ファンドにおける事業化での問題点と課題、マーケティング目線での事業計画の策定や商品企画・開発手法などについて、ワークショップを取り入れたセミナーを開催します。

日時 平成28年4月19日(火) 13:00～17:00
平成28年4月20日(水) 9:00～12:00
※原則2日とも参加が条件です。

場所 ニューウェルシティ宮崎

講師 ITOU企画 代表 伊東 正寿

食のデザイン塾

第3回「食のデザイン塾」を開催します。

ITOU企画代表 伊東正寿氏から「スーパーマーケット・リアル店舗の新たな戦い」、Color Life代表 佐藤智恵氏から「カラーとデザインの関係」についてご講演をいただきます。

日時 平成28年4月22日(金) 13:00～17:00
場所 宮崎県工業技術センター中研修室

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

公募中

みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新生産技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体【助成対象事業(1)(2)】
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体【助成対象事業(3)】

助成対象事業と助成率等

(1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：助成対象者が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：助成対象者が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：助成対象者が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

募集期間

平成28年3月22日(火)から平成28年6月20日(月)まで(必着)

申込方法

応募される方は、まずは事前にご相談ください。

お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、岩切
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950
URL：www.i-port.or.jp

<新商品の開発事例>



▲高温高湿加工によるジャンボニンニクなどを利用した飲料の開発



▲県産牛乳と糍菌を活用した発酵乳製品の開発

みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日(10:00～17:00)
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN) 3F



●宮崎の爽やかな味をお届けする“スムージー”

宮崎県産にこだわり、農家さんから直接出荷されたフレッシュな果実をミックスし、瞬間冷凍した果実の生のおいしさをお届けするスムージーです。季節毎に変わる果実のさわやかな美味しさを皆様に味わって頂きたいと思います。果実には食物繊維がたっぷり、美味しさを保つ抗酸化物質や栄養素も豊富です。それをスムージーにすることで、消化・吸収を助けます。県内観光地や道の駅で販売しています。

長い期間、レストラン業やクレープづくりで蓄積したノウハウを活用してつくりあげた宮崎県産果実にこだわった「えん屋」のスムージーです。生産農家から直接仕入れた果実を素材としているので新鮮で、さわやかな味を提供しています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

えん屋 宮崎市橘通東3-7-10 電話：070-5532-2424



●千切り大根農家三代目 極上の“手振千切”



土作りにこだわり、通常より約1ヶ月遅く種を蒔き始め、太陽の光を多く当てることでのびのびと育てた大根。それを寒さの厳しい時期に収穫し、千切りにして手振りをすると手がベタベタになります。これが糖度ののってきた嬉しい瞬間です。今回「きちや」こだわりの手振りで、丁寧に天日干ししたもののなかでも納得のいく1~2割だけを商品にしました。甘みを追及した柔らかい、極上の切り干し大根を是非一度お召し上がりください。パッケージも工夫しましたのでお土産にもどうぞ。

吉野さんの長年の思いが詰まった「手振千切」です。最初のご相談から発売まで1年半かけてじっくり開発したこの商品は、吉野さんご夫婦のお人柄そのままの、丁寧にこだわりの一品になりました。デザインを担当したヒダカアヤさんとのチームワークもGOODでした。

担当コーディネーター 高峰 由美

きちや 児湯郡新富町大字新田8093 電話：0983-33-2612

●お客様の声から生まれた
“ラーメンと餃子”のギフト

宮崎のラーメンを盛り上げたいとの思いで、美味しいラーメンを求めて日夜研究を重ね、お陰様で『屋台骨』も行列店と呼んで頂くまでになりました。今回、お客様の声にお応えするため、「ラーメンと餃子のセット」商品を開発しました。贈り物という形で、お客様の『大切な方へ届けたい』という思いを形にした商品です。

宮崎市中央市場内で営業しているラーメン店「屋台骨」は文字通り「行列のできる店」となりました。お店で人気メニューの「ラーメン」と「餃子」をセットにし、感じ良くパッケージされた商品は、親しい方へ最適な贈りものとなるでしょう。 担当コーディネーター 佐々木 隆行



株式会社 屋台骨

宮崎市新別府町雀田1185 中央卸売市場内
電話：0985-28-2945

みやざき農商工連携応援ファンド ～セミナーのご案内～

第2回農商工連携セミナー

宮崎県の農商工連携応援ファンドにおける事業化での問題点と課題、マーケティング目線での事業計画の策定や商品企画・開発手法などについて、ワークショップを取り入れたセミナーを開催します。

日時 平成28年5月25日(水) 13:00～17:00
平成28年5月26日(木) 9:00～12:00
※原則2日とも参加が条件です。

場所 ニューウェルシティ宮崎

講師 ITOU企画 代表 伊東 正寿

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。



▲4月19日・20日に開催された第1回セミナーの様子

公募中

みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新生産技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体【助成対象事業(1)(2)】
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体【助成対象事業(3)】

助成対象事業と助成率等

(1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：助成対象者が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：助成対象者が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：助成対象者が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

募集期間

平成28年3月22日(火)から平成28年6月20日(月)まで(必着)

申込方法

応募される方は、まずは事前にご相談ください。

お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、岩切
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950
URL：www.i-port.or.jp

<新商品の開発事例>



▲高温高湿加工によるジャンボニンニクなどを利用した飲料の開発



▲県産牛乳と糎菌を活用した発酵乳製品の開発

みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日(10:00～17:00)
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN) 3F



※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。

予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

●ホテル丸万の“魚うどん”

日南市の郷土料理である「魚うどん」は、米の配給がなかった戦時中に、空腹を満たすための代用食として、魚肉に澱粉を混ぜ、うどんのように湯がき食した歴史的なものです。

弊社では、地元で水揚げされた白身魚を使って、うどんとしてはもちろん様々な料理にアレンジしてご利用いただけるよう改良を重ねました。

かまぼこ製造の老舗である丸万さんの魚うどんは、白身魚を使った白く弾力のある麺がポイントで、お鍋だけではなく、洋風やエスニックなどいろんなアレンジで楽しめます。クドウタツヒコさんのデザインもマッチして、新しいスタイルの魚うどんができました。
 担当コーディネーター 高峰 由美



ホテル丸万
 日南市南郷町中村乙4893 電話：0987-64-1788

●特別なあの人へ得が届く“とくぼう”



株式会社オンザマーク
 小林市細野442-4 電話：0984-23-7788



料亭のおもてなしから生まれたおやつです。「フランス産のクリームチーズ味」と「北海道産のあずき味」の2種類を揃えました。原価度外視の素材をふんだんに使い、高温でじっくり焼いたサクサクの美味しさを、そのまま瞬間冷凍しました。食べた人は“得”をするおやつをお家の皆さんでご賞味ください。結婚式のプチギフトやお中元お歳暮にもご利用頂いております。

料亭、自動車販売、不動産業など多角経営を推進されている(株)オンザマークさんが、子供のお小遣いで買える、また、首都圏から収益を得ることができる地元小林市産の優れた商品を開発したいとの熱い思いを込めてつくられました。
 担当コーディネーター 佐々木 隆行

●とれたて野菜の無添加“ピューレ”

「安全で美味しいものを」という思いから、平成5年に綾町で新規就農し、20年以上にわたって無農薬・無化学肥料栽培に取り組んでいます。新商品「ベジピューレ」は栽培から加工まで自社で愛情と手間ひまをかけて作りました。水を使わずに仕上げ、急速冷凍することにより、野菜そのものの味、色、香りが残っています。各種スープやソース、お菓子の材料としてはもちろん、離乳食、介護食としても好評です。

早川農苑で栽培される野菜は年間60品目に上り、季節ごとに旬のベジピューレをお楽しみいただけます。冷凍で半年ほど日持ちし、レシピブックが付いたギフトボックス(5袋1セット)もあるので、健康志向の方への贈り物としても喜ばれそうです。
 担当専門員 藤敷 志保

農業生産法人(有)シードカルチャー 早川農苑
 東諸県郡綾町北俣2330 電話：0985-77-0900



『企業成長促進プラットフォーム事務局』が5月30日にOPENしました！ 成長期待企業支援申込を6月1日から受付開始

プラットフォーム事務局では、県内経済を牽引することが期待される企業を発掘し、「成長期待企業」として重点的、集中的な支援を行うこととしており、6月1日から30日まで支援申込を受け付けます。詳細はホームページから公募要領を参照してください。(http://www.i-port.or.jp/platform/) フードビジネス相談ステーションとも連携を図りながら進めて参ります。

