

商品名

焼酎 『くらら』



応用微生物部

1. 製造者

岩倉酒造 (西都市)

2. 開発コンセプト

高温発酵性酵母を使って芋の甘味を引き出した焼酎

3. 研究年度

平成元～3年度

4. 支援の内容

当センターで開発した高温発酵性酵母を利用している

5. 製造プロセス

通常の焼酎酵母に替えて、高温発酵性酵母を使ってもろみを高温で発酵させる



商品名

都農ワイン



応用微生物部

1. 製造者

都農ワイナリー（都農町）

2. 開発コンセプト

都農町産ぶどうを利用した
ワイン(果実酒)の開発

3. 研究年度

平成元～4年度

4. 支援の内容

都農町との共同研究による
試験醸造、技術者の育成等

5. 製造プロセス

原料ぶどう→除梗→搾汁→発酵→除酸→オリ引き→ろ過→瓶詰め



商品名

ジョイアンドホワイト



応用微生物部

1. 製造者

寿海酒造 (串間市)

古澤醸造 (日南市)

2. 開発コンセプト

新品種甘藷 “ジョイホワイト”
の焼酎化

3. 研究年度

平成4～6年度

4. 支援の内容

県総合農業試験場と当センターで
試験醸造した新品種甘藷 “ジョイ
ホワイト” による焼酎の製造

5. 製造プロセス

製麴→一次もろみ (酒母) →二次もろみ (主原料発酵) →蒸留→精製→製品



商品名

ゆずっこ



食品開発部

1. 製造者

押方果樹園 (日之影町)

2. 開発コンセプト

柚子のマーマレードを乾燥させたゼリー菓子

3. 研究年度

平成5年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

柚子→剥皮 → 果実→破碎→裏ごし→果汁→砂糖→乾燥→カット→包装
→ 外皮→薄切り→加熱→水さらし→加熱



商品名

ゆずマーマレード



食品開発部

1. 製造者

押方果樹園（日之影町）

2. 開発コンセプト

無農薬果皮を使った低糖度の
マーマレード

3. 研究年度

平成5年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

柚子皮→煮沸（苦味除去）→水さらし→加熱→瓶詰→殺菌→冷却
↑
果実（裏漉濟）



商品名

綾ワイン



応用微生物部

1. 製造者

雲海酒造 (綾町)

2. 開発コンセプト

綾町産ぶどうを使用したワイン
(果実酒) の開発

3. 研究年度

平成5年度

4. 支援の内容

共同研究によるワイン製造。
試験の実施と商品化。

5. 製造プロセス

原料ぶどう→除梗→搾汁→発酵→除酸→オリ引き→ろ過→瓶詰め



商品名

ちよひめ桃 シャーベット



1. 製造者

干支の町きたかた加工グループ
(北方町)

2. 開発コンセプト

北方町特産の“ちよひめ桃”
を使った無添加の手作り商品

3. 研究年度

平成7年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

桃果肉→破碎→加熱（一次加工）→パステライザーで加熱殺菌→凍結→容器詰め
(Brix調整)



