

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



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



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



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

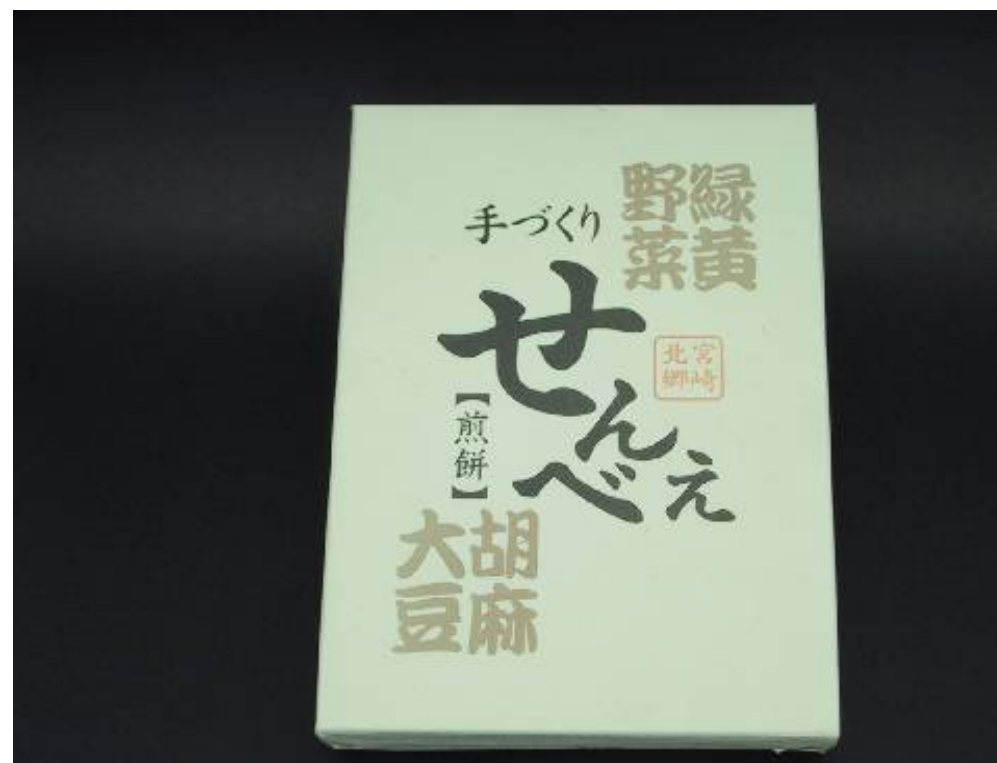
3. 研究年度

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・ワキシーコーンスターチ）



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



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



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



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



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 1 1 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 1 1 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



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 1 1 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 1 1 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 『日向の夏子』
きんかんリキュール 『金冠樹』



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
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』



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

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

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
ー 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



食品開発部

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



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 1 5 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



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



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 1 7 年度 ／ 平成 1 7 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）、J A 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。干したくあんで県内外に広く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

燕麦 → 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）

松の露酒造株式会社『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）

霧島酒造株式会社『白霧島』（芋焼酎）

小玉醸造合同会社『杜氏潤平 別撰酵母』（芋焼酎）

外

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

4. 支援の内容

平成宮崎酵母を使用した焼酎醸造

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



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. 販売者・製造者

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



食品開発部

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



食品開発部

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



食品開発部

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)



食品開発部

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



商品名

宮崎の実り



応用微生物部

1. 販売者・製造者

宮崎ひでじビール株式会社

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／発売年度

平成21年度／平成23年度

4. 支援の内容

発酵方法の検討

5. 製造プロセス

原料処理→発酵→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

ゴボチ(ゴボウチップス)