【宮崎県企業成長促進プラットフォーム事務局】

受付時間：月曜日～金曜日（土・日曜、祝祭日及び年末年始は除く）
8:30～17:15（12:00～13:00は除く）

住所：宮崎市錦町1番10号 宮崎グリーンズフィア壱番館（KITEN2階）

電話：0985-77-5563 E-mail：kigyoseicho@i-port.or.jp



▲ 5月30日 開所式でのテープカットの様子

公募中

みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金 農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新生産技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体

【助成対象事業(1)(2)】

- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体【助成対象事業(3)】

助成対象事業と助成率等

(1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：助成対象者が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：助成対象者が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：助成対象者が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

募集期間 平成28年3月22日(火)から平成28年6月20日(月)まで（必着）

申込方法 応募される方は、まずは事前にご相談ください。

お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、岩切
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950
URL：www.i-port.or.jp

締切間近！
6月20日(月)
必着

※次回公募は今秋の予定

<新商品の開発事例>



▲高温高圧加工によるジンセンニクなどを利用した飲料の開発



▲県産牛乳と糎菌を活用した発酵乳製品の開発

みやざきフードビジネス
相談ステーション

火曜日～金曜日（10:00～17:00）
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館（KITEN）3F



●宮崎の新名物にしたい！「なば手羽餃子」 ※“なば”とは椎茸のことです。

(株)岡田商店は創業大正元年の干し椎茸問屋です。「干し椎茸の美味しさを沢山の人が知ってもらえる宮崎の新名物を作りたい！」という思いからこの「なば手羽餃子」が誕生しました。宮崎産の手羽の中に、干し椎茸の餃子の具がたっぷり詰め込まれており、噛んだ瞬間じゅわ〜と旨みとダシが溢れる逸品です。この商品は、2015まつり宮崎の「ご当地グルメコンテスト」にてグランプリを受賞しました！



株式会社 岡田商店

東臼杵郡美郷町北郷宇納間63 電話：0982-62-5005

創業以来、一貫して「干し椎茸」の振興に努力され、また、干し椎茸を素材とした「椎茸加工品」の開発にも成果の高い実績を有しておられます。今回の「なば手羽餃子」は、このような従来のノウハウが結集された優れた商品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

●若々しく、美しく過ごしたいアナタに“金の番茶”



古来から漢方薬や薬膳料理などの素材として珍重されてきた冬虫夏草を宮崎県の綺麗な水と空気で人工的に栽培し、手軽に召し上がっていただけるようティーバッグの番茶に仕立てました。茶葉は五ヶ瀬町産の有機熟成三年番茶を使用し、香り豊かな味わいになっております。ティーバッグの素材にはトウモロコシ由来の生分解フィルターを採用し、環境にも配慮しました。

冬虫夏草をもっと手軽に摂ってほしいとの思いから、今回社は冬虫夏草入のお茶を開発。デザイナーさんとの打ち合わせを重ね、女性にも手に取りやすい、優しい雰囲気の商品になりました。

担当コーディネーター 高峰 由美

株式会社 宮崎ゴールドファーム

宮崎市月見ヶ丘5丁目 23-1 電話：0985-89-0368

●鶏炭火焼の“旨みエキス”を
たっぷり使用した“鶏炭火旨み万能たれ”

当社は、宮崎県の名産品「鶏の炭火焼」をお客様にお届けしています。今回の新商品「鶏炭火旨み万能たれ」は、鶏の炭火焼を職人が丹念に手焼きした時に出る油（旨みエキス）と酢、ゆず、ごま等でさっぱりと仕上げました。炭火焼に添えてあるキャベツ・胡瓜、豆腐、サラダ、たたき、野菜いためや鍋料理などにも幅広くご利用頂けます。



(有)平和食品工業さんは、宮崎県を代表する「鶏の炭火焼」を提供されており、その炭火焼技術は市場で高く評価されています。また、全国からあげグランプリ金賞を連続受賞している優れたノウハウが適用された新しい「万能たれ」です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

有限会社 平和食品工業

東諸県郡国富町大字竹田962-1 電話：0985-75-6744

台湾視察団が来県されました

平成26年から27年にかけて、「共生」「双方向」「信頼」をキーワードに開催した台湾塾をきっかけに、宮崎と台湾の交流が深まっています。今年に入っても交流が続いており、6月16・17日には台湾の農業委員会（日本の農林水産省にあたる政府機関）、関係団体及び農業者等23名からなる視察団が来県。本県の「6次産業化」や「食の安心安全」から学びたいと、県農業試験場や県内企業の製造・販売現場を見学したほか、内田副知事の表敬訪問や県農政水産部との意見交換を行いました。



▲副知事表敬訪問



▲県農政水産部との意見交換会



▲県内企業の視察

第3回「食のデザイン塾」を開催いたしました

宮崎県のフードビジネスを推進するため、商品コンセプトやブランドづくりをデザインの面から学ぶ「食のデザイン塾」を6月13日（月）、宮崎県工業技術センターで開催いたしました。

今回、第1部はITOU企画代表の伊東正寿氏が「スーパーマーケット、リアル店舗の新たな戦い」～空間を生かす、魅せる商品パッケージ～、第2部ではcolor of life代表の佐藤智恵氏が「カラーとデザインの関係」～宮崎の売り場・デザインの課題～と題したセミナーを実施し、受講者90名が熱心に聴き入っていました。



▲6月13日に開催された第3回セミナーの様子

次回第4回は、7月14日（木）、ITOU企画代表伊東正寿氏、ファーマシーソリューションズ株式会社 代表取締役 佐藤大吾氏を招いて開催する予定です。詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

○機構ホームページ (<http://www.i-port.or.jp>)

「みやざきフードビジネスアカデミー」講座のご案内

7月より、今年もいよいよ講座が始まります！

商品のブラッシュアップや魅力向上に必要な力を身につけ、最終的に展示販売・実店舗での販売を目指す実践的な講座「バイヤーマッチング会に向けた実践的商品ブランディング講座」や、県外への販路拡大を目指し、展示会や商談会で成果を上げるための商品企画の力や営業力・プレゼン力の強化を図る「宮崎商塾」を行います。みやざきフードビジネス相談ステーションの経験豊富なアドバイザーが講師を務めますので是非ご参加ください。受講料は無料です。

詳細は当事務局ホームページをご覧ください。(<http://mfba.jp>)

みやざきフードビジネスアカデミー事務局

TEL：0985-64-8102

E-mail：kensyu@mfba.jp

みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日（10:00～17:00）
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館（KITEN）3F



※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。

薪室仕上げ原木乾椎茸の味を届けます！

創業100年の伝統をまもり“本物を正直に”原木椎茸を霧島連山の豊富なめぐみをふりそそいで育て、昔ながらの薪室仕上げ乾燥をしたものを触感・風味・栄養価を逃さないように独自の方法で加工しました。そのまま食べることもできますが、他の食材を加えて簡単にアレンジもできます。自家生産のみの原木椎茸を使った商品です。また自家直売所ではイトインやオープンキッチンも準備中です。



田中椎茸 "茸ちゃん家"

西諸県郡高原町大字西麓3600-6 電話：0984-47-4178

昔ながらの薪室で乾燥させた同社の乾椎茸は美味しさが凝縮されて歯ごたえも抜群。今回開発した4種類の加工品には、田中椎茸さんのこだわりとかがぎゅっと詰まっています。

担当コーディネーター 高峰 由美

宮崎産ハモを使った魚肉麺「青島魚うどん」

宮崎の郷土料理、魚うどん。JF宮崎市漁協との共同開発で、青島の特産品である高級魚「ハモ」の魚肉麺を使用した魚うどんが誕生しました。レトルトパウチなので、温めるだけのお手軽調理で、宮崎産の野菜も入ったおいしい魚うどんをご賞味いただけます。パッケージも神話をモチーフにした高級感あるデザインに仕上げました。常温保存可能なので、おみやげや贈答品にもおすすめです。



株式会社器さんは、宮崎県内で獲れた魚介類を加工した商品生産と販売に特化した県内唯一の専門企業です。今回の魚うどんに続いてさまざまな魚類を素材とした缶詰の開発も進めています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社 器 宮崎市昭栄町199-1 電話：0985-86-7600

G7 伊勢志摩サミット 宮崎キャビア採用！！



ジャパンキャビア 株式会社

宮崎市大淀3丁目5-18
南宮崎駅前ビルE棟2F
電話：0120-886-863

2016年5月26日に志摩観光ホテルで行われたG7伊勢志摩サミットの食事会において、日本各地の豊富な食材やワインなどととも「宮崎キャビア1983」が提供されました。

日本、カナダ、フランス、ドイツ、イタリア、イギリス、アメリカの7カ国の首脳とご夫人のみなさまに「宮崎キャビア1983」を味わっていただく貴重な機会を頂き、その信用と商品価値を広く報道メディアに取り上げて頂きました。