商品名

緑黄野菜せんべえ



食品開発部

1. 製造者

やまみやグループ（北郷町）

2. 開発コンセプト

野菜の機能性を有した
サクサク食感のせんべい

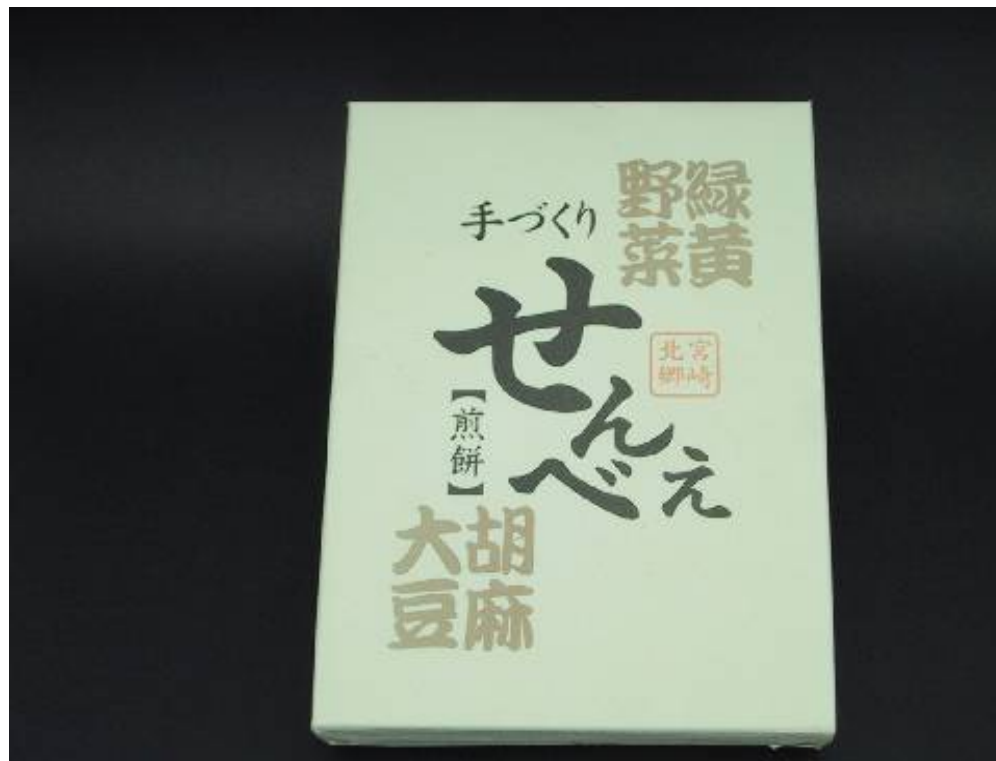
3. 研究年度

平成7年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

野菜粉末＋澱粉＋調味料を混合→せんべい焼き機→包装
(タピオカ・ワキシコーンスターチ)



商品名

柿リキュール 子猿の手造柿酒



応用微生物部

1. 製造者

神楽酒造(株) (高千穂町)

2. 開発コンセプト

柿を使用したリキュールの
開発

3. 研究年度

平成7～8年度

4. 支援の内容

酵素の処理による柿エキスを
抽出したリキュール製造法の
開発

5. 製造プロセス

柿→酵素処理（ペクタナーゼ）してエキス分を抽出し、柿のもつ香味を引き出した



商品名

せんべい『くまその里』



1. 製造者

庄内農産加工研究会（都城市）

2. 開発コンセプト

地元の農産物を使った健康維持に役立つ商品

3. 研究年度

平成7～8年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

原料を乾燥粉末化→澱粉・調味料混合→せんべい焼き機→包装



商品名

椎茸ドレッシング



食品開発部

1. 製造者

やかた婦人（諸塚村）

2. 開発コンセプト

原木栽培椎茸をベースにした
ドレッシング・たれの開発

3. 研究年度

平成8年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

椎茸カット→調味料配分→植物油配合→瓶詰め→冷却
加熱 攪拌



商品名

『きのこづくし』せんべい



1. 製造者

(有)村田産業 (小林市)

2. 開発コンセプト

自社栽培きのこを使って
きのこの甘味を付与した商品

3. 研究年度

平成8年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

きのこの粉末→澱粉・調味料→せんべい焼き機→包装



商品名

『まごころ』せんべい



1. 製造者

串間農産加工研究会 (串間市)

2. 開発コンセプト

串間市産のことぶき甘藷・むらさき甘藷を貼り合わせた商品

3. 研究年度

平成8年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス



商品名

ふわふわ椎茸



1. 製造者

フード宮崎事業(協) (新富町)

2. 開発コンセプト

椎茸を薄くスライスした商品。
素早いダシ取りとトッピング
素材に利用する。

3. 研究年度

平成8年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

椎茸→蒸す→結着剤混合→プレス圧縮→スライス→乾燥→分包



商品名

果実美人(きんかんゼリー・なしゼリー)



1. 製造者

村の果菓子屋 (美郷町西郷区)

