

おび天



おび天の殺菌方法について支援を行いました。殺菌時間や温度を調整し賞味期限を延長することができました。

製造者

株式会社 元祖おび天本舗

まるごといりこ百のだし



飲食店で提供している白だしといりこを入れた商品を開発するために、白だしの性状確認と加熱殺菌方法及びいりこの焼成方法について支援しました。万能調味料として冷蔵販売が可能となりました。

製造者

肉麺もみじ

きくいもチップス



宮崎県産キクイモを使ったノンフライチップスを商品化するために、最適な製造条件を設定するための支援をしました。こんがりサクサクでほんのり甘い商品に仕上がりました。

製造者

マムポテト

縁結びのしずく



常温保存可能なゼリーとして商品化するために、原料の配合割合、pH調整及び加熱殺菌の支援をしました。同製品では、縁結びのご利益があるといわれている青島の御神水を使用し、透明感のある青と赤の2色のゼリーが出来上がりました。

製造者

食彩工房Keimei

お箸ほぐれもち



高齢者でも咀嚼や嚥下しやすいモチ様の商品を開発するための製造技術を支援し、安定的な製造方法を確立することができました。お箸で切れ、べたつかず飲み込みやすい新感触の商品です。

製造者

べじゅも

燻製煮たまご おつまみ煮



常温保存可能な煮卵を商品化するために、煮卵の調味方法とレトルト殺菌技術を支援しました。個包装することで殺菌効率が良く、買う側も手軽に購入することができます。

製造者
スモークン

原木椎茸特濃だし



椎茸生産者が自ら生産した原木乾椎茸を使っただしを、常温で長期保存が可能な商品にするために、濃縮方法と加熱殺菌について支援しました。原木乾椎茸特有の香りが生かされた商品に仕上がりました。

製造者

田中椎茸

スモークチーズパテ



試作品の性状と味の確認をしながら殺菌条件設定について支援しました。乳製品を使った商品ですが、加熱殺菌することで、安全に賞味期限を延ばすことができ、風味も濃厚さが増した商品に仕上がりました。

製造者
燻製工房 YOKOYAMA

キャロチ



にんじんを油で揚げる際の温度条件検討の支援や、情報提供を行いました。長年の開発を経て、にんじんの甘みが際立つ、軽い食感の製品が完成しました。

製造者

株式会社デイリーマーム

麴の甘さが生きてる甘酒



甘酒の製品化に必要な製造工程、衛生管理及び品質管理のポイントについてアドバイスしました。麴づくりも開始し、本格的な甘酒製造を行っています。

製造者

有限会社サンライズ ゆず美

宮崎辛飯



水分活性の調整方法及び測定について支援しました。工程を工夫し、水分活性を下げることで常温流通可能となりました。

製造者
株式会社ウェルネス

豚皮からあげ



豚皮を揚げた際の固さが課題となっていたため、固さの軽減方法について技術支援を行いました。お酒のお供等にもおすすめの商品となっています。

製造者

ネオフーズ竹森株式会社

まこもラスク



既に関係していた「まこも茶」の新たな商品開発に関して、情報提供を行いました。発酵まこも茶を使用することで、食べやすいラスクにしました。

販売者
株式会社サンマコモ

製造委託先
国富製パン所

だいこんだー



食感を改善させるため、油調後の脱油と乾燥の条件検討について支援し、製造条件を確立しました。また、衛生管理・品質管理面でもアドバイスしました。

販売者

株式会社West Woman's

製造委託先

宮崎食研有限公司

熟成手羽元焼き



常温販売を可能とするため、レトルト殺菌条件の検討を行いました。鶏手羽元のおいしさ、こだわりたれの味を活かした商品です。

製造者
かぶりチキン

宮崎あんら



日向市のマンゴー生産者グループとの共同開発商品です。マンゴー素材の相談対応、容器についての情報提供を行いました。

製造者

菓子工房そらいろ

4億年のめぐみ「赤の宝石」トマトソース



製品の性状測定と、瓶詰め工程及び加熱殺菌方法について支援しました。自家製のトマトとバジル、こだわりの素材を使って製品化しました。

製造者

ぎおんアグリママ

日向そだち かおりもち



へべす果皮砂糖煮を破碎するための機器の提案及び試作支援を行い、ペースト化することができました。へべす特有の爽やかな香りが印象的なお菓子です。

製造者

和菓子処 桃乃屋

漁師の丼たれ



お店の定食で使用している人気のたれを商品化しました。製品の性状測定と、それに応じた加熱殺菌方法について支援を行いました。

製造者

鈴木フーズ(鈴之屋旅館)