これを受けるように社名も「ジャパンキャビア株式会社」に変更いたしました。

今後は、日本を代表する“和キャビア”として、その魅力と価値を普及していく計画です。



担当コーディネーター 久積 正道

フード・オープンラボを活用して開発された商品

しいたけ塩

フード・オープンラボを活用して開発された商品「しいたけ塩」は、『隠れ家Kitchen Ohana』の美肌食マイスター十川真理子さんが考案した、美肌に特化したメニューの一つです。乾しいたけ(宮崎産)は食物繊維、塩(北浦産)はミネラルを多く含みます。身体の中を美しくすることで、美肌に繋げるといった観点からお店で提供しており、今回商品化しました。

パッケージは、若い世代の方にも乾しいたけを身近に感じ、手に取ってもらえるようなデザインを目指しました。炒め物・パスタ・お肉の下味など、様々な料理に幅広くご利用いただけます。



株式会社 本吉

日向市大字富高303番地
電話：0982-54-8717

「フード・オープンラボ」は、許可施設を持たない食品加工業者・生産者等が営業許可を取得し、開発した新商品の試験製造・販売を行うことができる施設です。当施設は、2ヶ月前からの予約受付となります。ご利用については、電話でお問い合わせください。

食品開発センター フード・オープンラボに関するお問い合わせ

宮崎市佐土原町東上那珂16500-2 (宮崎テクノリサーチパーク内)
担当：食品開発部 溝添・山田 TEL：0985-74-2060

会社の信頼をつくる・取引拡大につながる！ 『衛生管理・品質管理向上研修』

研修の様子



研修の流れ(1年間)

- 1 受講企業の公募・決定
- 2 個別企業訪問 1回/月程度 (食品加工支援アドバイザーチーム)
- 3 年度末までに実行可能な目標設定
- 4 全体研修受講
- 5 加工の基礎講座や受講企業従業員の意見交換からなる集中セミナー
- 6 成果報告会

研修の成果

- ◆ 経営者・従業員の意識改革
- ◆ マニュアル・帳票類の整備
- ◆ 取引拡大
- ◆ 企業・工場全体のレベルアップ

研修の効果

投資効果・投資意欲
14億560万円

増収効果
受講後：121%
5年後：216%

雇用創出効果
受講後：113%
5年後：173%

『日本初「フード・オープンラボ」活用可能性調査』報告書
(平成28年3月農研機構)から受講企業の実績を抽出

～第1回 事業概要～

消費者の「食」への安全・安心に対する意識が年々高まっており、良い商品をつくっても、製造現場の衛生管理の状況から、新たな取引に至らなかったというケースも多く見受けられるようになりました。

このため、県では平成25年から、専門のアドバイザーを食品加工企業に派遣し、衛生・品質管理の向上に1年間かけて取り組む研修を行っており、これまで21社が受講しています。その結果、受講した企業からは、取引拡大や、売り上げの大幅増など、うれしい成果が報告されています。

今月から6回にわたり、受講企業の取組の成果などを紹介していきます。今年度は募集を締め切っておりますが、研修に関心をお持ちの方は下記までご連絡ください。

宮崎県産業振興課産業集積推進室

宮崎市橋通東2丁目10番1号
担当：谷口・鬼塚 TEL：0985-26-7101

食のデザイン塾

第5回「食のデザイン塾」を開催します。

今回はアイ・シー・アイデザイン研究所 チーフデザイナーの黒田弥生氏より「知っておきたい素材のはなし」、みやざきフードビジネス相談ステーション コーディネーター高峰由美氏、佐々木隆行氏より「みやざきフードビジネス相談ステーションによる支援事例」について講演を実施します。

日時 平成28年8月24日(水) 13:30~17:00

場所 宮崎県工業技術センター大研修室

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

宮崎商是塾 ～商品企画編～

本講座は、全国で通用するための商品コンセプト、お客様やバイヤーの目に留まるパッケージやデザイン・キャッチコピー、展示ブースづくりなどについて具体的に学びます。個別指導なども予定しており、より実践的なカリキュラムとなっています。展示会・商談会の企画や準備に必要な重要な要素を学び、実践にいかしましょう。詳しくはみやざきフードビジネスアカデミー事務局ホームページをご覧ください。(http://mfba.jp)

●みやざきフードビジネスアカデミー事務局

TEL：0985-64-8102

E-mail：kensyu@mfba.jp



みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日(10:00～17:00)
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN) 3F



※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。

●希少赤身牛肉100%のいぶさな牛ハンバーグ

竹の谷蔓牛と黒毛和牛から生まれた「いぶさな牛」。その極上の赤身で作ったハンバーグは、お箸で切れるほどのやわらかさです。厳選した国内産の塩とたまねぎのみを加え、従来のハンバーグで使われている卵、牛乳、パン粉や化学調味料・保存料は一切使用していません。お召し上がりにはソースは必要ありません。アレルギー症状のある方はもちろん、子供から高齢者まで、どんな方にも安心して召し上がって頂けます。

近年、健康志向の高まりを受けて、脂肪分の多い霜降り肉よりも、低カロリーな赤身肉への要求が拡大しています。森木氏が長年の努力の結果、肥育に成功した極上の赤身牛肉を使用し、丁寧に手作りの甘くまろやかな「いぶさな牛ハンバーグ」をご賞味下さい。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



森木 清美 (つるうい)
いぶさな 竹の谷蔓牛

児湯郡川南町大字川南18710
電話：0983-27-5390

●五ヶ瀬町産の無農薬の茶葉と生姜のお茶 ～ Rim～



株式会社 アモロソ

宮崎市霧島3-96-2 問い合わせ：salonrjp@yahoo.co.jp
http://www.vegevegeco.com/products/detail113.html

九州島発祥の地といわれる、五ヶ瀬町。そこには五つの季節があるといわれるほど、自然豊かで美しい土地です。農薬も化学肥料も一切使わず、豊かな大地で育った茶葉と生姜をブレンドしました。大自然から生まれた清冽な空気をぎゅっと閉じ込めた雫をお楽しみください。

フードコーディネーターであり、昨年までみやざきブランドマーケティングアドバイザーを務められていた寺本りえ子さんのオリジナルブランドになるこの商品。寺本さんらしいこだわりと、宮崎への愛がたくさん詰まった、やさしいお茶となっています。

担当コーディネーター 高峰 由美

●素材にこだわった梅酒が完成しました

この商品は、みやざき農工商連携ファンド事業を活用して開発されました

美郷町梅部会と延岡市の千徳酒造が共同開発した梅酒「千徳梅酒みさと」が完成しました。標高600メートルの梅園で栽培されている同町産の完熟南高梅を、鮮度と香りを保ったまま日本酒原酒に漬け込み、約半年熟成させました。香りが高く、すっきりとした爽やかな味わいが特徴で、若者や女性からも好評を得ています。ロックやソーダ割りで召し上がってほしい逸品です。

千徳梅酒みさとは、「美味しい梅酒をつくる」ということと「梅を特産物とする美郷町の知名度向上」という2つの想いが重なって完成しました。

担当コーディネーター 馬場 拓

千徳酒造 株式会社

延岡市大瀬町2丁目1番地8
電話：0982-32-2024



● 会社の信頼をつくる・取引拡大につながる！ 『衛生管理・品質管理向上研修』

～第2回 従業員向け講習会～

県では平成25年から、専門のアドバイザーを食品加工企業に派遣し、衛生・品質管理の向上に1年間かけて取り組む研修を行っており、これまで21社が受講しています。受講した企業からは、取引拡大や売り上げの大幅増など、うれしい成果が報告されています。

今回は当研修で行っている従業員向け講習会について御紹介します。

✓ 企業において衛生管理・品質管理の向上を図っていくためには、経営者のもとより、製造に携わる従業員の意識改革・向上が大切です。

✓ このため当研修では、食品加工支援アドバイザーが月1回程度企業を訪問するのに合わせ、従業員向け講習会を開催します。内容や回数、時間などは企業の希望に応じます。

(内容例：施設内清掃等の一般的衛生管理について・食中毒の防止について・異物混入防止対策についてなど)

