



みやざきフードビジネス相談ステーション

電話：0985-89-4452 FAX:0985-89-4468
U R L： <https://food.mepo.or.jp/>

発行日：2025 年 8 月 1 日
発行者：(公財)宮崎県産業振興機構

**令和6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を紹介!!**

うなぎ料理専門店の人気メニューを商品化 クセになるピリ辛の「うなぎの佃煮」



うなぎの蒲焼きを食べやすい大きさにカット。刻んだ高菜漬や唐辛子とともに旨みが濃縮した自家製のタレで甘辛く煮込んだ佃煮です。蒲焼きの香ばしさ、高菜の食感、唐辛子の辛みがグセになると好評。お酒やご飯のお供にはもちろん、お茶漬けやおにぎりの具材、薄くスライスしたキュウリと合わせて“うなぎゅう”にしても絶品です。

(代表 西口 真)

商 品 名：うなぎの佃煮(80g(40g×2袋))
 売 価：2,800円(税込)
 販 売 所：西口商店(全国発送対応)、
 ふるさと納税(ふるなび・楽天)
 商品区分：そう菜

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集・調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※ が支援した内容です。

担当コーディネーターコメント

そうざい製造業の取得から補助事業を活用した商品開発、食品表示案の検討までをサポート。技術面では食品開発センター、各種検査では公衆衛生センターと連携して支援しました。

(コーディネーター 藤藪 志保)

(コーディネーター 藤藪 志保)



うなぎ居酒屋 西口商店

〒880-0001 宮崎市橘通西2-3-13キムラビル1F
電話：0985-69-6817
<https://nishiguchi-shouten.com>

畜産生産者と肉を食べる人が笑顔になるタレ 『福まみれ』もみだれ&つけだれ



店で提供して人気の「ニラホルモンのタレ」をベースに商品化した一般家庭用の「つけだれ」と業務用の「もみだれ」の2種類を販売中です。

商品名には、みんなに福々した笑顔が溢れるようにという
願いを込めました。

「つけだれ」は店頭でお買い求めいただけますが、業務用の「もみだれ」は、タレに漬け込んだホルモンを販売中です。ぜひ一度ご賞味ください。

(代表 楠 忠親)

(代表 楠 忠親)

商 品 名： 福まみれ
 (つけだれ(300 ml)・(もみだれ(1,800 cc))
 売 価： つけだれ 700 円 (税込)
 販 売 所： 朱瑠璃、JAみやざき(わちどんが村 支部の里
 (国富町)、10月オープン予定のファーマーズ
 マーケット(宮崎市大字柏原高後508))
 商品区分： 調味料

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集・調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※  が支援した内容です。

担当コーディネーターコメント

これまでに補助金活用等により商品開発を支援。事業者は試作品を使った情報収集を行うなど工夫を重ねてきました。引き続き、商品のブラッシュアップを支援します。

(コーディネーター 諏訪園 哲哉)



有限会社朱瑠璃

〒881-0035 西都市中央町2-8
電話：0983-42-3731

**豊富な農林水産物などの地域資源を
活用する取組をサポートします！**

みやぎきフードビジネス相談ステーションでは、県の委託を受け「地域資源活用・地域連携サポート事業」を実施しています。

この事業は、本県の豊富な農林産物や農林水産業に関わる地域資源を活用し、多様な事業者と連携しながら付加価値の創出(6次産業化など)に取り組む方々に対し支援を行うものです。具体的には、相談対応・アドバイスのほか、課題解決のために民間の専門家(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。また、プランナーも募集していますので、ご興味のある方はお気軽にお問合せください。



地域資源活用・
地域連携サポート事業HP



令和7年度採択事業者が決定!!～ブラッシュアップ支援事業～

5月に公募した「フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業」の採択事業者が、下表のとおり決定しました。選ばれた11事業者の取組が無事に進み、大きな成果が上がることを期待しています。