都城ゴボウみそ／完熟トマトみそ



ゴボウの変色抑制のためのアドバイスや、瓶詰め製品に必要な技術及び加熱殺菌の方法について支援しました。自社・地元産原料にこだわった製品です。

製造者

農事組合法人

きらり農場高木

煮込みハンバーグ



品質管理の面から、加熱時の中心部温度測定を支援しました。地元産の豚肉を使用し、特製ソースで煮込んだハンバーグです。

製造者

農業生産法人

株式会社KKYファーム

まこも茶／発酵まこも茶



遊休水田を利用して自社で栽培したまこもを使った商品です。発酵を安定的に行うための処理方法、製造工程の改善について支援しました。

製造者

株式会社サンマコモ

お肉専用万能タレ

昭和の秘伝／べにはなの辛味



水分活性の測定や調整方法、加熱殺菌方法及び品質管理面について支援を行いました。日向夏を使用するなど、素材や製法にこだわった万能たれです。

製造者

居酒屋べにはな

氷温熟成干し大根



干しだいこんを氷温冷蔵で下漬けすることで、アミノ酸や糖のうまみ成分が下漬け液等に流出することを押さえた製品を共同研究により開発しました。

製造者

有限会社都農農産加工工場

Shiitake Pate



常温流通を可能にするため、レシピ開発におけるアドバイスや殺菌方法の検討、技術支援等を行いました。

製造者
岡田商店

くりのドライ渋皮煮



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アドバイスをを行いました。

製造者

もちばる夢工房

日向夏マーマレード



保存性向上のための殺菌方法等、技術指導に加え、企画・デザイン部と共にパッケージデザインの支援も行いました。

製造者

おれんじくらぶ

「がね」真空パック



郷土料理「がね」の保存性向上のため、真空パック後の加熱殺菌方法について技術支援を行いました。

製造者

農業生産法人 きらり農場高木

濃厚くちどけ果実 マンゴー



ゼリー自体は既に商品化していましたが、原料処理について機械を導入することで作業性向上が図れないか検討を行いました。

製造者

株式会社 ひよっこ堂

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ができました。



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。

製造者

川長物産合資会社

販売者

塩見まちづくり協議会

ドライフルーツ



水分活性測定方法の支援と保存性・品質向上のための技術支援を行いました。県内の果物と野菜のおいしさが閉じ込められた商品です。

製造者

株式会社 ハチドリ

販売者

株式会社 南九州プロジェクト

パプリカゼリー



五ヶ瀬町内の自社農園で栽培したパプリカをふんだんに使った色鮮やかなゼリーです。風味のバランス向上を目指したレシピ開発と包装方法に関して技術支援を行いました。

製造者

株式会社 霧立山地・ごかせ農園

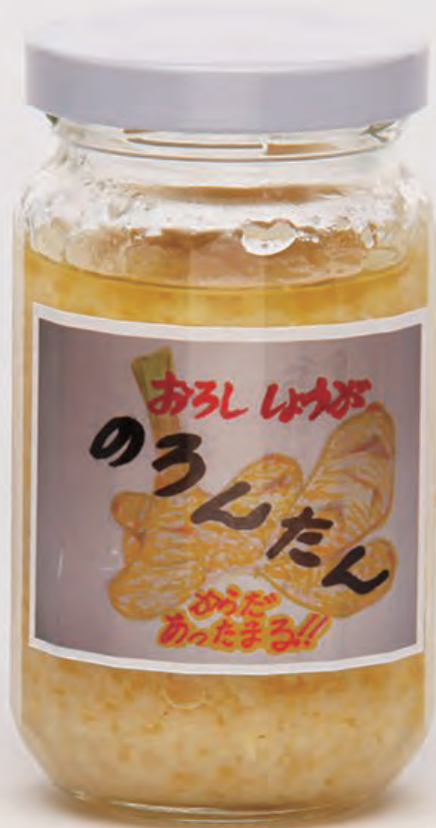
やみつき梨だれ



常温流通を可能にするためのpH調整と殺菌方法の確立について支援しました。県産品を積極的に活用し、添加物を使用せずに作った万能だれです。

製造者
今釜屋

おろししょうが



常温流通可能な塩分、pHの調整および殺菌方法について技術支援を行いました。地域で収穫された生姜のみを使用した商品です。

製造者

ブルーベリー農園のろんたん

日向夏と金柑ジャム



県産の日向夏と金柑を原料に、かくはん付蒸気釜を利用して短時間の加熱で調製し、日向夏のさわやかな風味を活かしたジャムを製造しました。

製造者

宮崎食研有限公司

「時の雫」マンゴーコンフィチュール



自社農園のマンゴー「時の雫」を贅沢に使った商品です。殺菌方法の技術支援等を行いました。

製造者
きむら農園

トマト鍋



当初はボイル殺菌後の冷凍販売でしたが、レトルト処理の条件を検討し、常温販売が可能となりました。地元の農産物を原料とした商品です。

製造者

都農もりあげ隊

金柑生姜シロップ



金柑のペースト化技術を検討しました。シロップと金柑のさわやかな風味、生姜がマッチした商品です。

製造者
株式会社上沖産業

コンフィチュール



殺菌方法の技術指導と殺菌効果の確認について支援を行いました。県産の厳選した農産物を使った商品です。パンケーキへのトッピング等にもおすすめです。

製造者

バディラボ株式会社 STESSA

たくあんの缶詰（三種）



歯ごたえと色調を損なわれないような加熱殺菌を目指して、最適な条件と方法を検討しました。干したたくあんのおいしさが缶に“ギュツ”と詰め込まれています。

製造者

道本食品株式会社

ゴボチ（ゴボウチップス）



当初、総菜として製造販売されていたゴボウチップスを脱油し、乾燥させることで6カ月間の賞味期限をつけることが可能になりました。ゴボウの風味を活かした商品です。

製造者

株式会社デイリーマーム

シュガージンジャー



宮崎県産の若いショウガを使った一口サイズの生姜糖です。保存性向上のため水分活性の測定方法や製造工程に関して支援を行いました。

製造者

株式会社 上沖産業

ベリーフ



ブルーベリー葉の加工における成分変化を確認し、好適な製造方法を確立しました。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を開発しました。

製造者

株式会社なな葉コーポレーション

マンゴージュレ



レシピ開発と現地での技術支援を行いました。マンゴ어의風味と、とろりとした食感が楽しめる商品です。

製造者
有限会社のじり農産加工センター

ブルーベリージャム・梅ジャム・大豆ジャム



レシピ開発と現地での技術支援を行いました。地元産の原料を使用し、風味豊かなジャム3種類を製造できました。

製造者

社会福祉法人 共友会
都城市福祉作業所