

美味宮崎

宮崎市加工食品紹介ガイド

MIYAZAKI
PROCESSED
FOODS





加工食品紹介ガイド

「美味宮崎」

このガイドは、宮崎市の農林水産物を使用した加工食品を紹介しています。

また、宮崎市農林水産業6次産業化支援事業（平成23・24年度）で採択された事業内容や

記紀編さん1300年記念企画等も掲載しています。

【バイヤーの方へ】

各商品の掲載価格は、平成25年10月現在（消費税5%）で、送り主送料負担として記載しています。尚、掲載価格につきましては、予告無しに変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

【一般消費者の方へ】

本冊子は、百貨店・バイヤー向けの情報誌です。
ご購入を希望される場合は、直接、掲載業者にお問い合わせください。

※価格及び掲載内容につきましては、予告無しに変更となる場合がございます。
内容確認の上、直接、掲載業者にお問い合わせください。

【平成25年10月現在】

加工食品紹介ガイド

目次

1 農畜産加工商品	17 菓子・ジャム商品
2 炭火焼 鶏ごぼう(株式会社大西食品)	18 マンゴージャム(宮崎長友農園株式会社)
2 ハイカラ焼きめしの素(アジメーク百彩株式会社)	18 宮崎の零ゼリー(タカラ緑健)
3 高菜まん(宮崎中央農業協同組合食品加工場)	19 日向夏オレンジット(宮崎長友農園株式会社)
3 黒にんにく「くろまる」(有限会社栃木工業)	19 はちみつポーロ(有限会社西澤養蜂場)
4 生姜酢(5倍希釈タイプ)(石川工業株式会社)	20 生姜ジャム(山路ベリー園)
4 生姜シロップ(山路ベリー園)	20 生姜パイ(お菓子処光仙・日向橋・シャモニーの森・お菓子のよしだ家)
5 金柑甘露煮(株式会社百姓隊)	
5 日向夏茶(有限会社あいえむ企画)	21 ドレッシング・その他の商品
6 米麴紅茶(お茶の白玄堂)	22 日向夏・大根のドレッシング(アジメーク百彩株式会社)
6 宮崎里山のはちみつ(HoneyHouseくすの木)	22 日向夏ドレッシング(和風醤油風味)(有限会社あいえむ企画)
7 宮崎若鶏のチキン南蛮(株式会社シーズン)	23 百姓がつくった食べる玉ねぎドレッシング(株式会社百姓隊)
7 チキンジャーキー(黒胡椒味)(株式会社宮崎カネキ食品)	23 ベジカケルマンゴードレッシング(株式会社器)
8 みやざき地頭鶏 ももむね焼(株式会社ぐんけい農園)	24 宮崎黒にんにくのうまみたれ(有限会社栃木工業)
8 コラム みやざき地頭鶏(じとっこ)	24 エイ子のゆず胡椒(松山農園)
9 水産加工商品	25 宮崎市農林水産業6次産業化支援事業の概要
10 宮崎青島どれはも(有限会社ニッチフーズNK)	25 事業採択者一覧
10 青島鰻カレー(株式会社響)	26 宮崎市漁業協同組合(青島どれはもセット)
11 カツオのミートボール(株式会社器)	26 合資会社石坂村地鶏牧場(みやざき地頭鶏シリーズ)
11 峰山椒(有限会社浜田水産)	27 有限会社ふながやま園(べにふうき茶)
12 宮崎ちりめん(有限会社川野海産)	27 仁田脇バラ園(バラジャム)
12 コラム 宮崎の水産	28 みやざき緑竹会女性部(緑竹水煮パック)
	28 宮崎食研有限会社(青島玄米御菓子)
13 漬物商品	29-30 記紀編さん1300年記念
14 割干大根(宮崎中央農業協同組合食品加工場)	31-32 宮崎市農産物旬のカレンダー
14 たくあん缶(梅酢味)(道本食品株式会社)	
15 宮崎育ち一本漬(野崎漬物株式会社)	
15 日向かぼちゃ漬(株式会社大西食品)	
16 新生姜のしょうゆ漬(株式会社やすたけ)	
16 はちみつ漬けらっきょう(有限会社西澤養蜂場)	