2. 開発コンセプト

地元で採れる素材を使った
美しいお菓子の開発

3. 研究年度

平成9年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

きんかん・なし前処理→果汁と調味料調合→加熱→袋詰め→冷却



商品名

そばクッキー



食品開発部

1. 製造者

牧水ふるさと加工グループ
(美郷町東郷区)

2. 開発コンセプト

そばの新分野利用として菓子
への応用

3. 研究年度

平成9年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

バター・砂糖を泡立てる→卵を混ぜる→そば粉・薄力粉・B.Pを混ぜる
→型抜き→オーブンで焼く→包装



商品名

きんかん だら焼き



1. 製造者

村の果菓子屋（美郷町西郷区）

2. 開発コンセプト

餡に完熟きんかんを使った
さっぱり味の商品

3. 研究年度

平成9年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

皮のタネ（小麦粉・卵・蜂蜜・みりん・酒・砂糖）攪拌→ホットプレー→焼成
→きんかん餡を包む→包装



商品名

椎茸かりんとう



食品開発部

1. 製造者

さくら会（美郷町西郷区）

2. 開発コンセプト

原木栽培椎茸を使った
香ばしい風味のある商品

3. 研究年度

平成9年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

椎茸粉末＋国産大豆→薄力粉→調味料を混合→ミンチ機成形→揚げる→包装



商品名

きんかんジャム



食品開発部

1. 製造者

牧水ふるさと加工グループ
(美郷町東郷区)

2. 開発コンセプト

完熟きんかんの甘味とほろ
苦味がパンに合う商品

3. 研究年度

平成 1 1 年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

きんかんをカットし、種子除去→ミンチ機でペースト状→裏ごし→調味料
→加熱→瓶詰→冷却



商品名

『えびっ子』せんべい



1. 製造者

北浦農産加工研究会（北浦町）

2. 開発コンセプト

北浦漁港で水揚げされたえびを使ったサクサク感のあるえび風味たっぷりの商品

3. 研究年度

平成11年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

えびのミンチ→澱粉混合→調味料→せんべい焼き機→包装



商品名

鶏の炭火焼 『綾グルメ』



1. 製造者

雲海物産(株) (綾町)

2. 開発コンセプト

宮崎特産の鶏の炭火焼をレトルト加工により常温流通を可能にした商品

3. 研究年度

平成11年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

鶏肉→カット→味付炭火焼→袋充填→レトルト処理→外包装



商品名

メロンシャーベット



食品開発部

1. 製造者

(有)のじり農産加工センター『さとび』
(野尻町)

2. 開発コンセプト

野尻町のメロンを生のまま
使った氷菓

3. 研究年度

平成11年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

メロン果肉→破碎→果汁に砂糖・ブドウ糖添加→パステライザーで殺菌
→凍結（-6℃）→容器詰め



商品名

完熟きんかん ドレッシング



1. 製造者

さくら会 (美郷町西郷区)

2. 開発コンセプト

完熟きんかんを使用したビタミンC豊富なさっぱり味のドレッシング

3. 研究年度

平成11年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

きんかんの前処理→植物油・調味料→攪拌→瓶詰め



商品名 日向夏リキュール

きんかんリキュール

『日向の夏子』

『金冠樹』



応用微生物部

1. 製造者

井上酒造(株) (南郷町)

京屋酒造(有) (日南市)

2. 開発コンセプト

本県特産の“日向夏”及び
“きんかん”を“本格焼酎”
で作ったリキュール

3. 研究年度

平成11～15年度

4. 支援の内容

日向夏及びきんかんのリキ
ュール加工技術の開発及び指導

5. 製造プロセス

日向夏・きんかんの前処理→本格焼酎への漬け込み→ろ過→瓶詰め



商品名

本格焼酎 『宮崎サミット』



応用微生物部

1. 製造者

宮崎県酒造組合連合会
宮崎県食品開発センター

2. 開発コンセプト

サミット宮崎外相会合レセプションの乾杯用の焼酎

3. 研究年度

平成12年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

本格焼酎鑑評会上位5銘柄→ブレンド→貯蔵→ろ過→瓶詰め



商品名

めしんせ



1. 製造者

旬グループ (南郷町)

