

●元祖おび天本舗煮シリーズ「本まぐろ煮」

地元、油津港で水揚げされた天然の本まぐろを生のまま自社工場に仕入れ、解体から加工まで、すべての工程を自社の責任で行うこだわりの商品です。新鮮な生の本まぐろならではの旨味をそのままに特製の煮汁で甘辛く煮込み、噛むほどに味わい深い角煮に仕上げました。本まぐろでしか味わうことのできない風味をお楽しみください。宮崎県日南のお土産としても是非ご利用ください。

商品の材料の選別、仕入れ、加工及び販売まで、一貫して自社の責任者が直接業務を担当して、最も良い商品をお届けする努力は、お客様からも絶大な信頼を得ています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



株式会社 元祖おび天本舗 日南市鉄肥4丁目1番20号
電話：0987-25-2763

●季節の草花をアレンジした“ねむらせとうふ ぷち”



昔ながらの硬い田舎豆腐を生のまま、麦みそに約1年間漬け込み発酵させます。みそ漬けは何百年も続く椎葉の伝統食。この度、従来のねむらせ豆腐に季節の草花をアレンジし、食べきりサイズの商品を開発しました。そのままおつまみとして食べるもよし、パンやクラッカー、炊き立てのご飯のお供に、濃厚な旨みとコクが口の中一杯に広がります。

ねむらせ豆腐をテリーヌ状にカットし、桜や柚子をあしらった新シリーズの誕生です。発酵食品のうまみ、椎葉村の食文化、季節感がぎゅっと詰まっています。おしゃれなパッケージで、おもたせにも喜ばれそうですね。

担当サブコーディネーター 藤敷 志保

椎葉村地場産品開発 株式会社

東臼杵郡椎葉村大字下福良1829-33
電話：0982-67-2065

●宮崎県産レモンを使用した「れもんケーキ」

1980年2月の創業以来、製造販売している「れもんケーキ」を、宮崎県産日南レモンの果汁と果皮を活用してリニューアルしました。日南レモンを使用したことで、爽やかな酸味とフレッシュさが増し、より美味しく仕上がりました。パッケージも宮崎の青い空と海をイメージしたものに一新し、宮崎のお土産としても喜ばれる「れもんケーキ」です。どうぞご利用ください。

お年寄りから若人まで宮崎市内の多くのお客さまに親しまれた「あんでる船」のケーキが、オッティモさんの新しい体制で昔の味と風味を残してリニューアルされています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



有限会社 オッティモ

宮崎市巾着2丁目8-33
電話：0985-53-1422

「MIYAZAKI CAVIAR 1983」初輸出セレモニー



▲「記念セレモニー」でのテープカットの様子
左側：チョウザメ養殖業者代表 濱中氏
中央：河野知事
右側：宮崎空港ビル(株) 取締役社長 長濱氏

「宮崎キャビア1983」を製造・販売するジャパンキャビア株式会社が、初めての海外輸出を祝い、3月8日に宮崎空港で「記念セレモニー」を行いました。今回の輸出先は香港で、3月17日にフォーシーズンズホテル香港で開催された「宮崎キャビア1983 ワールド デビュー セレブレーション パーティー」を皮切りに、同ホテルにおいて宮崎キャビアのフェアが実施されています。

キャビアの国際取引はワシントン条約で制限され、これまで日本からの輸出は行われてきませんでした。平成27年に国が加工施設の登録などを条件に輸出できる制度を整えたことから輸出が可能となり、今回、「宮崎キャビア1983」は国産キャビアとして初の海外輸出を果たしました。



▲フォーシーズンズホテル香港にて開催された「宮崎キャビア1983 ワールド デビュー セレブレーション パーティー」の様子

記念セレモニーでは、ジャパンキャビア株式会社 坂元社長挨拶の後、河野知事がお祝いの言葉を述べられ、世界への扉が開かれたことを記念して、テープカットが行われました。宮崎キャビアが平成25年に国内で販売されて以来、チョウザメ養殖業者の長年の夢であった海外輸出が実現し、益々県フードビジネスの弾みとなりそうです。

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29年3月21日(火)から平成29年5月15日(月)17時迄 (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：宮崎ひでじビール(株)
宮崎県産麦芽100%ビールの開発



▲平成27年度助成：(株) 器
青島どれ水産品の加工食品開発

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) 3 F



“四億年のめぐみ” ジビエソース・黒の宝石

世界農業遺産登録された九州発祥の地五ヶ瀬町で、平成の水百選に選ばれた四億年のしずくという天然の地下水を100%使って育てる自社農園産のトマトを、山間部の有害鳥獣駆除と近年のジビエブームに着目し西米良の猪肉と宮崎県産の野菜、五ヶ瀬の赤ワインでじっくり煮込み最後は北浦の月の塩で仕上げた手作りトマトソースです。おもてなしや贈り物にぜひ、どうぞ。



ぎおんアグリママ 五ヶ瀬町大字鞍岡2847-1
 電話：0982-83-2017

日本イタリア料理教室協会認定イタリア料理研究家1級の資格を持つ藤木さん。地域と料理と家族を愛する五ヶ瀬のマンマが、着想から1年以上かけ、試作を重ねて完成させたジビエソースです。
サブコーディネーター 藤敷 志保

木城町で育まれたロイヤルポーク使用 “煮込みハンバーグ”



宮崎県木城町でのびのび育ったロイヤルポークのモモ肉を100%使用し、ヘルシーで旨味たっぷりです。こだわりのソースは3種類（デミグラス、ナポリ、ホワイト）用意し、それぞれ100gも入っているのので、パスタや野菜に合わせても大満足です。また、ハンバーグは、育ち盛りのお子様にも食べ応え十分な160g。宮崎の名店「パリの朝市」田中鏡一シェフのレシピを再現した煮込みハンバーグです。



食品の素材となる野菜と畜産の両分野で、栽培と肥育に努力され、自社内で生産された豊富な資源を活用して、優れた商品を次々と消費者の皆様様に提供されています。
コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社 KKYファーム
 児湯郡木城町大字高城字東宮田500番地1
 電話：0983-21-4137

みやざきフードビジネス相談ステーションのご案内

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。

☎0985-89-4452

※電話による**事前の相談予約**が必要です。

私たちコーディネーターが相談に応じます

- ・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)
- ・久積 正道 (マーケティング)
- ・金丸 友徳 (味のアドバイザー)
- ・川越おもと (品質管理・製造管理)
- ・佐藤 大吾 (食品表示)
- ・佐藤 智恵 (カラー)

受付時間 平日9:00~17:00
 (12:00~13:00は除く)

第10回・11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「食のデザイン塾」を開催いたします。

	第10回	第11回
日 程	平成29年5月30日（火）	平成29年5月31日（水）
場 所	宮崎県北諸県農業改良普及センター（研修室）	宮崎県延岡市中小企業振興センター（会議室1）
時 間	13時30分～15時30分	13時30分～15時30分
1部セミナー 13:40～14:50	「食のマーケットの変化・販売チャネルの特徴」～販路開拓・事業化にかかせない商品コンセプト～ ITOU企画 代表 伊東正寿氏	
2部セミナー 15:00～15:30	みやざきフードビジネス相談ステーションの相談・支援による「企業による成功事例」発表	
	事例：タマチャンショップ 有限会社 九南サービス 代表取締役 田中 茂穂 氏	事例：オノコボデザイン オノコボデザイン 代表 小野 信介 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。