宮崎うまいもの



宮崎牛

5年に一度の『和牛のオリンピック』で日本一連覇を達成。霜降り肉は、美しく鮮やかな赤身と霜降りコントラストが絶妙で、芳醇な香りと柔らかくジューシーな甘みが特徴です。

宮崎の物産・特産品販売所

道の駅「田野・倉谷ふれあい牧場」



農産物・加工品などのふるさと産品や県内各地の土産品を展示販売しており、特に、かんしょソフトクリームが人気です。

動物と触れ合える牧場もあります。

宮崎県宮崎市田野町甲7885-125 TEL: 0985-86-2960



ごぼう
炭火焼鶏ごぼう(甘辛)



鶏の旨みのごぼうの芯までしみこんだ
美味しさ!鶏ごぼう飯の素

炊きたてのご飯に混ぜ合わせるだけで美味しい鶏ごぼう飯が味わえます。
ほのかに香る炭火焼の香りと風味豊かな味わいがごぼうや人参の芯までしみ込んでいます。
鶏ごぼう飯やおにぎりにするほか、お酒のおつまみやおかずとしても楽しめます。



(商品外観)



(関連商品)

みそっ粕ごぼう 525円

希望小売価格(税込):525円

【商品名】炭火焼鶏ごぼう(甘辛)【原材料】ごぼう、果糖ぶどう糖液糖、醤油、人参、鶏、アミノ酸液、食塩、ごま、塩こしょう(食塩、こしょう、コーングリッツ、上新粉、馬鈴薯でん粉、酵母エキス)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酒精、甘味料(甘草、ステビア)、香料、リン酸塩、酸味料、酸化防止剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)【供給可能時期】通年【規格・入数】220g/袋×30袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温180日間

● お問い合わせ

株式会社 大西食品

〒880-2213 宮崎県宮崎市高岡町上倉永26
TEL: 0985-82-1583 FAX: 0985-82-4311
HP: <http://www.oonishi-syokuhin.co.jp/>



高菜・大根
ハイカラ焼きめしの素



宮崎市産の高菜と割干大根が
ご飯を美味しくする!食卓の友

宮崎市田野産の高菜をしょう油や唐辛子、ごまなどでじっくり漬け込んだものに、独自の製法で作った割干大根をミックスした一品。高菜と割干大根それぞれの旨みと食感を食べだしたら止まらない美味しさ。ちょっと大人の辛さと食感をお楽しみください。お酒のおつまみとしてもおすすめです。



(商品外観)



一番のお勧め商品です

希望小売価格(税込):340円

【商品名】ハイカラ焼きめしの素【原材料】たかな、割干大根、醤油、果糖ブドウ糖液糖、植物油、食塩、唐辛子、ごま、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、香料、着色料(ウコン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)【供給可能時期】通年【規格・入数】150g/袋×30袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温90日間【備考】直営店「たのしみ香房百彩」はお食事とテイクアウト・特産品のお買物ができるお店です。

● お問い合わせ

アジメーク百彩 株式会社

〒889-1702 宮崎県宮崎市田野町乙5616
TEL: 0985-86-1035 FAX: 0985-86-2238
HP: <http://www.hyakusai.co.jp/>



農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



高菜
高菜まん



高菜漬けとこだわりの生地が
ベストマッチ!高菜まん

自社工場で製造しているさざみ高菜漬け(甘口仕上げ)を、柔らかにこだわった生地で包んでいます。
高菜の風味と甘みが口いっぱいに広がる美味しさで、おやつやお茶うけとしても大人気。
「千切りキムチまん」も併せてご賞味ください。



(商品外観) 高菜まん 100円 千切りキムチまん 100円

希望小売価格(税込):100円

【商品名】高菜まん【原材料】小麦粉、高菜漬け、豚肉、グラニュー糖、ラード、酵母、ベーキングパウダー【供給可能時期】通年【規格・入数】50個/ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】製造より120日間、-18℃以下で保存

催事出店希望

● お問い合わせ
宮崎中央農業協同組合 食品加工場
〒889-1702 宮崎県宮崎市田野町乙6431
TEL: 0985-86-0019 FAX: 0985-86-0017
HP: <http://chuouja-miyazaki.jp/tano.php>



にんにく
黒にんにく「くろまる」



甘くて美味しい黒にんにくが
手軽にまるごと食べられる!