2. 開発コンセプト

南郷町でとれる山菜と鰹を使った佃煮2種

3. 研究年度

平成13年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

原料→カット→加熱・調味→真空充填→殺菌→冷却



商品名

すだま



1. 製造者

大山食品株式会社（綾町）

2. 開発コンセプト

機能性を有する長期熟成食酢を“食べる酢”に変える

3. 研究年度

平成13年度

4. 支援の内容

食酢の乾燥技術の開発
粉末、錠剤化した食酢の試作支援

5. 製造プロセス

食酢＋無水マルトース→混合→30℃・3日間→粉碎→錠剤化



商品名

即席『冷汁』



1. 製造者

ケンコー食品工業 (株)

2. 開発コンセプト

伝統ある郷土料理を手軽に楽しめるよう素材の新鮮さを生かしたまま乾燥する

3. 研究年度

平成 13 年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

麦みそ＋きゅうり＋糖質基材等→フリーズドライ→包装



商品名

スターフルーツ ドレッシング



1. 製造者

旬グループ (南郷町)

2. 開発コンセプト

南郷町産のスターフルーツを使用した、南国をイメージしたドレッシング

3. 研究年度

平成13年度

4. 支援の内容

5. 製造プロセス

スターフルーツの前処理→植物油・調味料→攪拌→瓶詰め



商品名

乾燥焼酎酵母



応用微生物部

1. 製造者

宮崎県酒造組合 (宮崎市)

2. 開発コンセプト

乾燥粉末化した焼酎酵母(MK
- 0 2 1)

3. 研究年度

平成 1 3 ~ 1 5 年度

4. 支援の内容

焼酎酵母の乾燥粉末化技術の
開発

5. 製造プロセス

焼酎酵母の大量培養→遠心分離→乾燥・粉末化



商品名

いもプリン



1. 製造者

串間農産加工研究会 (串間市)

2. 開発コンセプト

串間市産の甘藷を使ったプリン

3. 研究年度

平成14年度

4. 支援の内容

甘藷ペーストの製造方法と
プリン加工技術の開発

5. 製造プロセス

甘藷の前処理→混合・加熱→ろ過→充填→冷却



商品名

マンゴーピューレ



食品開発部

1. 製造者

(有)のじり農産加工センター
(野尻町)

2. 開発コンセプト

野尻町のマンゴー生産の規模
拡大に伴い、規格外のマンゴー
を有効活用する

3. 研究年度

平成15年度

4. 支援の内容

二次加工しやすい商品形態の
検討、製造方法の確立

5. 製造プロセス

洗浄→剥皮・除核→粉碎→糖添加→加熱混合→充填→殺菌→冷却→冷凍保存



商品名

平家ろーまん



1. 製造者

菓子加工グループ秋桜（椎葉村）

2. 開発コンセプト

椎葉村特産の柚子入り白餡のお菓子

3. 研究年度／発売年度

平成16年度／平成16年度

4. 支援の内容

包装形態等の改善

5. 製造プロセス

材料の混合→焼き型に流して焼く（中に柚子入り白餡を入れる）→包装



商品名

ぶどうジャム・なしジャム



1. 製造者

ふたば農園 (川南町)

2. 開発コンセプト

川南町産の“ぶどう”と
“なし”を使用したジャム

3. 研究年度／発売年度

平成16年度 / 平成16年度

4. 支援の内容

収穫直後の原料の一次加工
方法を共同で開発

5. 製造プロセス

ぶどう・なしの前処理→加熱→瓶詰め→殺菌



商品名

『甘熟姫』 トマトジュース・トマトジャム



1. 製造者

有限会社米良食品（西米良村）

2. 開発コンセプト

奥松農園の完熟トマト“甘熟姫”を使用したジュース・ジャム

3. 研究年度

平成16年度

4. 支援の内容

固形物の沈澱の抑制と最適な殺菌方法の確立

5. 製造プロセス

粗粉碎→加熱→粉碎→裏ごし→加熱→瓶詰め→殺菌



商品名

新品種甘藷焼酎(大地の夢、万年)