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！

締切間近！！
5月15日（月）
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：平成30年度末まで

(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：平成30年度末まで

(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：平成30年度末まで

募集期間

平成29年3月21日（火）から平成29年5月15日（月）17時迄（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：宮崎ひでじビール(株)
宮崎県産麦芽100%ビールの開発



▲平成27年度助成：(株)器
青島どれ水産品の加工食品開発

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

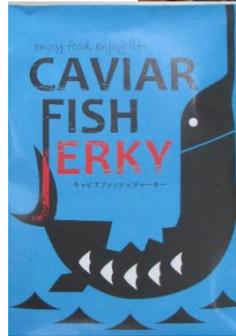
受付時間
平日9:00～17:00
(12:00～13:00は除く)

(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）3 F



キャビアフィッシュジャーキー

宮崎県のシンボルとなっている高級食品「宮崎キャビア1983」を育てた日南産の宮崎チョウザメを自然乾燥したのち、特別に配合した南九州特有の甘めのタレに漬け込み、再び乾燥して、桜の木のチップスで3時間スモークしました。コラーゲンなどの成分も豊富で、程よい香りのこだわりのジャーキーを、ワインやブランデー、焼酎などのお酒のおともに、お召し上がりください。



日南チョウザメ養殖場 株式会社
 日南市大字富士3568-1番地
 電話：0987-29-1800

高級食品「宮崎キャビア1983」の関連商品に似合う、高級感のあるパッケージができました。新しい商品を「キャビアフィッシュ」と表現したことにより、キャビアとの結びつきがより強くなり、ジャーキーに対するお客様の関心が高くなりました。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

ひなたのお菓子「麦丸」



当店には「彦丸」という延岡産の玄米と天日干し天然海水塩だけを素材にした「玄米ポン煎」があります。この『麦丸』は彦丸の姉妹品として開発したもので、宮崎市村角町の井野農園産小麦全粒粉を主原料に、鶏卵・フレッシュバター・未精製のきび糖・蜂蜜などを用いたソフトな食感のクッキーです。「子どもにも安心して与えることのできる県産原材料を主体とし、添加物の使用を極力制限したお菓子」です。

株式会社 虎屋

延岡市幸町1-20
 電話：0982-32-5500

県内の様々な農産物とコラボされたり、低糖質のスイーツも展開もされている虎屋さん。今回は井野農園の全粒粉やキビ糖を使用したこだわりのクッキーを開発されました。優しい味わいがほっこりとする一品となっています。

担当コーディネーター 高峰 由美

3つの町の特産物と技で太陽をいっぱい浴びたお酢 vinegar「3」 (3つの町・太陽のSUN・酢)

この商品は、みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用して開発されました

高原町産ブランド米「ヒノヒカリ」を小清水栽培で育て上げた米と、大地と自然豊かな川南町で栽培した宮崎ブランド尾鈴スイートコーン、広大な照葉樹林が広がる綾町で湧き出る天然水、日本の名水100選にも選ばれた水で加工・熟成して作り上げた「お酢」です。



みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用して、「農事組合法人はなどう」さん生産のお米と川南町のスイートコーンを原料に、綾町の大山食品(株)さんと連携を組み3種類のお酢を開発されました。高原町の「杜の穂倉」で販売されています。

農商工連携推進課長 谷迫 守男

農事組合法人 はなどう

西諸県郡高原町大字蒲半田788-2
 電話：0984-42-1839

第10回・11回「食のデザイン塾」を開催しました



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」を開催いたしました。

今回の第10回(都城市開催)・11回(延岡市開催)セミナーの第一部では、ITOU企画 代表の伊東正寿氏による「食のマーケットの変化・販売チャネルの特徴」～販路開拓・事業化にかかせない商品コンセプト～と題して講演を行っていただきました。

また第2部では、みやざきフードビジネス相談ステーションの相談・支援による「企業による成功事例」として、有限会社九南サービス(タマチャンショップ) 代表取締役 田中茂穂氏(都城市)と、オノコボデザイン代表 小野信介氏(延岡市)に事例発表を行っていただきました。

いよいよ最終回となる第12回「デザイン塾」は7月13日に開催する予定です。詳細につきましては、宮崎県産業振興機構のホームページに掲載いたしますので、是非ご参加ください。



伊東正寿氏

田中茂穂氏

小野信介氏

パッケージの試作や展示会等でのPRにご利用ください

自社で新しく商品開発したけど、「新商品のイメージにあったラベルやチラシのデザインがうまくいかない。」「展示会や商談会でどのように自社製品をPRしたらよいかかわからない。」などの相談に対して、当センターのデザイン部門の技術指導員が懇切丁寧に対応いたします。

パッケージの試作、展示会用・商談会用のバーナーやPOP制作などには、下記設備がご利用いただけますので、お気軽にご相談ください。

宮崎県工業技術センター・食品開発センター (企画・デザイン部)

〒880-0303 宮崎市佐土原東上那珂町16500番地2号
(宮崎テクノリサーチパーク内)

電話：0985-74-2060

メール：info@iri.pref.miyazaki.jp

H P：http://www.iri.pref.miyazaki.jp



カラープロッター

印刷可能サイズ：最大 A0

印刷紙：合成紙や塩ビのシール紙に印刷が可能

特徴 ソルベントインクによる耐候性に優れた高画質印刷とカッティング機能を併せ持っています。

用途 イベント案内用のポスターや製品パッケージ、ラベルの試作など

利用料金 2,650円/1時間



フラットベッド カッティングプロッタ

有効作図範囲：900mm × 1200mm

対応素材：段ボール、厚紙など

特徴 トンボ読み取り機能により、印刷物に合わせたカットが可能です。

用途 紙器パッケージの試作など

利用料金 665円/1時間



スタジオ撮影装置

ストロボ、撮影ボックス
一眼レフカメラ (Canon EOS 80D)

特徴 初心者でも技術指導を受けながら本格的な撮影が行えます。

用途 チラシやリーフレット、ホームページ用の商品撮影など

利用料金 580円/1時間

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) 3 F



「宮崎きんかん」が味わえるお菓子

ハウス栽培で開花結実から210日以上を経過し、樹上完熟させた「大きく」「甘い」きんかんを使用して「きんかんあめ」を開発いたしました。柔らかく、口当たりが優しい、いつまでもきんかんの爽やかな香りが口いっぱい広がる「まんまる」なお菓子です。県内では道の駅北川はゆま、よっちみろ屋、道の駅北浦等で販売しています。宮崎の味と風味をぜひご賞味ください。

田口さんは、国の6次産業化認定を受けられ、果樹の栽培と、それを素材とした加工品の開発・販売を事業とされています。田口ファミリー農園の果実の味が堪能できる逸品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