事業者名	事業名称
(株)むむか農園(日向市)	海外展開を企図した加工品パッケージデザイン改良と競合が多い加工品のレシピ改良
(株)高千穂ムラたば(高千穂町)	米粉ビスコッティのギフト商品化による販路拡大事業
キムチのシオン(綾町)	地域資源を活用した本格韓国調味料～簡単エスニック料理の提案～
(株)mahana(宮崎市)	県産・自社搾果汁を使用した新スイーツ商品の開発事業
ゆずファクトリー(西米良村)	青柚子果汁を使った市販用アイスクリーム・ソルベの開発
キムラ漬物宮崎工業(株)(新富町)	原料難の中での新商品開発と新たなブランド化事業

事業者名	事業名称
(株)一真(都城市)	肉醬3種の味比ベセット開発による新市場開拓と販売促進事業
石川工業(株)(宮崎市)	帆立の貝柱入り「布袋酢」開発による商品シリーズ化・販路開拓事業
(株)アシェンテ(宮崎市)	宮崎県産資源を用いたシュトレンのブラッシュアップ
AGRIST(株)(新富町)	フルパプビールでつなぐ、地域と福祉の共創プロジェクト
(有)オフィスK.S.A(宮崎市)	宮崎県産米粉たい焼きを全国に展開するためのパッケージデザイン開発及び商品PR資料

官能評価の最新動向と活用事例を共有 — 宮崎フードイノベーションクラブ 令和7年度 第1回セミナー開催 —

「宮崎フードイノベーションクラブ」令和7年度第1回セミナーを6月9日に開催しました。第1部では、宮崎県食品開発センターから官能評価モデル事業について説明した後、キムラ漬物宮崎工業(株)、(株)オンザマークから活用事例の発表がありました。第2部では、アルファ・モス・ジャパン(株)代表の吉田浩一氏が「感覚の科学と食の官能評価の役割」と題し、感覚の数値化の重要性などについて講演。第3部では、参加者が日向夏果汁を用いた官能評価の模擬試験を体験後、グループごとに各社における官能評価の現状について意見交換を行うなど、学びの多いセミナーとなりました。



講演時の会場全景



グループワークの様子

みやざきLFP第2回研修会を開催しました!

日時 6月13日 **場所** ニューウェルシティ宮崎 **参加者** 86名

第1部では、第1回研修会の分科会(有機、発酵、輸出、未利用資源・食品ロス)の振り返りが行われ、全国プラットフォーム事務局の佐藤コーディネーターから「次のプロジェクトへの橋渡しとなる活発な意見交換だった」等の総評がありました。また、宮崎県農業流通ブランド課から「みやざきLFP強化支援事業」について説明がありました。

第2部では、株式会社宮崎なかむら農園の中畑氏から「日向夏の産地を守る安定供給体制の構築」についての、日之影町役場の工藤氏から「地域資源をフル活用した果樹産地のバージョンアップ」についての新規プロジェクト構想案が発表されました。

第3部では、第1回研修会で発表された3つのプロジェクト構想案を含む5つのプロジェクト構想案についての戦略マッチング会と、昨年度までに活動を開始している既存プロジェクトのブラッシュアップを目指したワークショップを開催しました。戦略マッチング会もワークショップも、参加者それぞれの専門分野の幅広い知見に基づいた活発な意見交換が行われ、各プロジェクトのブラッシュアップにつながりました。

また、過去のプロジェクトリーダーが新規プロジェクトの構想発表者へアドバイスをするなど、会員間のつながりが強い、みやざきLFPらしい研修会となりました。



第3部 戦略マッチング会の様子



みやざきLFPホームページ

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

受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

🌐 <https://food.mepo.or.jp/form-reservation/>

電話又はホームページ専用予約フォームからの事前の相談予約が必要です

(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) ※祝日及び12:00~13:00は除く
※お越しの際は、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。