応用微生物部

1. 製造者

(有) 渡辺酒造場 (宮崎市)
富乃露酒造店 (日向市東郷町)

2. 開発コンセプト

県産新品種甘藷“ダイチノユメ”を用いた本格焼酎

3. 研究年度

平成16、17年度

4. 支援の内容

“ダイチノユメ”の焼酎製造への適正調査及び製造技術の指導

5. 製造プロセス

甘藷の蒸煮→発酵→蒸留→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

柚子っこ



食品開発部

1. 製造者

押方果樹園 (日之影町)

2. 開発コンセプト

日之影町産の柚子を使用した
新しいタイプの菓子の開発

3. 研究年度／発売年度

平成16年度 / 平成16年度

4. 支援の内容

柚子の風味を活かした配合、
加工方法の開発

5. 製造プロセス

柚子の前処理→寒天・糖添加→加熱→乾燥→包装



商品名

空飛ぶ新玉ジャム



1. 製造者

丸寿司 (延岡市)

2. 開発コンセプト

延岡市特産の“空飛ぶ新たまねぎ”を使用したジャム

3. 研究年度／発売年度

平成16年度 / 平成16年度

4. 支援の内容

コンポート風たまねぎのジャムへの加工を支援

5. 製造プロセス

たまねぎの前処理→煮詰め→瓶詰め→脱気→殺菌→冷却



商品名

あくがれ



応用微生物部

1. 製造者

富乃露酒造店（日向市東郷町）

2. 開発コンセプト

歌人若山牧水の生地であり、
地元の自然を活かした焼酎製造

3. 研究年度

平成16年度

4. 支援の内容

焼酎製造及び新規原料芋等の
利用技術の開発や指導

5. 製造プロセス

原料→発酵→蒸留→瓶詰め



商品名

文政黒酢



食品開発部

1. 製造者

WM C株式会社 (田野町)

2. 開発コンセプト

黒酢にカルシウムを強化した
栄養機能食品

3. 研究年度／発売年度

平成17年度 / 平成17年度

4. 支援の内容

カルシウム製剤の選択と添加
手法の確立

5. 製造プロセス

黒酢へのカルシウム製剤添加→加熱殺菌→ボトル詰め



商品名

まるごとピーまん



食品開発部

1. 販売者・製造者

販売者：JA西都女性部（西都市） 製造者：有限会社シーアンドジ
（JA西都女性部の考案をシーアンドジにて委託製造した）

2. 開発コンセプト

日本一の生産を誇るピーマンを利用した
アイスクリームの開発

3. 研究年度／発売年度

平成17年度 / 平成17年度

4. 支援の内容

アイスクリームに加えるピーマンの一次
処理方法の検討

5. 製造プロセス

ピーマン破碎→ミックスに加える→殺菌→充填→凍結



商品名

柚子リキュール



応用微生物部

1. 製造者

井上酒造(株) (南郷町)
(株)正春酒造 (西都市)

2. 開発コンセプト

柚子を使用し、本格焼酎で作ったリキュール

3. 研究年度

平成17年度

4. 支援の内容

柚子リキュール加工技術の開発及び指導

5. 製造プロセス

柚子の前処理→焼酎への漬け込み→ろ過→瓶詰め



商品名

どぶろく



応用微生物部

1. 製造者

そば道場百姓屋 (三股町)