株式会社
田口ファミリーファーム
 延岡市北方町蔵田辰816
 電話：0982-47-3166



小さな栗の贅沢品「栗利久 しずく」



株式会社 日向利久庵
 東臼杵郡美郷町
 西郷田代2228番
 電話：0982-66-3838

弊社の地元美郷町は栗が特産品であり、栗に特化した和洋菓子を製造販売しています。弊社の代表的な和菓子「栗利久 雅」は栗の渋皮煮等に黒糖羊羹が上掛けしてある見た目にも贅沢な御菓子です。今回、これを食べやすい大きさにし、レシピや製法、形にもこだわり、見た目も印象に残る「栗利久 しずく」として完成させました。幅広い年齢層、多様な用途に受け入れられやすいものとなっています。

現在主力商品である栗を使った和菓子はターゲットが40代以上の女性であり、また贈答用やお土産としての商品ですが、もっと気軽に試していただける商品として今回本商品の開発となりました。

担当コーディネーター 高峰 由美

炭火焼き いちりゅう人気No1ホルモン

ホルモンが大好きな人が求める、ご家庭で食べられる塩ホルモン！ 宮崎県で20年以上お客様に愛されている「本格炭火焼 いちりゅう」の人気No1塩ホルモンをご家庭で食べられるようにしました。常温の水で解凍し、フライパンで焼いたら噛めば噛むほどジュワーと味が出てくるお店の味に極限まで近づけました。

宮崎県で20年以上お客様に愛されている「本格炭火焼 いちりゅう南宮崎店」が人気No1塩ホルモンを商品化しました。現在、自社通販サイトで発売中です。BBQで一番役に立つホルモンで、ピアガーデンにも最適です。本格炭火焼店のこだわりホルモンを是非お試しください。

担当コーディネーター 久積 正道

本格炭火焼きホルモン いちりゅう南宮崎店

宮崎市大字群司分甲1612
 電話：0985-56-0429



第12回「食のデザイン塾」最終回

「食のデザイン塾」では、これまで、商品コンセプトの考え方やブランド開発に向けたデザイン、デザインが人に及ぼす効果、地域の商品とデザインの関わり方等について11回にわたりセミナーを実施して参りました。

今回はその集大成として、皆様のご要望・ご意見を参考に「食に関わる事業者」と「県内拠点を活躍中のデザイナー」が互いに知り合う交流の場を提供することを目的に最終回を開催いたします。



参加デザイナー紹介



河上 仁士 氏
zeroworks
宮崎市



黒田 シホ 氏
Cook+ie DESIGN WORK
宮崎市



遠藤 康正 氏
株式会社 OMIJIKI
国富町



松田 賢一郎 氏
松田デザイン事務所
宮崎市



小野 信介 氏
オノコボデザイン
延岡市



宮田 裕二 氏
株式会社 NOTHINGBUT
宮崎市



後藤 一行 氏
有限会社 磁
宮崎市



西ヶ野 友和 氏
K・Pクリエイションズ
株式会社
宮崎市

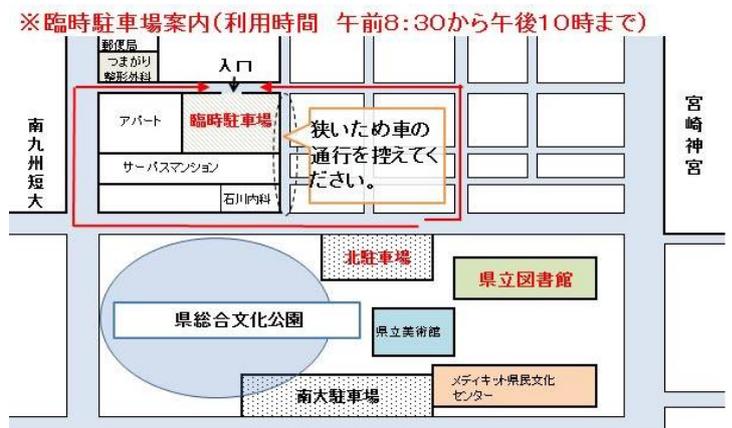


日高 亜矢 氏
有限会社
ホップステップアウェイブ
宮崎市



松村 慎一 氏
有限会社
SDグラフィックス
宮崎市

日程	平成29年7月13日(木)
場所	宮崎県立図書館2F (研修ホール・研修室)
時間	13時30分～16時40分
第1部	13:30～16:00 県内デザイナーによるプレゼンテーション
第2部	16:10～16:40 県内デザイナーによる個別ブースでの相談等



※詳細につきましては、宮崎県産業振興機構のホームページをご覧ください。(<http://www.i-port.or.jp/>)

※駐車場に限りがありますので、できるかぎり乗り合い、または公共交通機関をご利用ください。

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。

宮崎県産カツオフレーク

宮崎県は近海カツオ一本釣りに対して日本一の水揚量を誇っています。当社の「宮崎県産カツオフレーク」は一般に知られているカツオのオイル漬けとは異なり、原料はすべて宮崎沖どれカツオを使用し、また製造は宮崎市内の当社缶詰工場が担当するなど、素材から製造、販売まで、すべてを宮崎産にこだわっています。宮崎の鮮度の高いカツオを素材としたプレミアムな味と風味をご堪能ください。



株式会社器さんは、宮崎県内で魚に特化した加工と販売の専門事業者さんです。宮崎どれの魚の加工品については、すべて器さんにお問い合わせください。すてきな情報が得られます。
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

十割そばのランチ「笹水野菜の彩りセット」



笹水地区活性化委員会は地域内の4自治公民館が合わさって設立。部会活動の中で建設された直売所「茅葺の里」では、地域の方々が生産される農作物等を中心に販売を行っております。このたび、茅葺の里ではランチメニューを開発しました。笹水で丹精込めて作られた蕎麦と野菜がギュッと集まった手作りメニューです。数量限定販売になりますので、お問い合わせの上お越しください。

今回のランチメニューはフードビジネス相談ステーションの久積コーディネーターの協力を得て開発されたレシピで、ポイントは健康野菜であるモリンガを使った「ガネ」。伝統食のなかに光る地域の個性をぜひ楽しんでください。
中山間コーディネーター 高妻 孝光

笹水地区活性化委員会 都城市高崎町笹水1353-2
 電話：0986-62-1515

日向産マンゴー100%使用！無着色・無香料！「宮崎あんら」

この商品は、みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用して開発されました

宮崎銘菓の「チーズまんじゅう」と宮崎の名産「完熟マンゴー」のコラボ商品。みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用して、日向市のマンゴー農家「大山いち三。」さんと共同開発しました。日向産のマンゴーを100%使用し、無着色・無香料で製造していますので、マンゴー本来の味を感じていただけます。

みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用して、「菓子工房そらいろ」さんと「大山いち三。」さんが共同開発で「宮崎あんら」を開発されました。高千穂町の自社店舗で販売されています。是非ご賞味ください。
農商工連携推進課 隅 和広



菓子工房そらいろ 西臼杵郡高千穂町三田井1050
 電話：080-9243-9606

第12回食のデザイン塾を開催しました

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7月13日(木)宮崎県立図書館において開催しました。

第12回(最終回)は「食のデザイン塾」の集大成として、「デザイナーを知ろう・食品関連業者を知ろう・互いに情報交換しよう」と、食品関連企業等と県内デザイナーの出会いの場とする「マッチング」を実施しました。