従業員向け講習会の状況

※(株)MOMIKIが作成した研修成果報告書を県にて加工・修正

企業名 (株)MOMIKI
黒にんにく「くろまる」やドレッシング等の製造・販売

実施日 平成26年10月22日

講師 奥山アドバイザー

実施内容

- ・ノロウイルスについて
- ・ノロウイルスへの正しい対処法
- ・ノロウイルス感染者への対応
- ・嘔吐物の処理方法

効果 ・正しい知識を身に付けることで、食品事故のリスクを大幅に軽減できる。

基準化 ・工場内にノロウイルス感染者の嘔吐物処置キットを設置。

横展開 ・基本は、やはり手洗いの徹底ということを再度認識しました。

その他 ・幼い子供を持つ従業員が多いので、家庭での対応にも役立てることができた。
・食品表示に関する講習会を2月に開催する。



※工場内トイレを含め、3ヶ所に汚物処理キットを設置。

11月～3月までの期間、月1回マニュアルによる指導を実施。

宮崎県産業振興課産業集積推進室

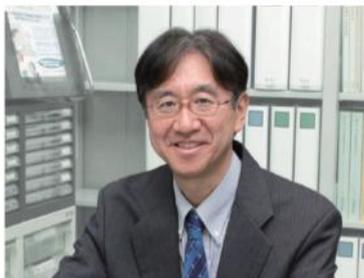
宮崎市橋通東2丁目10番1号 担当：谷口・鬼塚 TEL：0985-26-7101

第6回「食のデザイン塾」

● 県内企業による事例発表 (15:55～17:00)

● セミナー (13:45～15:45)

会社の秘密を守るには
～営業秘密について知ましょう～



独立行政法人 工業所有権情報・研修館
知的財産戦略アドバイザー

小原 莊平 氏



事例1
百年味噌

二宮麴屋
はなうた活版堂



事例2

宮崎ちりめんのつくだ煮
・宮崎和牛のつくだ煮

社会福祉法人キャンパスの会

第6回「食のデザイン塾」を開催します。

当日は、第一部セミナーで、独立行政法人工業所有権情報・研修館の知的財産戦略アドバイザー小原莊平氏より「会社の秘密を守るには～営業秘密について知ましょう～」というテーマでご講演をいただきます。また、第二部セミナーでは、県内企業「二宮麴屋、はなうた活版堂、社会福祉法人キャンパスの会」により事例発表（商品開発とデザインパッケージ）を行います。

日時 平成28年9月21日(水) 13:30～17:00

場所 宮崎県工業技術センター大研修室

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

宮崎商是塾 ～商品企画編～

本講座は、全国で通用するための商品コンセプト、お客様やバイヤーの目に留まるパッケージやデザイン・キャッチコピー、展示ブースづくりなどについて具体的に学びます。個別指導なども予定しており、より実践的なカリキュラムとなっています。展示会・商談会の企画や準備に必要な要素を学び、実践にいかしましょう。詳しくはみやざきフードビジネスアカデミー事務局ホームページをご覧ください。(http://mfba.jp)

● みやざきフードビジネスアカデミー事務局

TEL：0985-64-8102

E-mail：kensyu@mfba.jp



みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日 (10:00～17:00)
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農工商連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館 (KITEN) 3F



※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。

●お箸で食べられる“とんそく”

“とんそく”という一部の方しか食べないツウの食べ物という印象はありませんか？その原因は「見た目がグロテスク」「下処理が大変そう」「食べ方がわからない」というもの。苦手な方も、食べたことのない方も、栗山ノーサンのとんそくをぜひお試しください。「こんなに美味しかったの?!」とびっくりするはずですよ。

栗山ノーサンさんの工場がある宮崎県都城市は豚出荷頭数日本一の畜産王国です。この豊富な素材を活用して手作りに近い工程で作り出される「とんそく」は宮崎県の味を代表する食品です。

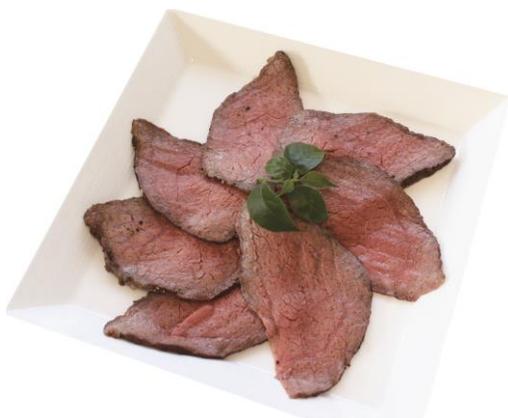
担当コーディネーター 佐々木 隆行



有限会社 栗山ノーサン

都城市大王町33号12番地 電話：0986-23-8491

●都萬牛ローストビーフ



ビタミン、ミネラル豊富な餌で肥育し、味と風味を追求していることで有名な都萬牛(とまんぎゅう)を使ったローストビーフです。抜群の火入れで肉の旨みをしっかりとじこめているため、都萬牛の味を存分に楽しむことができます。味付けは塩とコショウのみで、「素材の味を楽しむ」というコンセプトのもと作られています。

直売所では精肉の他、ローストビーフをはじめとするお客様に好評な様々な加工品を販売しております。

今までの畜産を継承しつつ新たな見解を持った生産者たちが集まり、低脂肪で赤身主体の現在のニーズに合った和牛生産を目指し、生産者と食肉加工場が連携し追求した肉牛です。この優れた素材を活用したローストビーフの味と風味をご堪能ください。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社 ミート工房 拓味

西都市大字右松3241 電話：0983-41-1129

●フードビジネス相談ステーションがおすすめする宮崎の逸品

古澤醸造の本直し“池邊鶴”

宮崎県内には大小さまざまな酒造場があり、蔵ごとに特色ある本格焼酎が楽しめます。その中のひとつ、古澤醸造は明治25年(1892年)に日南市で創業され、当時のままの土蔵造りの醸造場や麹室が今なお受け継がれています。代表的な銘柄は「八重桜」シリーズですが、近隣の方に「地酒」と呼ばれ親しまれている商品に「本直し 池邊鶴」があります。

本直しとは味醂に焼酎を加えた甘口のお酒で、県内でも限られた蔵でしか造られていません。まろやかでサラリとした飲み口は女性に人気です。お料理に使えば素材の臭みを消し、上品な甘みを加え、照りよく仕上げることができます。

担当コーディネーター 高峰 由美

古澤醸造 合名会社

日南市大堂津4-10-1 電話：0987-27-0005



みやざき農商工応援ファンド ～ セミナーのご案内 ～

食のデザイン塾

第7回「食のデザイン塾」を開催します。

今回は一部で株式会社ラベルバンク 代表取締役 川合裕之氏より「新しい食品表示基準への対応と、実務上のポイント」、二部で宮崎県農業連携推進課(食の安全推進担当)主事 工藤美優氏と宮崎県衛生管理課(食品衛生担当)主査 岡原恵美氏より「食品表示法及び関係法令について」の講演を実施します。

日時 平成28年10月14日(金) 13:30～17:00

場所 宮崎県工業技術センター大研修室

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

秋開催 第1回農商工連携セミナー

宮崎県の農商工連携応援ファンドにおける事業化での問題点と課題、マーケティング目線での事業計画の策定や商品企画・開発手法などについて、ワークショップを取り入れたセミナーを開催します。

日程 平成28年10月12日(水) 13:00～17:00

平成28年10月13日(木) 9:00～12:00

※原則2日とも参加が条件です。

場所 ニューウェルシティ宮崎

講師 ITOU企画 代表 伊東 正寿

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

公募
開始

みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新生産技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体【助成対象事業(1)(2)】
- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体【助成対象事業(3)】

助成対象事業と助成率等

(1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：助成対象者が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：助成対象者が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：助成対象者が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

募集期間 平成28年10月3日(月)から平成28年12月2日(金)まで(必着)

申込方法 応募される方は、まずは事前にご相談ください。

お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
 公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、肥田
 TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950
 URL：www.i-port.or.jp

<新商品の開発事例>



▲平成27年度助成：(株)器
青島どれ水産品の加工食品開発



▲平成26年度助成：千徳酒造(株)
美郷町産梅を原料とした梅酒の開発

みやざきフードビジネス
相談ステーション

火曜日～金曜日(10:00～17:00)
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN) 3F



予約受付時間 平日9:00~17:00(12:00~13:00は除く)

RESTART KUMAMOTO コラボ みやざきフードビジネス相談ステーション

くまもとと食べて復興 支援プロジェクト



▲オランヴェル店での日配コーナー

with みやざき
フードビジネス
相談ステーション

熊本県産品の販売を通じ、熊本地震からの復興を支援しようとする“熊本復興応援プロジェクトRESTART KUMAMOTOフェア”をエコープみやざきオランヴェル店と清武店に特設コーナーを設け、来年3月31日まで開催しています。

このフェアは、「(株)エコープみやざき」「RESTART KUMAMOTO事務局」「みやざきフードビジネス相談ステーション」が推薦する熊本県・宮崎県の食の逸品を揃え、消費者の皆様

様に食べて熊本県の復興を支援していただくとともに、併せて本県産の食の逸品を楽しんでいただくことを目的としたものです。熊本県産の材料を使ったおでんや豆腐、甘酒など30商品と、たくあんやゆずごしょうなどの本県産加工品17商品も合わせて販売しています。今後は商品アイテムも増やし、店頭に並ぶ予定です。