2. 開発コンセプト

構造改革特別区の認定を受けての地場産米を原料とした“どぶろく”の製造と販売

3. 研究年度

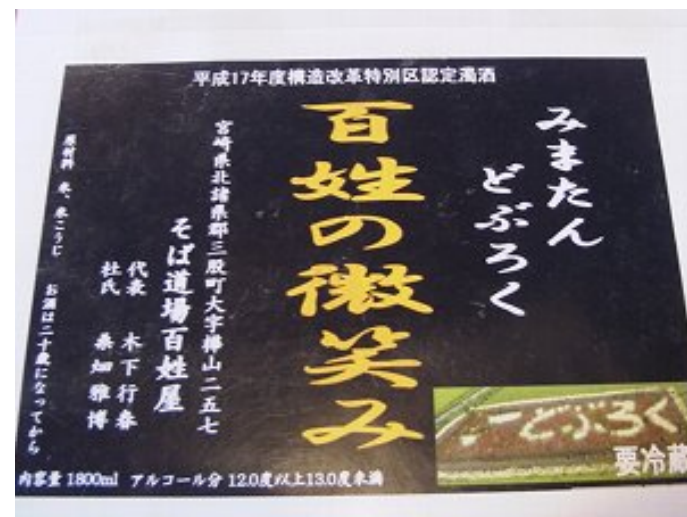
平成 17年度

4. 支援の内容

酒類製造に関する技術的支援

5. 製造プロセス

製麴→発酵→どぶろく



商品名

アミノ黒酢E



応用微生物部

1. 製造者

大山食品(株) (綾町)

2. 開発コンセプト

芋焼酎粕を原料としたもろみ酢

3. 研究年度

平成17年度

4. 支援の内容

固液分離技術の指導

5. 製造プロセス

焼酎粕→固液分離→調合→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

干し大根ドレッシング



食品開発部

1. 販売者・製造者

販売者：道本食品(株)（宮崎市田野町） 製造者：ヤマエ食品工業(株)（都城市）
（道本食品(株)とヤマエ食品工業(株)、食品開発センターの共同開発商品）

2. 開発コンセプト

干したくあんを原料とした新規加工品の開発

3. 研究年度／発売年度

平成18年度 / 平成18年度

※平成18年度食料産業クラスター推進事業

4. 支援の内容

ドレッシングの原料である干したくあんの
粉碎条件の決定

5. 製造プロセス

たくあん→粉碎→混合→加熱→冷却→混合→攪拌→充填



あっさり味

和風しょうゆ味

商品名

ブルーベリージャム



食品開発部

1. 製造者

古代の風（西都市）

2. 開発コンセプト

栽培しているブルーベリーを使用したジャムの開発

3. 研究年度／発売年度

平成18年度 / 平成18年度

4. 支援の内容

レシピ検討、殺菌方法指導

5. 製造プロセス

原料→煮詰め→瓶詰め→脱気→殺菌→冷却

商品名

マンゴージャム



食品開発部

1. 製造者

ひまわりの里（宮崎市）

2. 開発コンセプト

規格外のマンゴーを利用した商品の開発

3. 研究年度／発売年度

平成18年度 / 平成18年度

4. 支援の内容

レシピ検討、加工法指導

5. 製造プロセス

原料→煮詰め→瓶詰め→脱気→殺菌→冷却



商品名

梅スピリッツ



応用微生物部

1. 製造者

明石酒造(株) (えびの市)

2. 開発コンセプト

梅果実を用いたスピリッツ

3. 研究年度

平成18年度

4. 支援の内容

梅果実を用いたスピリッツの
醸造技術の開発と技術指導

5. 製造プロセス

梅果実→発酵→蒸留→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

みやざき地頭鶏ハンバーグ



食品開発部

1. 製造者

宮崎ひむか地鶏（有）（日向市）

2. 開発コンセプト

宮崎ブランド認証を受けた「みやざき地頭鶏」の加工品（特定JAS認定規格）

3. 研究年度／発売年度

平成19年度 / 平成19年度

4. 支援の内容

すり身の加工法と野菜の加工処理

5. 製造プロセス

地頭鶏肉原料→すり身→味付け→加熱→冷却→充填→加熱殺菌→冷却



商品名

もりのふうアイス(シャーベット)



食品開発部

1. 販売者・製造者

守田フードセンター (西都市)

2. 開発コンセプト

西都市の特産品 (ピーマン、マンゴー、柚子) を使ったシャーベットの開発

3. 研究年度／発売年度

平成19年度 / 平成19年度

4. 支援の内容

原料の前処理とシャーベットへの加工指導

5. 製造プロセス

原料洗浄→剥皮→除核→粉碎→加熱混合→殺菌→充填→凍結



左：マンゴー味、中央：柚子味、
右：ピーマン・マンゴー・柚子混合味

商品名

そのまんまカテキン茶 (スティック・カプセルタイプ)