1部では県内10名のデザイナーによるプレゼンテーションを、2部では各デザイナーの個別ブースでの交流・相談等を行いました。募集60名に対し83名の参加があり、各デザイナーからはこのような機会の設定を喜んでいただき、また受講者からもより多くのデザイナーを知ることができたと喜びの声を聞くことができました。



▲プレゼンテーションを行う各デザイナー10名



▲相談会場の状況
(各デザイナーブース)

宮崎県産業振興機構業務報告会

県内企業及び関係機関の皆様当機構の活動について理解を深めていただくとともに、さらなる協力関係を築いていくことを目的として、7月21日に宮崎市で業務報告会を開催しました。第1部ではよろず支援拠点が対応した経営相談や、産学官連携による新製品開発、フードビジネス相談ステーションを活用しての販路開拓など、主な事業別での事例紹介を行いました。



▲商品パッケージの紹介と、相談ステーション紹介DVDの放映

うち、フードビジネス相談ステーション事業では、(有)オッティモ(宮崎市)の力武社長による「求評会の支援による新販路の開発事例」と題して発表を行っていただきました。

第2部の交流会では、事業毎での展示ブースを設け、フードビジネス相談ステーションのコーナーでは、同ステーションを紹介したDVDの放映や、ステーションの活用(補助金)による商品パッケージなどの一部を展示し、紹介しました。



▲(有)オッティモの
力武知子社長による発表

水産試験場フード・オープンラボで加工品試作しませんか



宮崎県水産試験場では、新たな水産加工品開発に取り組む県内の方ならどなたでも利用できる『水産物加工指導センター(フード・

オープンラボ)』を開設しています。「漁獲物に付加価値を付けたい。」「新たな加工法を試したい。」という場合、当センターの加工機器を使って、水産試験場の研究員と共に試作を行うことができます。

また、開発した新商品を市場に出して手応えを確かめたいという方には、本年4月から試験販売用製品の製造(施設等利用料が必要)が可能になりました。試験販売品の製造に当たっては、営業許可等の事前取得が必要ですので、まずは、お問い合わせください。

施設見学も随時受け付けております。お気軽にどうぞ。

フード・オープンラボ ご利用の流れ

まずは、電話にて問い合わせください
(使用したい設備を伝える)

研究員との打ち合わせ(使用目的や日程調整)

試作の場合

使用許可申請
(使用当日に提出)

設備使用
(研究員の指導の下、設備を使用)

施設等使用料は無料です。
原材料はご用意ください。

営業許可を取得して試験販売する場合

使用許可申請・取得

保健所からの営業許可を取得
※許可取得には時間を要するので、早めに最寄りの保健所へご相談ください。

設備使用(食品製造)

後日、使用時間に応じて発行する
納入通知書にて料金納入

宮崎県水産試験場 [担当部署] 経営流通部

〒889-2162 宮崎市青島6丁目16-3 電話：0985-65-1511

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。

祝子農園の米粉パスタ

自営の祝子農園で収穫した「米」を使用した乾麺です。従来の生麺では、賞味期限が短く、遠方からのご注文に応じられないことがありました。今回の乾麺は、全国どこへでもお届けすることができ、また、長期間の保存も可能となります。

米粉の麺を提供して3年ほど経ちますが、最近では、県内外のさまざまなお客様から引き合いを頂いています。今回、開発した乾麺は、勿論100%の「米」で造られており、小麦アレルギーの子供さんにも安心して味わって頂ける麺です。



祝子農園 松田宗史

延岡市祝子町3193

電話：080-5252-9931

健康に役立つ「米」の生産に専念されておられる松田さんが、長年の米粉づくりのノウハウと技術を活かした自作の「乾麺」です。常温保存が可能であるため、賞味期限が長く、必要な時にいつでも美味しく頂ける初めての米粉乾麺です。是非一度ご賞味ください。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

さつまいも農家と地元酒蔵が造り出した本格芋焼酎 「伍煌・澄伍煌」

この商品は、みやざき農商工連携応援
ファンド事業を活用して開発されました



宮崎県串間市のさつまいも農家が丹精込めて育てたさつまいもを使って地元の酒蔵と一緒に造った本格芋焼酎「伍煌(ごこう)・澄伍煌(すみごこう)」。

さつまいもは厳選された5品種を使用し、フルーティーな味わいの奥に広大な大地、清冽な湧水、爽やかな風、串間の豊かな自然を感じられる味わいの芋焼酎になりました。串間の自然が詰まった今までにない本格芋焼酎 伍煌・澄伍煌を是非ご賞味ください。

株式会社
くしまアオイファーム

串間市東町5-3
電話：0987-55-5055

最高級品種甘藷5種類を素材として造られた新しい味と風味を持つ伍煌、澄伍煌は焼酎宮崎県を代表する逸品となることが期待されます。特に女性向けに開発された澄伍煌は、ワイン感覚の14度で、お酒落なボトルで提供されています。宮崎の新しい味をご堪能ください。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

大賞受賞

郷酒大賞・焼酎部門

第4回 郷酒フェスタ for WOMEN 2017 郷酒大賞・焼酎部門において大賞受賞!!

日本地酒協同組合と郷酒フェスタ実行委員会主催の『第4回郷酒フェスタ for WOMEN 2017』が、4月23日(日)にリーガロイヤルホテルグループ・都市センターホテル(東京都千代田区)において開催され、日南市の古澤醸造合名会社の郷酒「八重桜」が焼酎部門で大賞を受賞しました。

「郷酒」とは「酒蔵のある都道府県内、または半径100キロ圏内で生産された米と水から造られた酒」というもので、故郷の水、その水に育まれた米、原料、そして故郷の人々と風土により醸された酒です。

この賞は、プロ(鑑定官や利き酒師)の意見ではなく一般の「酒が好き」な方々による投票で決まります。代表の古澤さんは、「酒質評価も大切ですが、パッケージから酒質まで蔵元の想いを総合的に評価して頂いたと思っておりまして。」と喜んでおられました。



「みやざきフードビジネス アカデミー」講座のご案内

最新の食のトレンドや商品コンセプトを学び、バイヤー目線で食品表示・売れるパッケージ・売場・接客の仕方を実践形式で学んでいただく「宮崎商是塾 販売力アップ・実践編(11月開講)」、新商品の開発やブラッシュアップに必要なポイントや発想法・企画の基礎を学び、他県流通に通用するスキルを身につける「全国流通マーケティング講座(12月開講)」を実施します。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。詳細は事務局ホームページをご覧ください。
(<http://mfba.jp>)



▲現在、開講中の「実践的商品マーケティング講座」の様子

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



食と農の 安全・おいしい・体にいい を分析で見える化!