1. 製造者

株式会社デイリーマーム

2. 開発コンセプト

惣菜から出発した、まるごと全部
食べられる長期保存可能な加工品

3. 研究年度

平成22年度／平成23年度

4. 支援の内容

脱油・乾燥方法および保存中の
油脂酸化について指導

5. 製造プロセス

洗浄→スライス→油ちょう→脱油→乾燥→製品



商品名

おろししょうが



食品開発部

1. 製造者

ブルーベリー農園のろんたん
中山涼一（都城市）

2. 開発コンセプト

地域で収穫されたしょうがのみを使用した、常温流通可能なおろししょうが

3. 研究年度／発売年度

平成23年度／平成23年度

4. 支援の内容

常温流通可能な食塩分、pHの調整
および殺菌法の支援

5. 製造プロセス

洗浄→トリミング→粉砕・混合→瓶詰→殺菌→製品



商品名

金柑ペースト



食品開発部

1. 販売者・製造者

株式会社 上沖産業（三股町）

2. 開発コンセプト

南九州産の温室金柑をシロップでじっくり漬け込み、丁寧に種を取ってペースト化した商品

3. 研究年度／発売年度

平成23年度／平成23年度

4. 支援の内容

金柑シロップ漬のペースト化
（使用機械の検討）

5. 製造プロセス

原料入荷→洗浄→シロップ漬→種取
→ペースト化→加熱充填→冷却



キンカンペーストを使った商品例

商品名

新品種甘藷焼酎「おび蒸溜屋黄金まさり」



応用微生物部

1. 販売者・製造者

小玉醸造合同会社

2. 開発コンセプト

県産新品種甘藷“黄金まさり”と平成宮崎酵母により製造した本格焼酎

3. 研究年度

商品化 : 平成24年度

研究年度 : 平成19～24年度

4. 支援の内容

“黄金まさり”の焼酎製造への適性試験
平成宮崎酵母の応用試験

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

県産麦焼酎「駒」



応用微生物部

1. 販売者・製造者

柳田酒造(名)

2. 開発コンセプト

県産麦“ミヤザキハダカ”と平成宮崎酵母により製造した本格焼酎

3. 研究年度

商品化 : 平成24年度

研究年度 : 平成20～22年度

4. 支援の内容

“ミヤザキハダカ”の焼酎製造への適性試験
平成宮崎酵母の応用試験

5. 製造プロセス

麦の蒸煮→発酵→蒸留→ろ過・精製→瓶詰め



商品名

「たろヨーグルト」、「お芋のヨーグルト」



応用微生物部

1. 販売者・製造者

(株)ヨフルトフィード
アリマン乳業(名)

2. 開発コンセプト

県産サトイモと食品開発センターが開発した
乳酸菌を用いた乳酸発酵食品

3. 研究年度

商品化 : 平成24年度
研究年度 : 平成21～23年

4. 支援の内容

サトイモの乳酸発酵食品製造技術の開発
乳酸菌の開発

5. 製造プロセス

サトイモの蒸煮→磨砕→乳酸発酵・瓶詰め→製品



商品名

たくあんの缶詰(三種)



1. 販売者・製造者

道本食品株式会社

2. 開発コンセプト

干したくあん特有の歯ごたえと色調を保持した保存性の高い干したくあんの缶詰

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成22～23年／発売年度 平成24年

4. 支援の内容

巻締めの技術的支援及び加熱殺菌方法の検討

5. 製造プロセス

たくあん→スライス→充填→巻き締め→加熱殺菌→冷却→製品



商品名

穂倉金生



応用微生物部

1. 販売者・製造者

宮崎ひでじビール株式会社

2. 開発コンセプト

県産大麦とSPGろ過技術を用いた常温流通地ビール

3. 研究年度／発売年度

平成22～23年度 / 平成24年度

4. 支援の内容

SPGろ過試験機開発・ろ過ビールの評価



5. 製造プロセス

原料処理→発酵→ろ過（SPG）→瓶詰め

商品名

日向夏と金柑ジャム



1. 販売者・製造者

宮崎食研有限会社

2. 開発コンセプト

県産柑橘類を利用したジャムの開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成23年 / 発売年度 平成24年

4. 支援の内容

共同研究による試作・食味試験など

5. 製造プロセス

加熱→加糖→充填→殺菌→冷却



商品名

千穂まいり



応用微生物部

1. 製造者

民宿まろうど（高千穂町）

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
と販売による地域の活性化

3. 研究年度

平成23年度

4. 支援の内容

濁酒製造に関する技術的支援

5. 製造プロセス

製麴→発酵→（調整）→どぶろく



商品名

全卵柚子マヨネーズ



1. 販売者・製造者

やかた婦人(諸塚村)

2. 開発コンセプト

全卵を利用したマヨネーズの開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成23年 / 発売年度 平成24年

4. 支援の内容

配合割合等のレシピ改良

5. 製造プロセス

原材料→混合→充填



商品名

ブルーベリージャム・ 梅ジャム・大豆ジャム



1. 販売者・製造者

都城市福祉作業所

2. 開発コンセプト

県産農産物を利用したジャムの製造

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成21年 / 販売年度 平成25年

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→充填→殺菌→冷却



商品名

マンゴージュレ



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

研究年度 平成21年 / 販売年度 平成25年

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→→殺菌→冷却



商品名

本格焼酎 いその海平 (サザエさん放送45周年記念)