今月11日に開かれたオープニングセレモニーでは、(株)エコープみやざきの山村順市常務取締役と、RESTART KUMAMOTO Executive Producer 伊東正寿氏が挨拶を述べられました。早速たくさんのお客様にお越しいただき、好評いただいております。



▲挨拶をされるRESTART KUMAMOTO Executive Producer 伊東正寿氏



▲復興を願って「がんばれコール」をするRESTART KUMAMOTO 橋本泰高リーダーと産業振興機構 谷迫課長



▲司会の(公財)産業振興機構 岡村巖理事長



▲挨拶をされる山村順市常務取締役

熊本復興支援募金



フェア初日、店頭での募金活動と、義援金タオルの販売を行い、たくさんのお客様にご協力いただきました。

「RESTART KUMAMOTO義援金タオル」売上げの一部を熊本地震の被災地の復興に寄付させていただきます。ご協力ありがとうございました。

熊本復興応援プロジェクトRESTART KUMAMOTOフェア開催中！



エコープ オランヴェル店

宮崎市源藤町東田422番地
電話：0985-75-0111
営業時間：9:30～21:00（ベーカリーは7:00開店）



エコープ 清武店

宮崎市清武町大字船引216番地3
電話：0985-85-5500
営業時間：9:30～21:00

「宮崎オススメし総選挙」開催中です！

県内の最強絶品めしの
頂点を決める県民大投票！

**宮崎
オススメし
総選挙**
MIYAZAKI OSUSUMESHI GENERAL ELECTION

投票期間
2016年10月1日[土]
▶10月31日[月]

**シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
ホテルペア宿泊券(Club Floor)**

[36階以上のクラブフロア]
「クラブツイン・グランド」+鉄板焼「ふかみ」ディナー

※写真はイメージです

▲賞品Aコース(10万円相当)

この総選挙は、県民の皆様から「あの店のこのメニューがおいしい」という情報を**1人1品**だけ投票していただき、その結果、得票数の多かったメニューやそのお店の情報をグルメガイドに掲載し、観光振興と誘客につなげるという事業です。

県内には、まだ知られていない美味しい料理がたくさんあります。地元の私達だからこそ知っているこうした情報を、ぜひ投票してください。

なお、投票いただいた方の中から抽選で、豪華賞品も当たります。投票期間は平成28年10月31日まで。詳しくは専用ウェブサイトをご覧ください。

投票方法

①スマートフォンやPC等で投票する。

「宮崎オススメし総選挙」専用ウェブサイトですぐに投票できます。

ウェブ投票はこちらから▶



②応募ハガキで投票する。

「県広報みやざき10月号」に応募ハガキが掲載されています。

③投票所で投票する。

県庁本館、各市町村役場、イオンモール宮崎等のショッピングセンターに投票箱があります。

※最寄りの投票所は、専用ウェブサイトでご確認ください。

④ファクシミリで投票する。

総選挙チラシの裏面に記入してFAX送信してください。

●投票上の留意点

- 投票回数は、投票方法（ハガキ・Web等）を問わず1人1回限りです。
- 投票者は、宮崎県内に在住の方に限ります。
- 宮崎県内の飲食店の全メニューを対象とします。ジャンルは問いません。

みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日（10:00～17:00）
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農工商連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN) 3F



※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。

●焼酎飲み比べセット

焼酎出荷量日本一の宮崎県において、県内には大小さまざまな酒造場が40場ほどあり、その蔵ごとに、特徴ある本格焼酎がつくられています。その優れた味があまり世に知らされていないのが現状です。今回県北、県西、県南の蔵元6社のご協力を戴き、各社の優れた焼酎の「飲み比べセット」をつくりました。本格焼酎ファンに楽しんで頂くと共に、パッケージの県内観光地や食を飾ったデザインも観賞して頂きたいと思っております。



宮崎県酒類販売 株式会社

宮崎市老松二丁目1番12号 電話：0985-28-7111

宮崎県内では多くの焼酎蔵元があり、それぞれに伝統あるノウハウや技術または素材を駆使した「逸品」が数多く存在しています。今回は、今まであまり知られていない宮崎の優れた「味と風味」を全国の焼酎ファンにお届けすることを願って、すばらしい商品パッケージ「飲み比べセット」をつくりました。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

●宮崎産小麦を使用した“とんこつラーメン”



宮崎県内小麦生産農家と連携して県の「みやざき農商工連携応援ファンド事業」を活用して開発した初めての宮崎県産ラーメンです。新商品はこってり味の「宮崎ラーメン響・黒」とあっさり味の「宮崎ラーメン響・赤」があり、お客様の好みによって選んで頂けます。このラーメンは、麺に絡みつくトロみのあるスープが特徴です。商品は弊社経営のラーメン店でもお求め頂けますが、全国に2,000店以上展開されているコンビニの「ミニストップ」でも発売を開始しました。

新商品宮崎響ラーメンの開発に際しては、株式会社響の岩切社長がラーメンに適している小麦の品種（ミナミノカオリ）を栽培している児湯郡新富町農業者と連携して、さまざま工夫と努力を重ねて開発に成功されました。宮崎県産小麦を素材とする新ラーメンをぜひご賞味ください。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社 響

宮崎市大塚町乱橋4502-1 電話：0985-52-6181

宮崎農業高校でマーケティングに関する研修会を実施しました

相談ステーションの久積コーディネーターが、10月25日に宮崎農業高校の食品工学科3年生を対象に講義を行いました。

今回、専門科目の一環として、商品の企画開発やプロモーションの手法を学ぶことにより生徒の知識を深め、専門性の向上を図ることを目的に実施された研修会で、来年から食品関連の学科への進学や企業



に就職を控える生徒約40名が「ブランディング戦略～商品企画と付加価値の話～」や「適職について」の話に真剣に耳を傾けていました。

また後半では、農業高校で作られた野菜や果物を使ったゼリーや米粉のシフォンケーキ、地元の味噌を使ったアイスクリームなど課題研究で取り組んでいる加工品への助言も行い、生徒はメモを取りながら興味深く聞いていました。



担当コーディネーター 久積 正道

みやざき農商工応援ファンド ～ セミナーのご案内 ～

食のデザイン塾

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

第8回「食のデザイン塾」を開催します。今回は基調講演で、株式会社電通の越智一仁氏（小林市出身：小林市のPRムービー「ンダモシタン小林」動画企画で有名）より「コミュニケーションにおけるアイデアとデザインの話」というテーマでご講演をいただきます。またセミナーとして、商品開発とデザインパッケージをテーマに、県内企業「二宮麴屋、はなうた活版堂、社会福祉法人キャンパスの会」が事例発表を行います。

日時 平成28年11月18日(金)
13:30～17:00

場所 宮崎県工業技術センター大研修室

●**県内企業による事例発表** (15:55～17:00)



事例1
百年味噌
二宮麴屋
はなうた活版堂



事例2
宮崎ちりめんのつくだ煮
宮崎和牛のつくだ煮
社会福祉法人キャンパスの会

秋開催 第2回 農商工連携セミナー

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

宮崎県の農商工連携応援ファンドにおける事業化での問題点と課題、マーケティング目線での事業計画の策定や商品企画・開発手法などについて、ワークショップを取り入れたセミナーを開催します。

日程

平成28年11月10日(木) 13:00～17:00

平成28年11月11日(金) 9:00～12:00

※原則2日とも参加が条件です。

場所 ニューウェルシティ宮崎

講師 ITOU企画 代表 伊東 正寿 氏

公募
開始

みやざき農商工連携応援ファンド事業助成金

農林漁業者と中小企業者が連携して行う新商品開発を支援します！

締切間近!!
12月2日(金)
必着

助成対象者

- 県内の農林水産資源を活用し、新商品、新生産技術の開発や、販路開拓を行う県内の農林漁業者と中小企業者の連携体

【助成対象事業(1)(2)】

- 農商工連携の取り組みに対して、助言・指導、セミナー開催等の支援事業を行う県内の公益法人、NPO法人、大学などの教育機関や地域の協議会組織の機関や団体 **【助成対象事業(3)】**

助成対象事業と助成率等

(1) 農商工連携新商品等開発促進事業

- 対象事業：助成対象者が行う新商品・新サービスの開発、販路開拓に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(2) 農商工連携新生産技術等開発支援事業

- 対象事業：助成対象者が行う農林水産物の生産や加工に必要な機械、装置、生産システム等の開発・研究に関する事業
- 助成率：2/3以内 ● 助成限度額：10,000千円 ● 事業期間：3年以内