「一般社団法人 食の安全分析センター」は、ISO17025認定を受けた"食の安全・安心を分析し発信"する独立検査機関です。ISO17025は、国際標準に即した特定の条件下で数値測定ができる試験所に対し認定されます。GAP(農業規範)や農産物輸出では、ISO17025認定機関での試験が求められます。

当センターでは、最新の分析技術による受託試験や共同研究を通して、食と農の"安全・おいしい・体にいい"を分析で見える化に挑戦しています。



残留農薬試験
試験時間72時間
試験農薬400成分



機能性成分試験
ビタミンC
ルテイン



メタボロミクス
機能性成分探索
おいしさ成分探索



GAP指導
JGAP指導員
(青果物・穀物・茶)

すべての試験が要予約となっております。

分析に関する国際認証
ISO/IEC 17025:2005
認定# 90715



一般社団法人 食の安全分析センター
〒880-0212 宮崎県宮崎市佐土原町下那珂5805
TEL (0985)45-0328 HP <http://food-research.org>
FAX (0985)68-3114 Email info@food-research.org

**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



日向・入郷地域の果実・野菜の旬の味を含んだジェラート

美郷町で、本格ナポリピッツアを提供する「OttO-OttO」です。

今回、本場イタリアのジェラート製造機を導入して、日向・入郷地域の旬の果実や野菜を使ったこだわりのジェラートを作りました。食材の新鮮さや素材感が出せるジェラートは、アイスクリームと比べて脂肪分が少なく、健康志向の高いお客様に大変ご好評いただいております。

宮崎市内・若草HUTTEでもお求めいただけますので、是非一度ご賞味ください。

この商品は、みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用して開発されました



OttO-OttO

(オットー・オットー)

東臼杵郡美郷町西郷区田代12729-1
 電話：0982-60-3396

▶若草HUTTE (ヒュッテ)

宮崎市橋通東3-5-33鈴木ビル
 電話：0985-41-5359

OttO-OttO (オットー・オットー) を経営している杉本寛之さんは、イタリアフィレンツェで本格的にイタリア料理を修業され、美郷町内に古民家を改装したイタリアンレストランを開設されました。ジェラートの他にも、イタリアナポリから取り寄せた薪窯で焼き上げたピッツアが絶品です。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

世界緑茶協会主催の「世界緑茶コンテスト2017」の審査会が8月17日・18日に静岡県島田市で開催され、株式会社新緑園の「Jeweteaジュエティー」が最高金賞、「MIYAZAKIひなたの茶箱」が金賞を受賞しました。



▲宮崎煎茶ティーバッグ100個を桐箱に詰めた「MIYAZAKIひなたの茶箱」

このコンテストは斬新で市場性の高い商品を提案していくことで、お茶の新たな需要を創造し、消費拡大につなげることを目的に開催され、日本をはじめ中国、韓国、トルコからも出品されています。

同社は、過去にも農林水産大臣賞、ANAのファーストクラスにて提供する緑茶にも選定されるなど、数々の受賞歴がある宮崎県の緑茶品質を証明する代表的一社といえます。

みやざきフードビジネス相談ステーションでは、商品開発や経営面における補助、助成金等のアドバイス、マーケティングPR面におけるアドバイスを実施してまいりました。これからの益々の発展を担うサポーターとして、継続的に応援していきたいと思っております。



▲最高金賞を受賞した宝石(ジュエル)の様に輝く7種のお茶(ティー)、「Jeweteaジュエティー」

●アンテナショップでの“テストマーケティング”開催中 ～新たな特産品へ向け“チャレンジ販売”～

宮崎県産業振興機構では、宮崎県商工会連合会が運営するアンテナショップ「ひむかよかもん市場」(宮崎山形屋1階)において、みやざきフードビジネス相談ステーションの支援を受け新たに開発された加工食品のテストマーケティングを実施しています。

このテストマーケティング事業は、県内における『販路拡大』と『新商品の認知度向上』を目的に実施するもので、今年度は5回(1回に6社程度出展)に分けて3か月間、チャレンジ販売コーナーに商品を出展し、お客様の評価・反応を出展企業の皆さんに届けることで、売れる商品づくりを進めていきます。

現在12企業・28商品を出展しており、9月21日～22日には、第1回アンテナショップ・イベント“チャレンジ販売会”を開催し、参加出展企業の皆様は訪れた買い物客に試食を提供しながら自社商品の特徴について説明を行っていました(写真)。



▲出展企業担当者から商品の特徴について説明を受ける買い物客の皆さん



▲アンケートにもご協力いただきました

●6次産業化を目指す農林漁業者の方を応援します！

県では、6次産業化に取り組む農林漁業者の方を支援するため、「みやざき6次産業化サポートセンター」を設置しています。ここでは、「みやざき6次産業化チャレンジ塾」等研修講座の開催や、求評会等を通じた商品のブラッシュアップ及び新たな取引先開拓の支援を行うほか、食品加工や販路開拓、事業企画等を支援する29名の専門家(6次産業化プランナー)による6次産業化の相談やフォローアップ等、きめ細かなサポートを行っています。

毎月1回、県内8カ所の農業改良普及センターでの地域相談会も開催しています(事前予約が必要)ので、6次産業化に取り組みたい農林漁業者の方は、お気軽にご相談ください。



▲みやざき6次産業化チャレンジ塾



▲求評会



▲地域相談会

宮崎県農政水産部農業連携推進課
6次産業化推進担当
電話：0985-26-7847 FAX：0985-26-2332

みやざき6次産業化サポートセンター
(公益社団法人宮崎県農業振興公社)
電話：0985-51-2011 FAX：0985-51-8006

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



●パイアエキスを使った石けんのリニューアル発売

“NPO法人チームさどわら”に通う、障がいを持つ利用者さんが生産したパイアのエキスを配合した、手にも環境にも優しい台所用固形石けんと台所用液体石けんです。今回、利用者さんが描いたアートをパッケージに採用し、リニューアルしました。

カリノTSUTAYA雑貨コーナーにて販売中です。

以前から販売されていたパイアの石けんと台所用石けん洗剤ですが、今回、利用者さんの手描きアートを使った、温かみのあるデザインにリニューアル。県内の雑貨屋さんなどでも販売がスタートして4か月が経ちますが、大変好評です。

担当コーディネーター 高峰 由美



NPO法人チームさどわら

宮崎市佐土原町東上那珂16079-69
電話：0985-73-8313

●宮崎県産 はす芋



当農園で栽培している宮崎県産「はす芋」を刈り取り、防塵を図るために室内で機械乾燥させた無着色で色鮮やかな惣菜用食材です。カルシウム・食物繊維・マグネシウムを豊富に含んだ「はす芋」を水で戻して油揚げ・こんにゃく・豚肉を炒め、砂糖・醤油・酒・みりんを入れ、落としぶたをして10分ほど煮ます。その後水分を飛ばしながら汁を絡めて「はすの煮物」が出来上がります。

その他、「すき焼き」「鍋料理」「チャーハン」「ラーメン」「ピザ」「パスタ」等にも使えます。

江見農園

宮崎市新名爪188-33
電話：0985-39-1345
携帯：090-2580-5326

江見氏が10年以上に亘り丹精込めて栽培された宮崎県産「はす芋」は、独特の乾燥法で造り上げられた色鮮やかな緑色で、しゃきしゃきとした食感を楽しむことができます。煮物、味噌汁等の和食と洋風料理両方にオススメです。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



