

かつおスパイスカレー



利用期間 令和3年4月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 外浦漁協共同組合

かつお一本釣り漁業の基地である宮崎県外浦港に水揚げされた新鮮な鰹と12種類のスパイスを使用した本格南インドカレーです。南インド料理研究家の日高千代監修の下、フィッシュカレーをアレンジ。スパイスと鰹の旨味が合わさった味わいはクセになる美味しさです。

生姜シロップ、金柑シロップ



利用期間 令和2年9月、令和3年3月

製造者 6-ラボ

使用室 そうざい・ソース等製造室

bar大人の八百屋さんが材料にこだわって作ったスパイシーなシロップで、宮崎県産の生姜や金柑を使用しています。このシロップはソーダや牛乳等で割って飲んだり、ドレッシングとして使用したりしてもおいしくいただけます。

焼き肉のたれ



利用期間 令和2年8月～9月、10月

使用室 そうざい・

製造者 株式会社スタボーン

ソース等製造室

自社の焼肉店で提供していた手作りのタレを商品化しました。新型コロナウイルスの影響で来店できないお客様が、自宅でも自社の焼肉店と同じ味を楽しんでほしいという思いから商品化されました。醤油をベースとした焼き肉にも負けない濃厚なタレとなっています。

ドライトマト



利用期間 令和元年12月

使用室 そうざい・ソース等製造室

製造者 くす美トマト農園

自社で栽培しているミニトマトを原料としたドライトマトです。トマトのうま味や甘みがぎゅっと濃縮され、噛めば噛むほど味わい深い商品となりました。そのまま食べてよし、スープやサラダなどいつものお料理へのトッピングとしてもおいしい商品です。

松山牛ラグーパスタソース



利用期間 令和元年5月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 株式会社九州テーブル

宮崎県産の松山牛を贅沢に使用したお肉たっぷりのプレミアムなミートソースです。お肉の旨みがしっかりと感じられる仕上がりになりました。このパスタソースはクラウドファンディングの返礼品用として商品化されました。

ほし芋



利用期間 平成31年2月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 株式会社アウル

芋の乾燥温度や時間、保存性向上のための殺菌方法等、約4年間の検討を重ねて開発した、こだわりの干し芋です。自社で栽培した芋を使っており、芋の甘さがぎゅっと詰まった製品となっています。

きのこのオイルソース、トマトソース、ディップソース



利用期間 平成30年10月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 有限会社玉光園

自社で栽培するきのこをふんだんに使った加工品を開発しました。きのこの美味しさを十分に味わってもらうため、製品ごとにきのこの種類や加工方法を変えています。色々なアレンジを加えることで、幅広く楽しむことができる製品です。

日向の雫、日向の雫premium



利用期間 平成30年7月、10月 **使用室** そうざい・ソース等製造室
製造者 株式会社 興農宮崎 清涼飲料水製造室

「興農宮崎フルーツとまと」を贅沢に使用しジュースにしました。生食用フルーツトマトを無塩・無添加で絞ることで、今までトマトジュースが苦手な方でも飲みやすい、さわやかな甘みとコクを感じる飲みやすいトマトジュースができました。

KOTOBUKI みかんジュース



利用期間 平成29年11月

使用室 原材料処理室

製造者 寿園

代々受け継がれている日南の園地で、こだわりをもって栽培されている自家製みかんを搾りました。
子供さんから大人の方まで皆さんに喜んでいただきたい、色味と味の濃さが自慢のみかんジュースです。

三股ん畑で出会った宝物 みまたんごまへの思いどっぷりドレッシング



利用期間 平成29年11月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 有限会社フードサービス和空

農薬や化学肥料を使用しない栽培方法で安心安全なごま「みまたんごま」。その三股町産の希少なごまを使用して、ごまの香りと香ばしさに玉ネギの深みを加え、サラダはもちろん、しゃぶしゃぶなどの漬けダレとしてもいい、さっぱり和風ドレッシングです。