応用微生物部

1. 販売者・製造者

明石酒造株式会社

2. 開発コンセプト

日向灘から生まれた新しい焼酎酵母により製造した
本格芋焼酎

3. 研究年度

商品化 : 平成25年度

研究年度 : 平成21年度

4. 支援の内容

日向灘からの新規焼酎酵母のスクリーニング
新規焼酎酵母を用いた焼酎醸造適性試験

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

トマト鍋



1. 販売者・製造者

都農もりあげ隊

2. 開発コンセプト

鍋合戦(児湯郡)で優勝した鍋の商品化

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成24年度 / 発売年度25年度

4. 支援の内容

常温保存を可能にするための殺菌条件の検討

5. 製造プロセス

原料→調理→包装→レトルト処理



商品名

完熟へべス果皮砂糖煮



1. 販売者・製造者

販売者: 有限会社魚忠

製造者: 宮崎食研有限会社

2. 開発コンセプト

完熟へべスを利用した一次加工品(砂糖煮)の開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成24～25年 / 発売年度 平成25年

4. 支援の内容

一次加工処理方法から砂糖煮のレシピおよび工程の検討

5. 製造プロセス

果皮→スライス→ボイル→水切り→冷凍

冷凍果皮→加糖→加熱→殺菌→冷却



完熟へべス果皮砂糖煮

商品名

スムージー・コンフィチュール・スープ・コーディアル



食品開発部

1. 販売者・製造者

バディラボ株式会社 STESSA

2. 開発コンセプト

県産農産物を利用した新商品の開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25年 / 販売年度 平成25年

4. 支援の内容

殺菌方法等の技術指導

5. 製造プロセス



商品名

やみつき梨だれ



1. 販売者・製造者

今釜屋（小林市）

2. 開発コンセプト

県産品を活用し添加物を使用しない常温流通可能な万能だれの開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成24～25年 / 発売年度 平成25年

4. 支援の内容

常温流通を可能にするためのpH調整と殺菌方法を確立した。

5. 製造プロセス

野菜等洗浄→カット→混合→加熱→充填→冷却



商品名

シュガージンジャー



1. 販売者・製造者

株式会社 上沖産業（三股町）

2. 開発コンセプト

塩蔵ショウガを使った生姜糖の開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25年 / 発売年度 平成25年

4. 支援の内容

保存性向上のため、水分活性値の低下を目指した加工法の検討。

5. 製造プロセス

塩蔵ショウガ→スライス→糖置換→冷却、冷蔵→煮詰め→冷却→袋詰め



商品名

「時の雫」マンゴーコンフィチュール



1. 販売者・製造者

きむら農園

2. 開発コンセプト

自社農園で栽培したマンゴーを利用した開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25年 / 販売年度 平成25年

4. 支援の内容

殺菌方法等の技術指導

5. 製造プロセス

加熱→加糖→充填→殺菌→冷却



商品名

「百白糎」 麹菌発酵牛乳飲料



応用微生物部

1. 販売者・製造者

有限会社 白水舎乳業

2. 開発コンセプト

県産牛乳を利用した麹菌発酵飲料

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成24年 / 販売年度 平成26年

4. 支援の内容

機能性成分分析、加熱方法等の共同研究

5. 製造プロセス

加温(生乳)→混合(米麴)→発酵→殺菌→冷却



商品名

霧立山地のパプリカゼリー



1. 販売者・製造者

(株) 霧立山地・ごかせ農園（五ヶ瀬町）

2. 開発コンセプト

自家農園で栽培したパプリカを使ったゼリーの開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25年 / 発売年度 平成26年

4. 支援の内容

風味のバランス向上を目指したレシピ検討支援
包装方法の技術支援

5. 製造プロセス

パプリカ前処理（粉砕・冷凍保管等）→解凍→原料混合
→加熱→カップ充填・シール→加熱殺菌



商品名

九州ピュアドライ(ドライフルーツ)



1. 販売者・製造者

販売者：（株）南九州プロジェクト（宮崎市）

製造者：（株）ハチドリ（宮崎市）

2. 開発コンセプト

宮崎県産の果物と野菜を使用したドライフルーツ・ドライベジタブルの開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25～26年 / 発売年度 平成26年

4. 支援の内容

水分活性測定方法の支援と保存性・品質向上のための情報提供

5. 製造プロセス

原料スライス→乾燥→包装



商品名

くりのドライ渋皮煮



1. 販売者・製造者

もちばる夢工房（高千穂町）

2. 開発コンセプト

自家製栗を渋皮煮し、その後乾燥によって保存性を高めた商品

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25～26年 / 発売年度 平成26年

4. 支援の内容

常温流通を可能にするため、水分活性値に基づいた乾燥程度や、乾燥方法等についてのアドバイス

5. 製造プロセス

原料→渋皮煮→乾燥→包装→加熱殺菌



商品名

宮崎の太陽を浴びた日向のへべすが爽やかに香る
ブルーベリー葉のブレンド茶できました。



1. 販売者・製造者

販売者：塩見まちづくり協議会（日向市）

製造者：川長物産(資)(日向市)

