

食品加工を委託したい

本誌見開きの事業者①~③の「受託加工できる主な商品」等を参照の上、 該当事業者にお気軽にご相談ください。

一次加工食品を購入したい



本誌見開きの事業者④~⑨の「購入できる主な商品」等を参照の上、 該当事業者にお気軽にご相談ください。



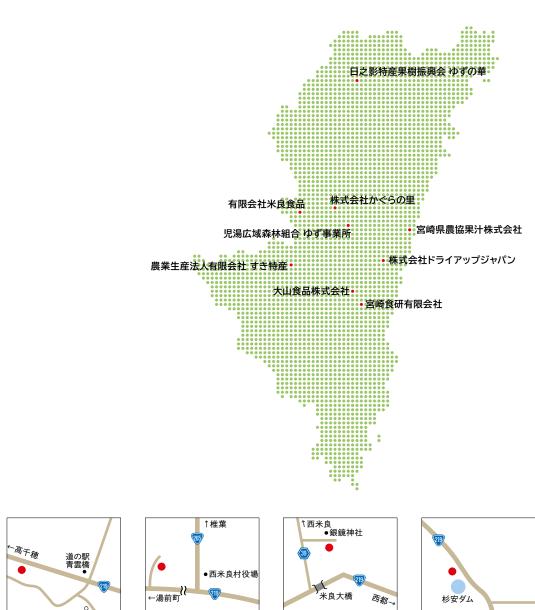
食品について相談したい

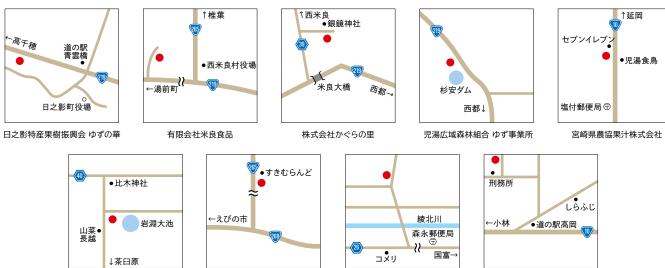
- 新商品開発、農商工連携、6次産業化、デザイン、販路開拓など フードビジネスに関する様々な相談をしたい
 - → みやざきフードビジネス相談ステーション

窓口:公益財団法人宮崎県産業振興機構 みやざきフードビジネス相談ステーション **&**0985-89-4452

- ② 6次産業化を目指したい
 - **みやざき6次産業化サポートセンター** 窓口:公益社団法人宮崎県農業振興公社 **€**0985-51-2011
- ② 食品加工委託先を探したい
 - 宮崎県食品ビジネスマッチングコーディネーター窓口:公益社団法人宮崎県物産貿易振興センター宮崎県食品ビジネスマッチングコーディネーター 田井慎一♥ 0985-38-9351
- ② 食品の加工技術について相談したい
 - **宮崎県食品開発センター €** 0985-74-2060

平成31年3月31日現在





本誌は、宮崎県一次加工食品研究会の平成30年度活動によって作成されたものです。

宮崎県一次加工食品研究会事務局(宮崎県食品開発センター)

TEL:0985-74-2060



みやざき食品加工 会社一覧



食品加工を委託できます

■ 株式会社ドライアップジャパン

豊富な農水産物加工の実績があります。乾燥、焙煎、焼成、粉砕加工、 袋詰めなど小ロットに対応可能です。

【受託加工できる主な商品】

●乾燥

遠赤外線乾燥と間接熱温風乾燥があり、素材の特性に合わせた加工ができます。

5mm、3mm程度のチップから小麦粉程度の微粉末まで対応。乾燥物の持込み加工 も可能です。

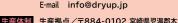
穀物や豆類も焙煎することでより香ばしくなり風味が増します。焙煎のみの加工 も可能です。



