

NEWS

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

URL:https://food.mepo.or.jp/

発行日:2026年10月1日

発行者:(公財)宮崎県産業振興機構



FB



HP

県産ブランド肉と醤油麹と塩を熟成した発酵調味料「肉醬」が完成 !!



畜産王国宮崎の魅力を味わうことのできる商品

都城市で真心をもって食肉加工・販売業を営む株式会社一真が、老舗醤油メーカーと共同開発した発酵調味料「肉醬」が完成しました。宮崎牛・県産豚・日南鶏、それぞれの肉のうまみと特徴を生かした「肉醬味比べセット」は、肉に醤油麹と塩を合わせて3か月以上攪拌しながら熟成させた商品。卵かけごはんやパスタなど幅広い料理に活用できます。畜産王国宮崎の魅力を味わうことのできる商品として全国に発信していきます。(営業部 坂本 力也)

担当コーディネーターコメント

ブラッシュアップ事業を活用し商品のパッケージとリーフレットを制作。牛・豚・鶏それぞれの味わいや使い方が伝わるような文章とデザインについて助言しました。
(コーディネーター 藤藪 志保)

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

商品名: 肉醬味比べセット(100ml × 3本)

売価: 6,000円(税込)

商品区分: 調味料

株式会社一真

〒885-0022 都城市小松原町9-7 TEL.0986-36-6529

https://niku-issin.com

さばの旨みと醤油の甘香ばしさがあとを引く～!!～伝統の「しょうゆ生節」に燻製誕生～

伝統の味に燻製の深みを加えたぜいたくな味

漁師町で受け継がれてきた特産品の「しょうゆ生節」に燻製シリーズが誕生しました。水揚げされた新鮮なさばを地元の甘い醤油で炊き上げ、手間暇惜みずに3時間じっくりと燻製。手で簡単にほぐせるほど柔らかく、骨まで食べられます。さばの旨みと燻製の香ばしさが重なった「あとを引く味」は、そのまま食べるのはもちろん、ご飯のお供やお酒のおつまみにも最高。伝統の味に燻製の深みを加えたぜいたくな味をぜひご賞味ください。

(代表 細田 なぎさ)



担当コーディネーターコメント

常温保存の商品なので、燻製のお魚を手軽にどこでも楽しめます。定番料理に商品をほぐして加えるだけで、燻製風にアレンジ可能です。一度試してみてくださいね。
(コーディネーター 久松 愛)

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

商品名: 燻製さばの甘醤油煮(1本入り)

売価: 100gあたり530円(税込)

販売所: 宮崎ブーゲンビリア空港、道の駅きたごう、港の駅めいつ、太陽スーパー戸村他
商品区分: 水産加工品

株式会社モンド

〒887-0023 日南市隈谷甲2198 TEL.0987-67-2742

https://mondomaruuten.com

青島の新たな定番お土産を目指して!!～「青島パインアップルまんじゅう」新発売～



昔から有名な元祖「冷やしパイン」、発祥の店

昭和42年、青島の地に創業。青島と言えば「冷やしパイン」が昔から有名ですが、この商品の元祖、発祥の店とされているのが当社です。当社では、新たな青島の定番土産を目指して、新商品を開発しました。それが、パインアップルの甘酸っぱさにミルクのまろやかな白餡で仕上げた「青島パインアップルまんじゅう」です。青島らしい南国の味わいを、ぜひお楽しみください。

(AOSHIMA BOOKS & PINEAPPLE 店長 浜田 恵)

商品名: 青島パインアップルまんじゅう(26g/個)

売価: 単品220円(税込) ※3個入、6個入等別売

販売所: AOSHIMA BOOKS&PINEAPPLE(直売所)、AOSHIMAYA(宮崎交通)、ボンデリス、このはな市場、フェニックスシーガイアオーシャンタワー、若草 HUTTE 他

商品区分: 菓子

有限会社大八産業

〒889-2162 宮崎市青島2-8-8 TEL.0985-71-0970

https://www.aoshima-pineapple.com/

担当コーディネーターコメント

和と洋を融合したオリジナルスイーツの開発。試食モニタリングの結果を踏まえたブラッシュアップ、土産売場を中心とした販路開拓等について助言・指導しました。
(コーディネーター 瀬口 彩子)

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

ブラッシュアップ補助金(下期)の採択事業者が決定!!

使い勝手が良いと事業者の皆さまに活用いただいている「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」。さらに有効に活用してもらうため、今年度から年2回に分けて公募する方式に変更しました。2回目の公募では、審査の結果、6事業者の事業を採択。この補助金を活用される皆さまの取り組みが順調に進み、魅力ある商品開発や販路拡大につながるなど、大きな成果が生まれることを期待しています。事業推進にかかるご相談は、ステーションにお気軽にご連絡ください。

事業者名	事業名称
株式会社モンド(日南市)	冷凍ブリのガーリック醤油漬け開発
株式会社ことろど(日南市)	干し芋を物販につなげるためパッケージの開発とパンフレットの制作
有限会社豊緑園(新富町)	有機焙じ茶パウダーを活用した加工食品の開発・商品化
興洋開発株式会社(諸塚村)	「原木椎茸」を食育つみやざき地頭鶏を活用したお粥セットの開発
さしも(国富町)	シフォンケーキの卸売商品の開発
グロウ商店株式会社(日南市)	「元祖肉鯉炭火焼」(プレーン・ねぎ塩)のパッケージデザイン改良とリーフレットの作成

品質管理・品質保証体制、DX化について意見交換しました!! ～宮崎フードイノベーションクラブ工場見学会開催～

宮崎フードイノベーションクラブの今年度第2回目のセミナーを9月16日に道本食品(株)で開催し、14事業者34名が参加しました。第1部では、道本英之社長から会社概要の説明がありました。働き方改革の一環として勤務時間短縮に取り組まれているとのこと。第2部では5グループに分かれて漬物工場と乾燥野菜工場を見学。第3部では、まず、経営企画グループの藤田課長から、品質管理・品質保証体制、特にDX化の推進について説明を受け、その後のグループワークでは、工場見学の感想や疑問点を共有、自社を振り返っての意見交換を実施しました。参加者からは「工場がきれい」との声が多く聞かれたほか、時短を実現する生産性向上の取組や、FSSC 22000の運用を支えるDX化への関心も高く、自社でも活用したいとの意見が寄せられるなど、有意義な交流の場となりました。



工場見学の様子



グループワークでの発表の様子

食品表示に関する悩み、お任せください!!

ステーションでは、毎月第3木曜日に「食品表示相談会」を開催しています。「商品の表示を見直したい」、「食品表示法が改正されると聞いたけど今の表示で大丈夫?」、「商談に向けて表示が適正かチェックしたい」など、事業者の皆さまが抱えている悩みに、表示の専門家が丁寧にアドバイスします。今後の予定は右記のとおり。相談は事前予約制で、予定件数に達し次第、募集を締め切る場合があります。お早めに申し込みください。



- 【開催日】 10月15日(木)、11月19日(木)、12月17日(木)、1月21日(木)、2月18日(木)、3月18日(木)
※1事業者あたりの相談時間は1時間を限度としています。
- 【開催場所】 みやざきフードビジネス相談ステーション内
- 【開催方法】 面談またはオンライン
- 【相談料】 無料
- 【申込方法】 まずは、お電話ください。
- 【申込先】 みやざきフードビジネス相談ステーション
TEL.0985-89-4452(平日午前8時半～午後5時15分)

Information

みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452

受付時間:平日8:30～17:15(12:00～13:00は除く)
FAX: 0985-89-4468

🖥️ <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) ※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。

こちらです!