2. 開発コンセプト

ブルーベリー葉とへべす果皮の相加効果を持たせた高機能茶でありつつ、へべすの爽やかな香りにより飲みやすさをプラスした商品

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成26年 / 発売年度 平成26年

4. 支援の内容

へべすの爽やかな香りを出すためのへべす乾燥果皮の調製法や、ブルーベリー葉とのブレンド割合等についてアドバイスしました。

5. 製造プロセス

原料→粗砕→ブレンド→包装



商品名

綾の自然が育てました きゃらぶき



1. 販売者・製造者

あや作業所（綾町）

2. 開発コンセプト

自家製きゃらぶきを使用した商品

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成26年 / 発売年度 平成26年

4. 支援の内容

試作品の性状確認及び包装後の加熱殺菌法の技術支援

5. 製造プロセス

調理→包装→加熱殺菌→冷却→冷蔵流通



商品名

濃厚くちどけ果実 マンゴー



1. 販売者・製造者

株式会社 ひよっとこ堂（高鍋町）

2. 開発コンセプト

宮崎県産マンゴーを使ったゼリー

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成26年 / 発売年度 平成26年
（※ゼリーは既に平成25年度より商品化）

4. 支援の内容

マンゴーの一次加工処理方法についての技術支援

（既に商品化していたゼリーの原料について、これまで手作業で処理していた部分を機械で検討）

5. 製造プロセス（一次加工処理）

原料→消毒→種除去・剥皮→裏ごし（パルパー）→充填→冷凍保存



商品名

「がね」真空パック



1. 販売者・製造者

きらり農場高木(都城市)

2. 開発コンセプト

郷土料理の「がね」を遠方の方も含め、多くの方に食べてもらえるよう、保存性向上のための処理をした商品

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25年 / 発売年度 平成26年

4. 支援の内容

真空パック後の加熱殺菌方法の技術支援

5. 製造プロセス

調理→真空パック→加熱殺菌→冷凍→冷蔵流通



商品名

日向夏マーマレード



1. 販売者・製造者

おれんじくらぶ

2. 開発コンセプト

日向夏を丸ごと活かしたマーマレード

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成25年 / 販売年度 平成26年

4. 支援の内容

- ・殺菌方法等の技術指導
- ・パッケージデザイン(企画・デザイン部支援)

5. 製造プロセス

加熱→加糖→充填→殺菌→冷却



商品名

Shiitake Pate



食品開発部

1. 販売者・製造者

岡田商店

2. 開発コンセプト

県産原木乾しいたけを使用。

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成24年～ / 販売年度 平成27年

4. 支援の内容

技術指導

5. 製造プロセス

調理→瓶詰め→レトルト殺菌



商品名

若年



応用微生物部

1. 販売者・製造者

ノムラ植研株式会社

2. 開発コンセプト

米糠抽出液及び日向当帰使用

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成26年～ / 販売年度 平成27年

4. 支援の内容

技術指導

5. 製造プロセス

抽出→濃縮→瓶詰め→殺菌



商品名

日向へべすの酢味噌



1. 販売者・製造者

道の駅とうごう出荷者協議会（日向市）

2. 開発コンセプト

自家農園で栽培したへべすを使った酢み
その開発

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成26年 / 発売年度 平成27年

4. 支援の内容

保存性確認のための性状測定及び充填方
法に関するアドバイス

5. 製造プロセス

調理→容器充填→打栓



商品名

「百白糴 生姜」 麹菌発酵乳飲料



応用微生物部

1. 販売者・製造者

有限会社 白水舎乳業

2. 開発コンセプト

県産牛乳を利用した麹菌発酵飲料

3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成26～27年 / 販売年度 平成27年

4. 支援の内容

機能性成分分析、官能評価

5. 製造プロセス

米麹(加水)→混合(加温生乳)→発酵→殺菌→冷却



商品名

「麴の極」 おいも豚のどぶろく味噌漬け



1. 販売者・製造者

我生庵

2. 開発コンセプト

おいも豚のどぶろく味噌漬け



3. 研究年度／発売年度

研究年度 平成26～27年 / 販売年度 平成27年

4. 支援の内容

官能評価、製造指導

5. 製造プロセス

どぶろく製造 → 味噌とどぶろくの調合 → おいも豚の漬け込み

商品名

本格焼酎「萬年 無濾過・芋」 -宮崎県産焼酎用酒造好適米使用-



応用微生物部

1. 販売者・製造者

有限会社渡邊酒造場

2. 開発コンセプト

新しい加工用米み系358を麴原料米として用いた本格芋焼酎

3. 研究年度

商品化 : 平成27年度
研究年度 : 平成26, 27年度

4. 支援の内容

み系358を原料用米として用いた芋焼酎醸造適性試験
芋焼酎の成分分析、官能検査

5. 製造プロセス

原料処理→発酵→蒸留→ろ過・精製→瓶詰め