焼成することで海産物は香ばしくなり生臭 さを消すことができます。

しょうが、ウコン、菊芋、いりこ、あご、 昆布、ごま、椎茸、マンゴー、日向夏、い ちご、ブルーベリーなど多種品目に対応可。

本社所在地/〒884-0102 宮崎県児湯郡木城町大字椎木3582-1 TEL.0983-26-6200 FAX.0983-26-6201



URL http://www.dryup.jp



生產体制 生産拠点/〒884-0102 宮崎県児湯郡木城町大字椎木3582-1

大山食品株式会社

黒酢、こんにゃく製造で築いた技術を生かしOEM生産に対応します。 日本農林規格の「有機JAS認定工場」です。

【受託加工できる主な商品】

黒酢・米酢

玄米や米、農作物でお酢を作ります。

農産物一例:日向夏、紫芋、金柑、青じそ、ゆず、ヘベス、ブルーベリー、米、玄米

酢加工品

お酢をベースにユニークな調味料を作ります。

加工品の一例:ぽんず、ドレッシング、酢味噌、マヨネーズ、ピクルス、お酢ドリンク

農産加工品

びん詰め・ペットボトル・真空包装に対応します。



商品一例:たれ、ソース、ジュース、ミネラ ルウォーター

ソースについては ISO22000 を取得済

こんにゃく・こんにゃく加工

こんにゃくに特産物を練りこめます。

リキュール アルコール飲料 地元の素材を使ったリキュールを作ります。



企業概要 代表 者/代表取締役 大山 憲一郎 本社所在地/〒880-1101 宮崎県東諸県郡国富町大字本庄5008 TEL.0985-77-1630 FAX.0985-77-2609

URL http://www.ohyamafoods.co.jp -mail yamadai@ohyamafoods.co.jp

生産体制 生産拠点/〒880-1302 宮崎県東諸県郡綾町大字北俣4538

国 宮崎食研有限会社

お持込みいただいた原料をご要望に応じたさまざまな加工を施し商品を つくりだします。粉末、ピューレ、ペーストほかまずはご相談ください。

【受託加工できる主な商品】

- ティーパック(三角、四角選べます)
- 生産量 10 kgの原料から好みのティーパックに分包します。タグ付もあります。

健康食品

野菜などの材料を乾燥・粉末にして錠剤やカプセル、顆粒状にする最適の加工条 件に前処理します。

• ジャム、ジュース

野菜、果物を低糖度、高糖度お好みに調整し真空瓶詰め製法で商品化します。

・レトルト食品

こだわりの味をレトルトパックで加工しま す。常温で賞味期限も長く、売り場での管 理が容易になります。

粉末化

乾燥して粉末化すると商品化の可能性は格 段に広がります。

オリジナル食品

アイディアをカタチにするオリジナル商品 化をお手伝いします。



企業概要 代表者/田原敬介

本社所在地/〒880-2231 宮崎県宮崎市大字糸原4727番地 TEL.0985-41-0801 FAX.0985-41-3625 URL http://www.shokken.net/ E-mail info@tema551.ip

生産体制 生産拠点/〒880-2231 宮崎県宮崎市大字糸原4727番地



一次加工食品を購入できます

🛚 日之影特産果樹振興会 ゆずの華

特産の柚子の香りや味を余すところなく加工し販売しています。 一つの柚子は1商品にしか使用せず柚子本来の味が楽しめます。

【購入できる主な商品】

●ゆずの果汁等

柚子の香りは果汁ではなく、皮にあります。表皮エキスが豊富な時期に柚子の皮 の香りを果汁に十分含ませて搾汁した純 100%果汁です。 冷凍 20kg 果汁、 加熱殺菌処理済の 1.8 ℓ、500ml、300ml、200ml の瓶入りがあります。 同じく、かぼす果汁もあります。

●ゆずの粉末

朝夕の温度差が厳しい日之影町で育った柚子は香りがよく、粉末に加工するとさ らに柚子のもつ特有の香りが引き立ちます。少量生産となりますので、数量が多

い場合は対応できない場合もあります。

※時期と量によっては、加工を受託すること も可能。ご相談ください。



企業概要 代表者/甲斐幹章

本社所在地/〒882-0401 宮崎県西臼杵郡日之影町大字七折12525-2 TEL.0982-87-2380 FAX.0982-87-2381 URL http://www.yuzunohana.com/ E-mail yuzuya@ma.wainet.ne.jp

生産体制 生産拠点/〒882-0401 宮崎県西臼杵郡日之影町大字七折12525-2



生産者が丹精込めて育てた西米良村の特産品、柚子の加工を手がけ 約45年です。20種類以上の加工品を製造・販売しています。

【購入できる主な商品】

⑤ 有限会社米良食品

- ・スライス
- ゆずと日向夏の皮をスライスして2kgのポリ袋に入れて冷凍で販売いたします。 (巾2mm~6mm、長さ不ぞろい)
- ・ペースト
- ゆずと日向夏の皮をペーストにして2kgのポリ袋に入れて冷凍で販売いたします。
- ゆず、日向夏の皮を乾燥し、粉末にしたものを500gの袋で販売いたします。



■ 株式会社かぐらの里

ゆず、日向夏の果汁を17kg缶と1kgのアル ミ袋で販売いたします。どちらも冷凍です。

※販売時の数量については相談可。また、時 期によっては加工を受託することも可能。 ご相談ください。

企業概要 代表 者/代表取締役社長 上米良 正 本社所在地/〒881-1412 宮崎県児湯郡西米良村大字板谷409番地 TEL.0983-36-1428 FAX.0983-36-1230 URL http://www.merashokuhin.co.jp E-mail info@merashokuhin.co.jp