食品開発部

1. 販売者・製造者

志摩商事株式会社 (都城市)

2. 開発コンセプト

3. 研究年度

平成19年度

4. 支援の内容

原料の前処理方法の指導

5. 製造プロセス



商品名

元気倍々梅エキス



食品開発部

1. 販売者・製造者

霧島紅梅園（都城市）

2. 開発コンセプト

霧島紅梅園の梅を使った加工品の開発

3. 研究年度／発売年度

平成19年度 / 平成19年度

4. 支援の内容

梅肉エキス製造に関する加工指導とパッケージデザイン等の支援

5. 製造プロセス

原料洗浄→種割り→圧搾→煮詰め→瓶詰め→包装



商品名

白玉まんじゅう（冷凍）



食品開発部

1. 販売者・製造者

柚木崎菓子舗、井上白玉屋、稲田白玉まんじゅう店（国富町）

2. 開発コンセプト

県外で販売可能な冷凍白玉まんじゅうの開発

3. 研究年度

平成19年度（小規模事業者新事業全国展開支援事業）

4. 支援の内容

冷凍耐性のある生地を製造するための原料配合および製造方法改良の支援

5. 製造プロセス

原料配合→一次蒸し→混練→包餡→二次蒸し→冷凍



商品名

焼酎ときまさり



応用微生物部

1. 販売者・製造者

櫻の郷酒醸造（日南市）

2. 開発コンセプト

新品種甘藷を使った
焼酎の新製品

3. 研究年度

平成19年度

4. 支援の内容

新品種甘藷『ときまさり』を使って試
醸を繰り返し商品化につなげた。

5. 製造プロセス

米麴→一次もろみ→二次もろみ(甘藷投入)→二次もろみ→蒸留
→熟成→割水→瓶詰め



商品名

宮崎産天日干したくあんセット（味くらべ）



食品開発部

1. 販売者・製造者

キムラ漬物宮崎工業（株）、（株）霧島農産、（株）コダマ漬物工場、佐藤漬物工業（株）、JA宮崎中央食品加工場、（有）都農農産加工工場、道本食品（株）

2. 開発コンセプト

宮崎県干したくあん研究会のうち7社が協力して開発した詰め合わせセット。干したくあんに県内外に広くPRするために開発した。

3. 研究年度／発売年度

平成20年度 / 平成20年度

4. 支援の内容

GABAや乳酸菌等の成分特性に関する分析

5. 製造プロセス

原料→天日干し→漬け込み→洗浄→調味→加熱殺菌



商品名

生きてる乳酸菌たくあん



食品開発部

1. 販売者・製造者

(有)上沖産業

2. 開発コンセプト

宮崎県産大根を使用し乳酸菌が多く生存する非殺菌タイプのたくあんの開発

3. 研究年度／発売年度

平成20年度 / 平成21年度

4. 支援の内容

乳酸発酵条件の技術的支援

5. 製造プロセス

原料→塩漬け→脱塩→乳酸発酵



商品名

麦みそ



食品開発部

1. 販売者・製造者

花堂集落営農組合（農事組合法人 はなどう）

2. 開発コンセプト

自家製大豆、麦を使用した味噌の製造

3. 研究年度／発売年度

平成20年度 / 平成20年度

4. 支援の内容

味噌製造技術

5. 製造プロセス

蒸麦 → 製麹
蒸煮大豆 } 混合仕込 → 熟成



商品名

新品種甘藷焼酎 「都城の大地の夢」



応用微生物部

1. 販売者・製造者

(株)都城酒造

2. 開発コンセプト

県産新品種甘藷“ダイチノユメ”を用いた本格焼酎

3. 研究年度

商品化 : 平成20年度

研究年度 : 平成14～16年度

4. 支援の内容

“ダイチノユメ”の焼酎製造への適性試験

5. 製造プロセス

甘藷の蒸煮→発酵→蒸留→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

尾鈴葡萄 おすすぶどう



応用微生物部

1. 販売者・製造者

落合酒造場

2. 開発コンセプト

ぶどうを用いたスピリッツ

3. 研究年度

平成20年度

4. 支援の内容

ぶどうを用いたスピリッツの
醸造技術の開発と技術指導

5. 製造プロセス