アンテナショップにて “チャレンジ販売”実施中

～「ひむかよかもん市場」に
チャレンジ販売コーナーを設置しています～



▲チャレンジ販売コーナー

宮崎県産業振興機構では、宮崎県商工会連合会が運営するアンテナショップ「ひむかよかもん市場」（宮崎山形屋1階）において、みやざきフードビジネス相談ステーションの支援を受け、新たに開発された加工食品等の“チャレンジ販売”を実施しています。

この“チャレンジ販売”は、県内における『販路拡大』と『新商品の認知度アップ』を目的に実施しているもので、現在18企業・45商品を出展しています。



▲チャレンジ販売コーナー（冷蔵商品）

フード・オープンラボを活用して開発された商品



▲運輸業の宮崎センコーアポロさん(延岡市)が、トマトを栽培する興農宮崎さん(日向市)と組んで開発した「太陽の赤プレミアム」と「太陽の赤」です。



「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。

農商工連携から誕生した、宮崎県産トマトそのままの100%トマトジュースです。添加物は一切使用しておらず、トマト本来の香りと味が楽しめます。また、厳選された高糖度トマトを使用し、トマト本来の味にこだわり、より濃い味と甘さが感じられる「太陽の赤プレミアム」も開発しました。通販商品（ひむかいいモン直送便 <http://senkoapollo.ocnk.net/>）ですが、宮崎県内では日向サンパーク売店でのみお買い求めいただけます。ぜひ、ご賞味ください。

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

みやざきフードビジネス相談ステーションは平成29年11月15日で開設5年目を迎えます

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。

☎0985-89-4452

※電話による事前の相談予約が必要です。

受付時間 平日9:00～17:00（12:00～13:00は除く）

私たちコーディネーターが相談に応じます

- ・高峰 由美（販売戦略全般）
- ・佐々木隆行（中小企業診断士）
- ・生駒 祐一（マーケティング・IT）
- ・伊東 正寿（マーケティング）
- ・吉松 孝一（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）
- ・川越おもと（品質管理・製造管理）
- ・佐藤 大吾（食品表示）
- ・佐藤 智恵（カラー）

食でつなげよう、ビジネスの輪

「発酵まこも茶」と「まこも緑茶」 みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用!

イネ科植物の「真菰(まこも)」を連携農家と協力栽培・収穫し、商品に最適な素材を使用した「発酵まこも茶」と「まこも緑茶」を開発しました。

発酵まこも茶は、当社で独自に開発した発酵技術(宮崎県食品開発センターの指導を受けて開発)を駆使してより機能性の高い製品に仕上げた微粒子状の粉末で、白湯や好みに応じた飲料に溶かして飲む新しいタイプのお茶です。他方のまこも緑茶は、ビタミンやミネラル豊富な真菰の生の素材を乾燥し、ティーバッグにしました。真菰の自然の力で健康な毎日を過ごしていただきたいと思います。



株式会社 サンマコモ

東諸県郡国富町大字深年5552-1
 電話：0985-75-5067

温暖な気候の恵みを受けて栽培収穫された真菰を素材にした「まこも茶」は、南国宮崎の味と風味を堪能することができます。真菰食材づくりに専念されているサンマコモさんの自信作を是非味わって下さい。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

椎葉蝶鮫缶詰 (カレー・醤油煮・ボールの中華風)

みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用!



しいばチョウザメカレー
椎葉蝶鮫咖喱



しいばチョウザメしょうゆに
椎葉蝶鮫醤油煮



チョウザメボールのちゅうかふう
蝶鮫玉の中華風

日本三大秘境の一つと言われている平家落人伝説の地宮崎県椎葉村で育ったチョウザメと、地域の特産品の茸を使用した缶詰です。山奥から流れ出る清流で育てられたチョウザメの魚肉は臭みもなく、あっさりしていながらジューシーな食材です。この素材を使用して「おかず」にも「つまみ」にも利用できる便利な一品を開発しました。缶詰にすることによって長期保存も可能になり、温めるだけで使える点も好評です。

有限会社 鈴木組

東臼杵郡椎葉村大字下福良1819
 電話：0982-67-2012

チョウザメの卵は「宮崎キャビア」として全国に発売されています。高級食品キャビアを生み出すチョウザメの魚肉を利用して開発された、全国で初めての「チョウザメ缶詰」をご賞味下さい。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

平成29年度 宮崎県中小企業大賞受賞

宮崎県内産業の振興や地域経済の活性化に寄与した企業を宮崎県が表彰する「平成29年度宮崎県中小企業大賞」に株式会社くしまアオイファームさんが選定され、その表彰式が10月19日に県庁で行われました。当社がこの栄えある大賞に選ばれたのは、生産・販売する甘藷の海外輸出量が県内NO1であることにあり、海外で人気の高い小ぶりの甘藷は、昨年度は約515トンを輸出、本年度は1,250トンの海外出荷を見込んでいます。

2013年に法人化された「株式会社くしまアオイファーム」は、2014年には6次産業化認定、2016年には「宮崎県成長期待企業」の認定、また2017年には「輸出に取り組む優良事業者」として農林水産大臣賞を受賞されています。生産、加工、販売、海外出荷、通販各分野の事業環境の整備も進み、今年10月に奈留本社、新出荷場、貯蔵庫及び本社事務所が竣工し、今後さらなる成長が期待されます。



▲表彰を受けた
株式会社くしまアオイファーム
代表取締役社長 池田 誠 氏

「全国流通マーケティング講座」のご案内

みやざきフードビジネスアカデミーでは、12月12日（火）より「全国流通マーケティング講座」を開催いたします。他県や全国流通に向けた戦略的な知識を身につけ、企業や参加者同士の出会いとつながりの場やビジネスマッチングを想定したバイヤーとの交渉の機会を設け、またグループワーク・視察・講座などを通じて、戦略的な

思考と実践の場を提供する講座です。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。詳細は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のご案内

～お子様連れでのご相談もお気軽にどうぞ～

みやざきフードビジネス相談ステーションでは、各分野の専門家が課題解決をお手伝いします。

個室にて相談を行っておりますので、お子様連れでも安心してご相談へお越しください。ご予約の際にお伝えいただければ、おもちゃやお絵かき等をご用意してお待ちしております。



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。

☎0985-89-4452

※電話による事前の相談予約が必要です。
受付時間 平日9：00～17：00
(12：00～13：00は除く)

私たちコーディネーターが 相談に応じます

- ・高峰 由美 (販売戦略全般)
- ・佐々木隆行 (中小企業診断士)
- ・生駒 祐一 (マーケティング・IT)
- ・伊東 正寿 (マーケティング)
- ・吉松 孝一 (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)
- ・川越おもと (品質管理・製造管理)
- ・佐藤 大吾 (食品表示)
- ・佐藤 智恵 (カラー)

綾町産「ぶどう豚」を使用したこだわり燻製シリーズ「燻呈」

宮崎県綾町で生産されている「ぶどう豚」は、全国的にも人気の高い「綾ワイン」をつくる工程で出るぶどう粕をサプリメントとして一定期間与えて飼育しており、脂身のスッキリとした風味と爽やかな甘み、臭みをほとんど感じさせない淡いピンク色の赤身が特徴です。