生産体制 生産拠点/〒881-1412 宮崎県児湯郡西米良村大字板谷409番地

昭和48年より柚子の植栽をスタート。農薬使用をできるだけ控えた 栽培で、生産から加工まで行っています。

【購入できる主な商品】

- ・スライス
- 柚子の生皮をスライスにして冷凍で販売します。1.8 mmと5mm幅があります。
- ・ペースト
- 柚子皮のペーストを冷凍で販売します。500gから対応しています。 ●粉末
- 柚子の皮のみの粉末と柚子の皮が入った七味があります。1 kgからの販売です。 果汁
- 柚子をまるごと搾り、加熱のみを行った無添加無塩の100%果汁です。

・ピール

漬け込んでいます。1kgからの販売です。 (時期や数量によっては、日向夏、レモン、

柚子の皮を柚子果汁入シロップ(てん菜)に

みかん、グレープフルーツ、だいだいなど 様々な柑橘類の加工を受託できます。ご相

本社所在地/〒881-1232 宮崎県西都市銀鏡490 TEL.0983-46-2121 FAX.0983-46-2361 URL https://www.mera-yuzu.com/

E-mail shop@mera-yuzu.com

弋表 者/代表取締役社長 浜砂 修司

生産体制 生産拠点/〒881-1232 宮崎県西都市銀鏡490



■ 児湯広域森林組合 ゆず事業所

保有する約5haのゆず園で柚子の栽培を行っています。徹底した管理 の下、品質の高い柚子を使用した加工品を販売しています。

【購入できる主な商品】

- ・スライス
- 柚子の 2 mm幅スライスを冷凍販売しています。1kg からの販売です。
- ・ペースト
- 柚子皮のペースト(0.5mm)を冷凍で販売しています。2kg からの販売です。
- 果汁

柚子の果汁は通常 18.7 kgからとなりますが、150ml と 500ml のペットボト ルからも対応できます。冷凍販売です。



※2017年にゆず加工場を西都市平郡に移転。 最新の機械と衛生管理のもと加工を行って います。個人販売も可能です。時期や数量 によっては、柚子やマンゴーなどの加工の 受託も可能です。ご相談ください。



企業概要 代表 者/代表理事組合長長友 幹雄

本社所在地/〒881-1121宮崎県西都市大字尾八重518番地1 TEL 0983-49-3144 FAX 0983-49-3161 URL http://www.kovuforest.or.jp/

生産体制 生産拠点/〒881-0101 宮崎県西都市大字平郡5684-1



B 宮崎県農協果汁株式会社

HACCP、ISO9001、FSSC22000規格を導入し安全、安心な商品づくり はもちろん、最新機器による検査で品質保証の徹底に努めいています。

【購入できる主な商品】

- ストレート汁
- 柚子、セロリ、レタス、ピーマン、温州みかん、にんじん、ケール、日向夏、ほ うれんそう、ゴーヤの10種類があります。
- ●濃縮汁
- ぽんかん、温州みかん、にんじん、紫芋、日向夏の5種類があります。
- 透明濃縮汁
- 温州みかん、人参等があります。



にんじん、ブロッコリーの2種類があります。

※サンプル品およびサンプル送料につきまし ては弊社負担。清涼飲料水の対応も可(詳 しくはホームページ参照)。



企業概要 代表 者/代表取締役社長 柗本 拓眞 本社所在地/〒889-1301 宮崎県児湯郡川南町川南20016番地3 TEL.0983-27-1111 FAX.0983-27-4584 URL http://www.kajvu.co.jp

生産体制 生産拠点/〒889-1301宮崎県児湯郡川南町川南20016番地3

豊業生産法人有限会社 すき特産

【購入できる主な商品】

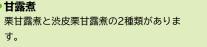
- ・スライス
- 柚子と日向夏の皮のスライスです。冷凍と生の2種類あります。

須木産の栗 100%使用しています。渋皮栗のペーストもあります。

- ・ペースト
- ・カット 柚子と日向夏の皮をサイコロ状にカットしたダイスカットやミンチがあります。
- 粉末
- 柚子と日向夏の皮の粉末となります。



- 柚子と日向夏の果汁は搾りたてそのままを 冷凍保存しています。





本社所在地/〒886-0112 宮崎県小林市須木下田619番地 TEL.0984-48-3085 FAX.0984-48-3092 URL http://kuri-yuzu.co.jp/ E-mail sukitoku@titan.ocn.ne.jp

生產体制 生產拠点/〒886-0112 宮崎県小林市須木下田985