(3) 農商工連携支援機関活動助成事業

- 対象事業：助成対象者が行う中小企業者や農林漁業者への助言、指導、セミナー開催等の普及啓発活動事業
- 助成率：10/10以内 ● 助成限度額：20,000千円 ● 事業期間：2年以内

募集期間 平成28年10月3日(月)から平成28年12月2日(金)まで (必着)

申込方法 応募される方は、まずは事前にご相談ください。

お問い合わせ・提出先

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
公益財団法人宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：隅、肥田
TEL：0985-74-3850 FAX：0985-74-3950
URL：www.i-port.or.jp

＜新商品の開発事例＞



▲平成27年度助成：(株)器
青島どれ水産品の加工食品開発



▲平成26年度助成：千徳酒造(株)
美郷町産梅を原料とした梅酒の開発

みやざきフードビジネス
相談ステーション

火曜日～金曜日 (10:00～17:00)
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農商工連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN) 3F



宮崎のわらび餅

平安の時代からの贈りもの「わらび餅」に、宮崎を代表する、ひなたの国の三柑（ゆず・日向夏・へべす）の果汁を贅沢に使用し、伝統ある京都の和菓子技術との連携を醸し出した絶品です。昼夜の寒暖の差の激しい山里の香り豊かな小林市産ゆずの「ゆずわらび餅」、暖かな黒潮が育てた日南市の上品な風味の日向夏果汁の「日向夏わらび餅」、平兵衛さんが見つけたといわれる口あたりが軽い爽やかな日向市産へべす果汁の「へべすわらび餅」の3種を揃えました。

宮崎県特産のゆず、日向夏、へべす等の優れた素材を活用して多くの加工食品やお菓子を開発してきた有限会社 すき特産さんが、宮崎の素材に京都の和菓子のノウハウを加味して、宮崎の素朴な味と京都の風情を融合させた自信の逸品です。どうぞご賞味下さい。

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

小林市須木下田619番地
電話：0984-48-3085

キャベツたっぷり！新感覚のディップソース



高鍋町染ヶ岡地区では毎年8月、82haの畑に約1100万本のひまわりを咲かせ、それを緑肥として「ひまわりキャベツ」を育てています。ながとも農家の「キャベツのディップソース」は、自社のひまわりキャベツを使い、化学調味料・保存料無添加で仕上げた自信作です。1瓶250gのうち、キャベツの割合が3分の2以上とたっぷり。温野菜、焼いたお肉やお魚、パスタなど様々なお料理にご活用いただけます。

ながとも農家 児湯郡高鍋町持田4949-1
電話：0983-22-5683



高鍋のひまわりキャベツを広めるべく加工品開発に着手し、キャベツに特化した商品展開をされています。宮崎県内ではマックスバリュ西都店、ぼっくる農園などで購入可能。活版印刷のラベルも可愛いらしく、キッチンにあるだけでハッピーな気分になれそうです。

専門員 藤敷 志保

宮崎県産麦芽100%ビールYAHAZU

この商品は、みやざき農工商連携応援ファンド事業を活用して開発されました

かねてより、海外産のビール原料（麦芽、ホップなど）から脱却し、県内産原料を100%使用したビールの開発を目指してきました。これは、原料を地元から調達する事で、一次産業を中心とした地域経済の活性化に繋がりたい、という思いからです。YAHAZUは県内産大麦を原料に自社加工した麦芽を100%使用したビールです。加工仕立ての香ばしい麦芽の香りとすっきりとキレの良い味わいが特徴で、宮崎名物の地鶏炭火焼などにもピッタリです。現在は宮崎県内飲食店限定でご提供させて頂いております。

宮崎ひでじビール(株)さんが、みやざき農工商連携応援ファンド事業を活用して、県内産大麦から麦芽を加工し多くの人々の「みやざき愛」で生まれた商品「YAHAZU」です。

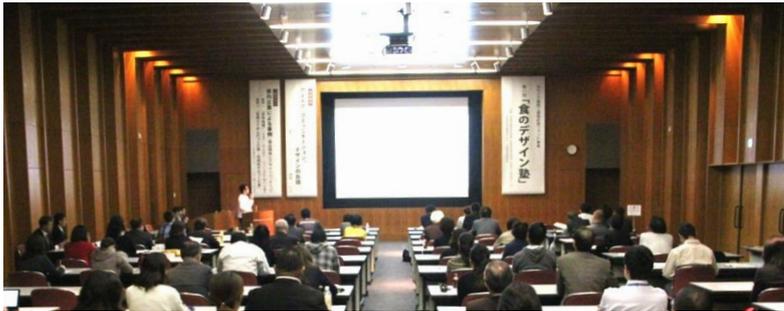
農工商連携推進課長 谷迫 守男

宮崎ひでじビール株式会社

延岡市行藤町747-58
電話：0982-39-0090



第8回「食のデザイン塾」を開催いたしました



▲社会福祉法人キャンパスの会
楠元 洋子氏



▲右：二宮麴屋・二宮 祥彰氏
左：はなうた活版堂・脇川 祐輔氏

▲基調講演の様子

宮崎県産食品の付加価値を高めることを目的として、商品コンセプトやブランドづくりをデザインの面から学ぶ「食のデザイン塾」を11月18日(金)、宮崎県工業技術センターで開催しました。

今回、基調講演として、コミュニケーション・プランナーの越智一仁氏より「アイデア、コミュニケーション、デザインのお話」というテーマでご講演をいただき、また、セミナーでは、商品開発とデザインパッケージをテーマに、県内企業「二宮麴屋・はなうた活版堂・社会福祉法人キャンパスの会」様による事例発表を行いました。

参加者数 79名
今後の予定 計画ができ次第宮崎県産業振興機構ホームページ等でお知らせいたします。

会社の信頼をつくる・取引拡大につながる！ 『衛生管理・品質管理向上研修』

～第3回 帳票類の整備～

県では平成25年から、専門のアドバイザーを食品加工企業に派遣し、衛生・品質管理の向上に1年間かけて取り組む研修を行っており、これまで21社が受講しています。

受講した企業からは、取引拡大や売上げの大幅増など、うれしい成果が報告されています。

今回は当研修で指導を行っている帳票類の整備について御紹介します。

帳票類の整備状況

※株式会社ひよつとご堂が作成した研修成果報告書を県にて加工・修正

企業名 株式会社ひよつとご堂

マンゴーなど宮崎県産果実のゼリーやジュースなどの製造・販売

住所 高鍋町大字南高鍋8269-2

電話 0983-23-8818

整備状況 ■従来は製造記録や簡易温度管理のみを作成していましたが、当研修を通じて各種帳票の作成、記録管理の実施を始めました。

【整備した帳票類】

- ・室温管理（冷蔵冷凍）
- ・入室前の従業員衛生管理記録
- ・ばんそうこう使用記録
- ・検便実施記録
- ・井戸水残留塩素濃度確認表
- ・原料の入荷時の確認
- ・製品説明書、製造工程一覧図
- ・ローラー掛け実施表
- ・金属探知機管理表 など

■しっかりと記録、保管を行うことでスタッフの意識も向上。万が一の事態にもスムーズに確認、対応が出来るように継続していきます。

✓バイヤー等が商談に関する工場確認を行う際には、従業員の健康管理や機器類の洗浄等に関する記録が求められます。企業からは帳票を作成していなかったり、記録の仕方が分からず対応できなかったという声を聞きます。

✓このため当研修では、不足している帳票の作成、記録の頻度など、各企業の実状に応じてアドバイザーによる現場指導を行っていきます。



宮崎県産業振興課産業集積推進室

宮崎市橘通東2丁目10番1号

TEL：0985-26-7101 担当：谷口・鬼塚

みやぎきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日（10:00～17:00）
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農工商連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンピア壱番館(KITEN) 3F



※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。

宮崎茶「匠」でお客様に感動を

宮崎は新しい茶産地として、今非常に注目度が高まっています。その恵まれた自然環境と肥沃な大地から生まれた宮崎茶の中から、全国茶品評会で農林水産大臣賞を3年連続で受賞した茶匠黒木信吾がお茶本来の甘みと香りを兼ね備えた茶葉を厳選し、遠赤外線で丹念に焙煎し、口当たりの優しいまろやかなお茶に仕上げました。大手スーパーのバイヤーズセレクションに選ばれた商品です。



株式会社 新緑園 児湯郡新富町大字新田15530-2
 電話：0983-35-1057

(株)新緑園さんは、黒木社長以下従業員の皆様が毎日の努力を重ねられて3年連続で農林水産大臣賞を受賞されました。その素晴らしい味と香りも多くの方にご賞味頂きたいと存じます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