濃縮トマトケチャップ Spicy



利用期間 平成29年6月

使用室 そうざい・ソース等製造室

製造者 株式会社 大建農場

自社栽培のトマトが粒こしょう等の香辛料入りケチャップとして生まれ変わりました。濃縮されたトマトの甘さとトマト本来の酸味にちょっぴりスパイスの効いた大人向けの味付けになっています。パスタ、ピザトーストの下地等、様々な料理でご利用ください。

太陽の赤プレミアム



利用期間 平成29年5月

使用室 そうざい・ソース等製造室

製造者 宮崎センコー
アポロ株式会社

清涼飲料水製造室

厳選された高糖度トマト(糖度9度以上)を使用したトマトジュースです。トマト本来の味にこだわり、トマトのより濃い味と甘さが感じられる仕上がりになりました。添加物は一切使用していません。

Délice Manguue(デリス マンゴー)



利用期間 平成28年8月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 アグリストリームきむら農園

宮崎県産完熟マンゴーを使用し、世界的パティシエと共に作り上げたジェラートです。上層のマンゴーゼラートでマンゴー本来の味と香りを楽しみ、下層のココナッツゼラートで優雅さに酔い、それらをミックスした時の感動を味わうことができます。

しいたけ塩



利用期間 平成27年10月

使用室 製菓・製パン室

製造者 株式会社 本吉

『しいたけ塩』は隠れやkichen Ohanaの美肌食マイスター 十川真理子さんが考案した、美肌に特化したメニューの1つです。乾しいたけは食物繊維、塩（北浦産）はミネラルを多く含みます。身体の中を美しくすることで美肌に繋げるといった観点からお店で提供しており、その『しいたけ塩』を商品化しました。

果汁入りスライス柚子ピール



利用期間 平成27年8月

使用室 そうざい・ソース等

製造者 株式会社 かぐらの里

製造室

しろみ
宮崎県銀鏡産柚子の皮を柚子果汁たっぷりのシロップに漬け込み、甘酸っぱく仕上げた缶詰です。柚子ピールは菓子作りの材料にも御利用いただけますし、そのままでも美味しくいただけます。また、シロップは薄めて柚子ジュースとして、またカクテルの材料としても御利用いただけます。

宮崎産チョウザメ

・旨煮込み缶詰
・レトルトカレー



利用期間 平成27年7月

使用室 そうざい・ソース等製造室

製造者 株式会社 器

【旨煮込み缶詰】

チョウザメのコラーゲンがたっぷり含まれた身や皮、軟骨を甘辛くじっくりと煮込み缶詰に仕上げました。

【レトルトカレー】

チョウザメの魚肉を食べやすくミートボールに加工し、コラーゲンが豊富な特製のカレーにブレンドし仕上げました。

原産原種 日向夏マーマレード



利用期間 平成27年5月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 太田原果樹園

自社で栽培している在来系の日向夏「原産原種日向夏」を原料としたマーマレードです。果実本来の香りと爽やかな風味を活かし、低糖度に仕上げています。

あ か 赤熟の栗 カットマンゴー



利用期間 平成27年6月 **使用室** そうざい・ソース等製造室

製造者 NSファーム中嶋文子

鉢植え栽培した自社マンゴーは、とても香り高く高糖度です。今回、業務用にカットマンゴーとして試験販売いたしました。

搾りました・グレープフルーツ&ポンカン 搾りました・ゆず



利用期間 平成27年6月

使用室 清涼飲料水製造室

製造者 株式会社かぐらの里

「搾りました グレープフルーツ&ポンカン」「搾りました ゆず」は、宮崎県産果汁の美味しさにこだわって作った飲料です。日南産グレープフルーツ、西都産ポンカン、銀鏡産ゆずにハチミツをブレンドし、素材の持つ味・香りを生かした濃厚なドリンクです。

キャラいも



利用期間 平成27年4月～5月

使用室 製菓・製パン室

製造者 株式会社 イート

「キャラいも」は、素材の素朴な美味しさにこだわって作ったお菓子です。宮崎県産カンショにキャラメルをコーティングし、カリカリとした食感とふわっとしたお芋の香りが特徴です。県産品としてお土産用に開発しました。