ぶどう→発酵→蒸留→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

高千穂 楽願



食品開発部

1. 販売者・製造者

佐藤 幾代

2. 開発コンセプト

高千穂の夜神楽をモチーフにした、
高千穂を代表するお菓子

3. 研究年度／発売年度

平成19年度 / 平成21年度

4. 支援の内容

落がん製造の技術的支援

5. 製造プロセス

原料→シロップ混合→型押し→乾燥



商品名

平成宮崎酵母を使用した本格焼酎



応用微生物部

1. 製造者『焼酎の銘柄』

柳田酒造合名会社『干支焼酎 庚虎（かのえとら）』（麦焼酎）
松の露酒造合名会社『松の露 別選』（芋焼酎）
佐藤焼酎製造場株式会社『麦ピカ』（麦焼酎）
岩倉酒造場『月の中 杜氏のお気に入り』（芋焼酎）

2. 開発コンセプト

平成宮崎酵母を用いた特徴ある
酒質の本格焼酎

3. 研究年度

平成16～21年度

4. 支援の内容

平成宮崎酵母を使用した
焼酎試験醸造

5. 製造プロセス

原料処理→発酵→蒸留→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

マンゴーピューレ



食品開発部

1. 製造者

(株)米良の庄 (西米良村)

2. 開発コンセプト

菓子製造に利用しやすい
一次加工品として機械製造
したマンゴーピューレ

3. 研究年度

平成21年度

4. 支援の内容

チョッパーパルパーを利用し
た搾汁方法および殺菌方法

5. 製造プロセス

冷凍→殺菌→洗浄→剥皮・除核→粉碎→糖添加→加熱混合→充填→殺菌→
冷却→冷凍保存



商品名

宮崎マンゴーラガービール



応用微生物部

1. 製造者『焼酎の銘柄』

株式会社 ニシダ

2. 開発コンセプト

マンゴーから分離した酵母を用いた宮崎県ブランドビールの開発

3. 研究年度

平成21年度

4. 支援の内容

原料分析と発酵方法の検討、及び製品の品質評価

5. 製造プロセス

原料処理→発酵→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

半生 干し柿



1. 販売者・製造者

夢織会チーム干し柿
(協力: 椎葉村農林振興課)

2. 開発コンセプト

椎葉産の柿を原料に、乾燥機を利用して品質を一定にした干し柿

3. 研究年度／発売年度

平成21～22年度 / 平成22年度

4. 支援の内容

色よく仕上げるためのビタミンC処理法

5. 製造プロセス

洗浄→剥皮→V.C処理→乾燥→包装→保存



商品名

マンゴージャム



1. 販売者・製造者

(有)のじり農産加工センター「さとび」

2. 開発コンセプト

自社製造したマンゴーピューレを利用した2次加工品の開発

3. 研究年度／発売年度

平成21年度 / 平成22年度

4. 支援の内容

レシピ提供、技術指導

5. 製造プロセス

加熱→加糖→瓶詰め→殺菌→冷却



商品名

真竹のサキツポ



1. 販売者・製造者

Dago Foods (西都市)

2. 開発コンセプト

やわらかい真竹の先っぽを使った
タケノコの水煮

3. 研究年度／発売年度

平成22年度 / 平成22年度

4. 支援の内容

タケノコ水煮のpH調整法

5. 製造プロセス

水煮→pH調整→洗浄→袋詰→加熱殺菌→冷却



商品名

ベリーフ(リーフティ)



1. 販売者・製造者

(株)なな葉コーポレーション
(宮崎市)

2. 開発コンセプト

伝統的な釜炒り製法により、ラビットアイブルーベリー葉特有のポリフェノールを損なうことなく残したリーフティの開発

3. 研究年度／発売年度

平成22年度 / 平成23年度

4. 支援の内容

ブルーベリー葉の加工法と
加工時の成分変化の確認

5. 製造プロセス

ブルーベリー葉→殺青→釜炒り→揉捻→中揉→仕上乾燥