畑が見える本格焼酎 ～ 八重桜 ～



太平洋の黒潮と太陽の恵みによる穏やかな気候で育まれた自然のままに日南の風を感じられる本格焼酎です。原料の甘藷と米を地元の農家にお問い合わせし、明治25年の創業以来の土蔵で、小仕込みで細やかに醸しました。QRコードを付けて日南の風景を見ていただけるようにしています。飲みながら日南の“郷”を感じて頂ければと思います。

しみじみと 心にかよう 日南焼酎 八重桜

古澤醸造 合名会社

日南市大堂津4-10-1
 電話：0987-27-0005

古澤醸造さんで、レギュラー品としては14年ぶりの新商品となるのが、地元の素材で作った“郷酒”八重桜です。女性杜氏昌子さんの思いを、デザイナーの日高亜矢さんがラベルで形にされ、日南らしさの伝わる焼酎となりました。

担当コーディネーター 高峰 由美

たっぷりにらトロッとタレ

生産者が自ら栽培している、朝採れの生のニラをその日のうちに加工した「たっぷりにらトロッとタレ」を開発しました。流通しやすいように、常温保存にこだわるとともにパラベンを使用していない醤油を使用しています。

また、今までにない商品なので、レシピ集も一緒に付けて食べ方の提案も行いました。この他にも、卵かけご飯、厚揚げ豆腐、焼肉等にもご活用いただけます。



ニラ生産、朝どれ加工、販売を一貫して実施できる綾農園さんが開発したこの商品は、素材の美味さ、風味がふんだんに含まれています。宮崎を代表する味を皆様にお届けします。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

綾農園

東諸県郡国富町大字田尻499
 電話：090-9404-0411

● ジャパンキャビア工場完成

「宮崎キャビア1983」の新たな製造拠点となる加工生産工場の落成式が12月12日に行われ、河野知事や戸敷市長ら関係者約100人が出席しました。国内最大規模となる製造拠点が完成し、今後は海外への販路拡大も視野に入れて、キャビアを安定的に生産していく予定です。

先日、山口県長門市の温泉旅館「大谷山荘」で安倍晋三首相とロシアのプーチン大統領による首脳会談のワーキングディナーが開かれた際にも「宮崎キャビア1983」が使われました。

ジャパンキャビア 株式会社

宮崎市瓜生野6388-7
電話：0120-886-863



● 会社の信頼をつくる・取引拡大につながる！ 『衛生管理・品質管理向上研修』

～ 第4回 アドバイザー紹介 ～

県では平成25年から、専門のアドバイザーを食品加工企業に派遣し、衛生・品質管理の向上に1年間かけて取り組む研修を行っており、これまで21社が受講しています。

受講した企業からは、取引拡大や売り上げの大幅増など、うれしい成果が報告されています。

今回は当研修で指導を行っている6名のアドバイザーを御紹介します。

宮崎県産業振興課産業集積推進室

宮崎市橋通東2丁目10番1号

TEL：0985-26-7101 担当：谷口・鬼塚



リーダー

まなべ あきお

眞鍋 明男

元セブンイレブン
シニアマーチャンダイザー

衛生管理を徹底することで品質が改善され、販路が広がり、商品が売れ、それにより雇用が生まれます。皆様の受講をお待ちしています。



アドバイザー

なかし たるしげ

中治 十成

元南日本酪農協同(株)
商品開発本部長

食の安全・安心を担保するために、衛生管理・品質管理を徹底しましょう。消費者へ信頼を売ることが事業の発展につながります。



アドバイザー

もりやま まさのり

森山 正紀

元南日本酪農協同(株)鹿屋工場長、
元北海道日高乳業(株)工場長・品質
管理部課長・ISO推進室長

品質管理・衛生管理に対する技術指導は現役時代から実践しており経験豊富です。HACCP構築支援やISO22000認証取得支援に対するアドバイスも可能です。皆様のお役に立てれば幸いです。



アドバイザー

ふたみ かずあき

二見 一明

元南日本酪農協同(株)品質管理・
営業担当、元大手CVSベンダー
工場製造課長・商品管理課長

一般的衛生管理プログラムなどに基づき衛生管理・品質管理の向上と構築に努めます。食の安心・安全について企業様と一緒に取り組ませて頂きます。



アドバイザー

おくやま まちこ

奥山 真智子

元宮崎県食品衛生監視員、
獣医師

衛生管理・品質管理は、それぞれの工場にあった取り組み方があります。現場の見えるリスクも隠れているリスクも一緒に見つけて対策を実行し、安全な食品を製造するお手伝いをします。



アドバイザー

かわごえ おもと

川越 おもと

元熊本県食品衛生監視員、
獣医師

味に自信はあっても、衛生管理については不十分なところはありますか？今や衛生面も商談に響く時代です。目に見える衛生管理で、販路拡大のチャンスを見逃さないよう頑張りましょう。

みやぎきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日（10:00～17:00）
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農工商連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN) 3F



※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。

●お米で育った「エムケイさんちのお米豚」

豊かな水と緑に恵まれて育った私たちのお米豚は、自社ならびに協力農家で生産した国産飼料用米を20%添加したこだわりの餌を食べています。これによりオレイン酸数値上昇による旨味成分アップと脂肪交雑(サシ)の数値向上を実現。肉本来の旨味を最大限に引き出すと同時に、後味はさっぱりしていくらでも食べられる、脂の白さと赤身のコントラストが美しい豚肉が出来ました。

自社産の飼料用米を加えた栄養価の高い餌で飼育した「お米豚」は「しゃぶしゃぶ」「焼肉」「トンカツ」等の材料として皆様の食卓を味と風味でにぎやかに演出します。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

有限会社 エムケイ商事

都城市神之山町4861番地1
電話：0986-47-1081



●揚げずにロースト新感覚！本格ロースト手羽先



宮崎Tori・Sake とりえもん

宮崎市橋通西3丁目5-4 高山ビル1階
電話：0985-71-6235



(株)永楽(門川町)が飼育する売れ筋商品「夢創鶏」をオリジナル調味タレに漬け込み、専用ロースターでこんがり2度焼きした「本格ロースト手羽先」です。店舗「立ち呑み屋南風」を「宮崎Tori・Sakeとりえもん」に12月リニューアルオープン。お持ち帰り商品として、店頭にて販売中です。揚げていないのでヘルシー、皮はパリッと香ばしく、中はジューシーな手羽先を是非ご賞味ください。

通常の立ち飲み屋さんでは、単にお酒を飲むだけの店舗が多いのですが、「宮崎Tori・Sakeとりえもん」さんでは、美味しい「ロースト手羽焼き」を家族へのお土産として持ち帰ることができます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

●「穂っと穂っと」開店

「パティシエになります」と、支援学校を卒業された方の夢と共に三年前より宮崎県産小麦粉を活用したお菓子の製造に取り組んでまいりました。試行錯誤を重ね、この度ようやくケーキ&カフェ「穂っと穂っと」を開設することができました。

生菓子、焼き菓子等あわせて50種類近い品を販売しております。中でも地元村角町で収穫された農薬不使用の小麦粉を使用し、たっぷりの生クリームを使用したこがねロールはもちもちとした食感で大変好評を頂いております。

店内のイートインスペースは朝9時からご利用頂いており、ランチ、ランチの他に季節限定の手作りジュースを用意しています。ほっと、ホット、と豊かにあたたかい心で皆様をおむかえしたいと思っております。ご来店お待ちしております。



宮崎県内で障がいのある方の「働く・暮らす」を支援する施設を運営していらっしゃる、社会福祉法人 清樹会さんの新しい店舗です。明るい店内では、たくさんの種類のケーキの他に朝から楽しめるランチセットやランチセットもあり、利用者さんの笑顔に会える素敵なお店となっています。

担当コーディネーター 高峰 由美



社会福祉法人清樹会 穂っと穂っと

宮崎市村角町六反田346-1
電話：0985-65-9033

宮崎県よろず支援拠点・宮崎サテライト開所式

宮崎県よろず支援拠点では、県内の中小企業・小規模事業者の皆様のさまざまな経営課題の相談に対応するとともに、SNSやネットショップ入門などのミニセミナーを開催するため、「宮崎サテライト」を1月16日にオープンしました。

相談日は水曜日と金曜日の9時から17時、またミニセミナーは火曜日と水曜日に実施しております。詳細につきましては、ホームページをご覧ください。

(<http://www.i-port.or.jp/yorozu/>)