今回、この高品質なブランドポーク「ぶどう豚」を、こだわりの製法で加工し、「燻呈」シリーズを作りました。店舗での販売とインターネットショップでの販売をしておりますので、お気軽にお問い合わせください。



宮崎県内でトップクラスの食肉流通事業者である有限会社新垣ミートさんが、県内精肉素材を活用した「加工食品」の分野に参加され、今回新商品の「燻呈」シリーズを発売されました。従来からの優れた精肉に加えて、美味しい食肉加工品もお楽しみ下さい。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

有限会社 新垣ミート

宮崎市南花ヶ島町280-1
電話：0985-25-2901

高糖度“ひなたのとまと”で作ったジュースです



高糖度トマトを作るとき、一部に糖度は高くても美味しいのに、生では売れないものが発生します。それを使用してトマトジュースを作ろうと、この1~2年相談・試作を重ねてきました。昨年11月によろしく製品化でき、九州の生協やゆめタウン各店などで順次販売予定です。ネット通販も開始するので、ぜひ多くの方に味わっていただきたいと思います。



株式会社 新門トマト農園

東臼杵郡門川町大字門川尾末3148-1

FAX：0982-63-4301

URL：http://www.shinkado-tomato.jp/

門川町の生産者グループ、県内の製造メーカー、デザイナーがタッグを組み、高糖度トマトと日向市原産のへべす果汁のみを使ったジュースが完成しました。旬のトマトの味わいが一年を通じてお楽しみいただけます。常温で持ち運びできるのでお土産や贈り物にもぴったりです。

担当サブコーディネーター 藤藪 志保

国際食品商談会 沖縄大交易会2017



▲会場全体の様子



▲個別商談の様子▲

日本最大規模の「食」をテーマとした国際食品商談会「沖縄大交易会2017」が、11月27日・28日に沖縄県宜野湾市の沖縄コンベンションセンターにおいて開催されました。

この沖縄大交易会は、香港・中国・台湾・シンガポール・タイなど、日本産農林水産物・食品の販路創出が見込める国や地域および、日本国内の優良バイヤーを招聘して質の高い個別商談会を実現させた食の商談会です。

今年度、宮崎県からは8社（うち産業振興機構支援企業5社）が出展し、今後の販路拡大につながる良い機会となりました。

みやざきフードビジネス相談ステーションでは、今後も販路開拓や継続的な輸出につながるよう積極的に支援を行っていきます。

宮崎商是塾 ～販売力アップ・実践編～ 福岡流通視察ツアーについて

ひなたMBA(フードビジネス部門)“宮崎商是塾”(伊東正寿塾長)は、12月5日・6日の2日間、今回で4回目となる“福岡流通視察ツアー”を実施しました。

視察1日目は、糸島市のJA糸島産直市場にある伊都菜彩(いとさいさい)及び博多阪急の食品売場見学、博多阪急品質管理部門の方による「食品表示法」、「表示違反に基づく回収事例」などの講義を受けました。

2日目は、9月にオープンした「ボンラパス トレゾ」の売場見学、3月に開設した佐藤食品株式会社小竹物流センター（ハローデイグループ用最新の物流センター）において、物流センターの役割やしゅみ（各店舗への仕分け作業のやり方）等を学びました。

受講者にとっては、今後の事業展開や販路開拓についての気づきや学びの多い、充実した視察ツアーとなりました。次回のセミナーでは、県外への販路を意識した販売力アップのための講義を行う予定です。



▲「ボンラパス トレゾ」の店舗入口



▲「ボンラパス トレゾ」の売場



▲商品に応じた温度管理を行っている物流センター

みやざきフードビジネス 相談ステーション

各分野の**専門家**が**課題解決**をお手伝いします!!

火曜日～金曜日（10:00～17:00）

※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。

電話による事前の相談予約が必要です

受付時間 平日9:00～17:00（12:00～13:00は除く）

0985-89-4452

(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
宮崎グリーンズフィア香番館（KITEN）3F
FAX 0985-89-4468



カタラーナ ～美味しさの決め手は濃厚プリン～

当社だっくすは、従来のスイーツ作りのノウハウを応用して作ったプリンを県内マックスバリュ等において皆様に提供してまいりました。今回、その経験を活かし、独自の製法によって宮崎県産卵をふんだんに使用した濃厚で深い味わいのある「カタラーナ」を開発しました。

「濃厚ぷりんのカタラーナ」は、スペイン・カタルーニャ地方発祥の洋菓子「カタラーナ」をベースにしたスイーツで、アイスクリームのような冷たい口溶けと、パリパリと香ばしいカラメルの食感が特徴的です。プリン専門店が作った、本場さながらのカタラーナをぜひご賞味ください。



だっくす
児湯郡高鍋町大字高鍋町695
電話：0983-22-0848

だっくすさんは、高鍋町でプリンの専門店を経営しておられます。今回新しく開発された「カタラーナ」の濃厚な味とパリパリとした食感は、多くのお客さまに受け入れられるものと期待されます。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

かぶりつくのがイチバンうまいチキン



「かぶりチキン」は、宮崎の食材にこだわった自慢の生タレで鶏を熟成させ、旨みをひきだした後、職人技を駆使して炭火焼きにしました。子供さんからお年寄りの方まで幅広く、美味しくクセになる味だと評判の、そのまま「かぶりつくのがイチバンうまいチキン」です。

今回『熟成骨付もも焼き』『鶏ももたたき』『熟成手羽元焼き』と人気の三点を、より多くの方に食べていただけるよう商品化しました。ご家庭でも簡単に本格的な炭火焼きを楽しんでいただけるので、ホームパーティーや宮崎のお土産としても大変喜ばれています。

青島のお土産屋・宮崎山形屋での販売と加工場で直売をしています。これからネット通販も開始する予定です。ぜひご賞味ください！！

かぶりチキン

宮崎市青島5丁目6-9
電話：0985-65-4166

和田さんは、サーフィンが得意で、関西から宮崎青島に移住され「かぶりチキン」を開発されました。「全国各地で鶏の炭火焼きを試食したが、宮崎県産の鶏が一番美味しかった」のが青島での事業化の理由です。故郷の関西地区にも「かぶりチキン」の進出を目指されています。

担当コーディネーター 佐々木 隆行

西郷隆盛が生涯最後に食した蕎麦を歴史と一緒に食してみませんか？



のべおか道の駅株式会社 道の駅北川はゆま
延岡市北川町長井5751番地1
電話：0982-24-6006



道の駅北川はゆま周辺は、「西南の役」最後の決戦である「和田越決戦」の舞台となった地です。薩軍の西郷隆盛が可愛で上陸し北川の陸路を北上して8月12日夕刻熊田吉祥寺に宿陣した際に、当時の住職である一山和尚

から川坂佐藤家より取寄せた蕎麦でもてなされたところ、大変喜んで何杯もお代わりしたと伝えられています。その時の蕎麦を再現した商品です。当時に思いを馳せながら食していただきたいと思います。