相談は無料、事前予約制となっておりますので、お気軽にお電話ください。



▲ 1月16日 開所式でのテープカットの様子

宮崎県よろず支援拠点・宮崎サテライト

住所：宮崎市橋通東4丁目7-28 TOKIWA30ビル3階
電話：0985-74-0786〔事前予約制〕

会社の信頼をつくる・取引拡大につながる！ 『衛生管理・品質管理向上研修』

～ 第5回 受講企業の感想 ～

県では平成25年から、専門のアドバイザーを食品加工企業に派遣し、衛生・品質管理の向上に1年間かけて取り組む研修を行っており、これまで21社が受講しています。

受講した企業からは、取引拡大や売り上げの大幅増など、うれしい成果が報告されています。

今回は当研修を受講した企業の感想を御紹介します。

宮崎県産業振興課産業集積推進室

宮崎市橋通東2丁目10番1号

TEL：0985-26-7101 担当：谷口・鬼塚

今釜屋

住所：小林市細野1446-7
電話：0984-23-6690

企業概要

宮崎県産・無添素材にこだわり、お肉にも、野菜にも、ごはんにも合う「やみつき梨だれ」などの製造・販売



感想

- アドバイザーの指導のもと、衛生管理のマニュアルを作成し、ノウハウを学ぶことができた。
- この期間中に宮崎県食品開発センターの「オープンラボ」を利用する機会もあり、自分たちで施設を見て、使用することで、徹底した衛生管理の方法を肌で学び感じることができた。
- まずは、自分達がすぐに取り組むことのできる衛生面の徹底と商品の品質管理をきちんと行っていき、安心して安全な商品を自信をもってお客様に提供していくとともに、研修で学んだ内容を参考に、工場の増築、整備を進めていきたい。



DailyMAM

株式会社 デイリーマム

住所：宮崎市花ヶ島町観音免890-1
電話：0985-65-6655

企業概要

健康食品として注目される「ごぼう」の食感・風味を生かした「ゴボチ」の製造・販売やにこ丸堂ブランドでの弁当販売業



感想

- 機械・設備の保守点検表を定期的に行い、より安心・安全な職場環境づくりができるようになった。
- 一人ひとりの目線で考えることによって、チェック項目に理解ができるようになり、従業員の衛生管理の意識が高くなった。
- 製造マニュアルを作成したことで、従業員すべてが作業工程を把握でき、効率化に繋がった。
- 商品の品質は従業員によって決められるといっても過言ではない。従業員の衛生意識を高めて、問題点を話し合うことを習慣化し、今後より良い商品づくりに取り組んでいきたい。



みやぎきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日（10:00～17:00）
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452 受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農工商連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN) 3F



※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。

台湾

TAIWAN

宮崎の“食と観光の魅力”をPRしました

みやざきフェア

2月10日から12日の3日間、台北の太平洋SOGO復興館催事場で宮崎の「安心・安全」で「ヘルシー」な食をPRする「みやざきフェア」を県内食品企業10社に参加いただき、開催しました。

オープニングセレモニーでは、太平洋SOGOの播本副社長の挨拶の後に、本県の稲用副知事による参加企業への激励挨拶を行っていただきました。

フェアでは、試食・試飲の提供を行いながら自社商品を売り込みましたが、参加企業からは、「台湾の消費者の価値感、嗜好品などははっきりとした傾向をつかむことができた」などの声があり、今後の台湾での展開に役立つ多くの情報が得られました。



▲ みやざきフェアの案内



▲ みやざきフェアの様子

▲ 高千穂神楽の上演

みやざきナイト

2月10日の夜には、本県の食や観光の魅力をアピールする「第3回みやざきナイト in 台湾」を、太平洋SOGO復興館にある和食料理店「和食EN」で開催しました。

開宴前に高千穂町秋元地区の神楽保存会による神楽の上演を行いました。

その後、行政・経済関係者など台湾の招待者や店の得意客など約80人に、県産の食材「伊勢えび」や「黒皮カボチャ」などを使った料理と地ビール、麦焼酎など自慢の食材を味わっていただきました。

また「みやざきウィーク」として、ナイト後2週間程度、「釜揚げしらすと舞茸の土鍋飯」など本県の食材を使った4商品のランチメニュー等をご提供いただきました。



▲ みやざきウィーク提供メニュー



▲ 「和食EN」にて宮崎県産食材を提供

みやざきプレゼンテーション



▲ 案内ポスター



▲ プレゼンテーションの様子

2月11日は、台北国際芸術村（台北市）でプレゼンテーションイベント「台湾塾 台北分享会」を開催し、県内の食品関連企業や研究機関など12事業者・団体が自社の理念や商品のこだわり、事業プランなどについて紹介しました。台湾全土から食や農の関係者、メディア、行政関係者など90名にご参加いただいたほか、台湾で野菜や果物の六次産業化や海外戦略を手がける企業もゲストスピーカーとして登壇しました。

当機構では、宮崎と台湾のフードビジネス関係者がともに学び、協力して課題解決するような仕組みづくりを考える機会の創出を目的に、2014年から「台湾塾」を開催しており、パートナー関係をさらに強くしていく機会となりました。

FOOD LIFE 2017



佐藤食品(株)様と(株)佐々木冷蔵様による「FOOD LIFE 2017」が、2月15日・16日に福岡市の福岡国際センターで開催され、九州を中心に関西、関東のバイヤー約560名(272社)が来場されました。本県からは、みやざきフードビジネスアカデミーの「宮崎商塾」を受講した6社が出展し、塾で学んだプレゼンテーション力などを生かして、県内・外のバイヤーに自社商品をアピールしました。

第12回こだわり食品フェア2017

～“日本のひなた宮崎”ブースに出展しました～

「第12回こだわり食品フェア2017」が、2月15日から17日の3日間、千葉県の幕張メッセにおいて開催されました。本県からは6社が出展し、スーパーや百貨店などのバイヤーに、自社商品を積極的にアピールしていました。フェアには3日間で約8万6千人の来場者がありました。



第9回「食のデザイン塾」を開催します

宮崎県のフードビジネスを推進するため、商品コンセプトやブランドづくりをデザインの面から学ぶ第9回「食のデザイン塾」を開催します。

第1部：『海外市場と商品デザインのあれこれ～競争優位への勘どころ～』

宮崎大学 地域資源創成学部 准教授 宮木健二氏

第2部：『宮崎産品は海外で通用するか～県内食品企業の海外展開事情と課題～』

日本貿易振興機構 宮崎貿易情報センター 所長 宮内安成氏

※詳細は宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。

日 程：平成29年3月17日(金)
13時30分～17時00分
場 所：宮崎県立図書館(研修ホール)
申込方法：FAX(0985-74-3950)または
Email:s-kurose@i-port.or.jp

会社の信頼をつくる・取引拡大につながる！ 『衛生管理・品質管理向上研修』

～ 第6回 まとめ ～

- 国の「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会の最終取りまとめ」(平成28年12月)において、**全ての食品事業者を対象に**、『一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、**HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、我が国の商品の安全性の更なる向上を図る。**』という方向性が示されました。
- 詳細な制度の内容やスケジュールは、今後、検討されますが、食品製造業者はHACCP義務化への対応を図る必要があります。
- 衛生管理・品質管理向上研修についても、一般衛生管理の確立を目指す企業やHACCP・ISO22000の取得を目指す企業など、受講企業のニーズ・レベルに応じた研修の内容を更に充実させ、取引拡大等への成果につなげていきます。
- 4月から応募を開始しますので、研修に関心をお持ちの方は、ぜひこの機会にご応募ください。

宮崎県産業振興課産業集積推進室

宮崎市橋通東2丁目10番1号

TEL：0985-26-7101 担当：谷口・鬼塚

研修の流れ(1年間)

1. 受講企業の公募・決定(4月・5月)
2. 個別企業訪問
(食品加工支援アドバイザーチーム)
1回/月程度
3. 年度末までに実行可能な目標設定
4. 全体研修受講
5. 加工の基礎講座や受講企業従業員の意見交換からなる集中セミナー
6. 成果報告会(3月)

研修の成果

- ◆ 経営者・従業員の意識改革
- ◆ マニュアル・帳票類の整備
- ◆ 取引拡大
- ◆ 企業・工場全体のレベルアップ

研修の成果

投資効果・投資意欲
14億560万円

増収効果
受講後：121%
5年後：216%

雇用創出効果
受講後：113%
5年後：173%
※16社で427人追加雇用



「日本初「フード・オープンラボ」活用可能性調査」報告書
(平成28年3月農研機構)から受講企業の実績を抽出



工場点検



従業員向け研修



集中セミナー

みやざきフードビジネス 相談ステーション

火曜日～金曜日(10:00～17:00)
※土・日曜、祝祭日及び月曜日は除く

電話による事前の相談予約が必要です

☎0985-89-4452

受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(公財)宮崎県産業振興機構 農工商連携推進課 担当：湯地
〒880-0811 宮崎県宮崎市錦町1-10 FAX 0985-89-4468
宮崎グリーンスフィア壱番館(KITEN) 3F



※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。