この商品は、みやざき農商工連携応援ファンド事業を活用して開発されました

アンテナショップでの“テストマーケティング” 2月末まで

宮崎県産業振興機構では、宮崎県商工会連合会が運営するアンテナショップ「ひむかよかもん市場」（宮崎山形屋本館1階）において、みやざきフードビジネス相談ステーションの支援を受けた加工食品のテストマーケティング事業を2月末まで実施しています。この事業は、新商品の県内での販路開拓や認知度向上を目的に、出展企業の皆様へ3か月間のテスト販売の機会を提供する事業です。昨年8月から5回に分けて実施をし、これまでに26企業の出展があり、70商品のテスト販売を実施しました。テスト販売終了後も7企業の17商品を「ひむかよかもん市場」での定番商品として継続販売を行っています。

また、期間中9月と12月にアンテナショップでのイベント“チャレンジ販売・試食会”を開催しました。出展企業のうち11企業が、自ら店頭販売や訪れたお客様に試食を提供しながら自社商品のPRを行いました。テスト販売期間中、多くのお客様にお越しいただき、たくさんのご意見等をいただきました。



▲昨年12月開催の試食会風景



出展企業コメント①

お客様から直接声を聞くことが出来、とても勉強になりました。また機会があったら参加したいです。



出展企業コメント②

直接お客様と商品の味、パッケージ等について話が聞ける良い機会でした。アンケートも記入頂いてとても参考になりました。



出展企業コメント③

参加した後も多くの問合せがあり、リピーターのお客様も増えました。お客様に商品を知って頂く良い機会でした。

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。

赤鶏炭火焼（冷蔵・常温）とポークジャーキー

国産赤鶏の良質な鶏肉を当社独自の味付けとローズソルト（岩塩）のブレンドにより、深みのある美味しさに仕上げました。当社の職人が炭火で丹念に焼き上げておりますので、袋のまま湯煎（2~3分）していただければ、炭火焼ならではの風味が味わえます。

またポークジャーキーは、宮崎県産の豚肉を独自の調味液に漬け込み、時間をかけて乾燥させた味わい深い逸品です。

創業70年以上の業歴のOkazaki Foodさんが長年に亘り蓄積されたノウハウを活用して開発した「赤鶏の炭火焼」と「ポークジャーキー」は、皆様に楽しい食の団らんを提供いたします。

担当コーディネーター 佐々木 隆行



Okazaki Food 株式会社
 宮崎市波島1丁目1-53 電話：0985-25-9100

乳酸発酵水をつかった浅漬けの素



キムラ漬物宮崎工業 株式会社

児湯郡新富町上富田8935
 電話：0983-33-1211

「簡単、手軽、化学調味料無添加」をコンセプトに浅漬けの素を開発しました。旨味には「ぬか漬け発酵製法」で漬け込んだ大根から出る水分を丁寧に濾過したもの（乳酸発酵水）を使用。一口大に切った野菜と本液を揉むだけで、手軽に野菜を食べることができ、時短料理のお助け調味料としてもご利用いただけます。100g×3袋入という使い切りサイズが好評です。



当ステーションのスタッフたちも試食評価に参加し、野菜本来の味を引きだせる浅漬けのものが完成しました。リーフレットには手軽でバラエティに富んだアレンジレシピが掲載されており、忙しい毎日の"お助け調味料"となりそうです。

担当コーディネーター 藤敷 志保

三股町産ごま使用 お肉料理に合うドレッシング

宮崎の素晴らしい食材を知ってほしい！畑にも食卓にも笑顔を広げたい！そんな想いと料理人としての経験をもとに、商品企画やレシピ開発を行っています。宮崎県三股町産の希少なごまとの出会いから生まれた「つぶドレ」は、サラダはもちろん、お肉料理との相性もぴったりのドレッシングです。三股町物産館よかもんや、宮崎県商工会連合会アンテナショップひむかよかもん市場でお求めいただけます。

「みまたんごま」の美味しさに魅了された代表が、自らごまの栽培を経験された上で、フードオープンラボを利用して完成させた商品です。クマのキャラクター「りるれ」の優しい笑顔が、畑と食卓をつなぎます。

担当コーディネーター 藤敷 志保



有限会社フードサービス和空

都城市高城町石山56番地2
 電話：0986-58-2710

●商談マッチングで販路開拓！～“みやざき販路開拓・求評会”を開催しました～



▲15分間のプレゼンテーションを行う事業者



▲バイヤーと事業者の間を取り持つファシリテーター



▲会場には商品POPなども準備しました

※ファシリテーターは、みやざきフードビジネス相談ステーション 伊東正寿マーケティングアドバイザーです。

首都圏等のバイヤーから商品へのアドバイスを受ける“みやざき販路開拓・求評会”を平成30年2月8日～9日の2日間、宮崎観光ホテルで開催しました。今回は百貨店バイヤーだけでなく、高級スーパーの商社バイヤー、外食系の卸のバイヤーや県外空港の売店責任者、東京の料理店の料理長、品質管理専門家など多種多様のバイヤーや専門家7人を、東京、福岡、鹿児島から招聘しました。

この求評会は、宮崎県（食品・メディカル産業推進室）、公益社団法人宮崎県農業振興公社、公益財団法人宮崎県産業振興機構の3者共催により開催したもので、それぞれの支援機関から推薦のあった県内食品製造（加工）事業者8者が、これから販路先を増やしていきたい商品についてプレゼンテーションを行い、その後、バイヤー等より商品の評価や改善等の助言を受けました。さらにファシリテーターによる商品マッチングが行われ、今後は各支援機関において成約に向けた後追いフォローを行っていくことにしています。

みやざきフードビジネス相談ステーションのご案内 ラジオ生出演

株式会社エフエム宮崎「JOY FM」の1月29日「ハイブリッドモーニング」と、2月19日「グッドタイム」に、当相談ステーションの高峰コーディネーターと佐々木コーディネーターが生出演しました。

番組では、『みやざきフードビジネス相談ステーション』の紹介とともに、こちらが支援

して開発された商品の紹介を行いました。番組終了後、早速リスナーの方からお問い合わせがある等、多くの反響をいただいております。



▲1月29日
「ハイブリッドモーニング」



▲2月19日
「グッドタイム」

佐々木コーディネーター(1番左)と
高峰コーディネーター(左から2番目)

【写真提供：株式会社エフエム宮崎】

みやざきフードビジネス相談ステーションでは、 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。

農工商連携・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。

☎0985-89-4452

※電話による事前の相談予約が必要です。

受付時間 平日9:00～17:00 (12:00～13:00は除く)

私たちコーディネーターが 相談に応じます

- ・高峰 由美 (販売戦略全般)
- ・佐々木隆行 (中小企業診断士)
- ・生駒 祐一 (マーケティング・IT)
- ・伊東 正寿 (マーケティング・販売戦略)
- ・吉松 孝一 (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)
- ・川越おもと (品質管理・製造管理)
- ・佐藤 大吾 (食品表示)
- ・佐藤 智恵 (カラー)

食でつなげよう、ビジネスの輪