市内の生産農家が丹精込めて作ったニンニクを、約3週間かけて温度と湿度を加えながらじっくり熟成させ、気になる臭いを抑えています。甘さが凝縮した黒にんにくは、生のにんにくよりアミノ酸が10倍、ポリフェノールが20倍含まれ、美容と健康にうれしい一品です。



(商品外観) ひとつひとつ丁寧に選別しています

希望小売価格(税込):1,000円

【商品名】黒にんにく「くろまる」【原材料】にんにく【供給可能時期】通年【規格・入数】80g/袋×20袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温365日

● お問い合わせ
有限会社 粉木工業
〒880-0212 宮崎県宮崎市佐土原町下那珂10795
TEL: 0985-72-0135 FAX: 0985-72-0132
HP: <http://momiki.com>



生姜
生姜酢(5倍希釈タイプ)



老舗ならではの伝統と技法から
生まれた味わい深い生姜酢

自然素材にこだわり、日本古来の製法である静置発酵法を用いた醸造でコク、香り、旨味を閉じ込めた芳醇なお酢。
生姜酢は宮崎市産の生姜で作ったこだわりのお酢です。
希釈用は水や炭酸水で5倍に薄めてジュースとしていただけるほか、生姜風味が欲しいときの料理に重宝します。



(5倍希釈タイプ) 生姜酢 840円 自然発酵でしか出せない風味を追求

希望小売価格(税込):1,050円

【商品名】生姜酢(5倍希釈タイプ)【原材料】生姜酢、ビートオリゴ、果糖ぶどう糖液糖、果糖、はちみつ【供給可能時期】通年【規格・入数】200ml/本×24本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温540日
【商品名】生姜酢【原材料】生姜汁、アルコール【供給可能時期】通年【規格・入数】200ml/本×24本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温540日

● お問い合わせ
石川工業 株式会社
〒880-0301 宮崎県宮崎市佐土原町上田島3792
TEL: 0985-74-0046 FAX: 0985-74-0068

生姜
生姜シロップ



体がポカポカ温かくなる
生姜の風味が広がるシロップ!

生姜と砂糖とレモン果汁で作った生姜シロップ。お湯で3~4倍に薄めて飲むと美味しい生姜湯の出来上がり。また、紅茶に入れると生姜紅茶として楽しめます。さらに炭酸で割ったり、焼酎などにお好みの量を入れるとオリジナルドリンクの一杯が作れます。
生姜の風味を味わい楽しみながら、体をポカポカに温めてくれます。



(商品外観) ブルーベリージャム 140g 500円

希望小売価格(税込):500円

【商品名】生姜シロップ【原材料】生姜、砂糖、レモン果汁【供給可能時期】通年【規格・入数】240g/本×10本、ケース【取引単位・最低ロット】要相談【賞味・保存期間】常温180日間

● お問い合わせ
山路ベリー園
〒880-0211 宮崎県宮崎市佐土原町下田島7394-2
TEL: 0985-73-2780 FAX: 0985-73-2780

農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



きんかん

金柑甘露煮



手間ひまかけて仕上げた傑作 「まるごと金柑甘露煮」

宮崎ブランドの一つである完熟きんかん「たまたま」(糖度16度以上)。それをまるごと甘露煮にしました。美味しさがギュッと凝縮した至極の逸品。

きんかん嫌いな人でも食べられる美味しさ。焼酎のお湯割りに一粒入れれば、より一層美味しくいただけます。



(商品外観)



(関連商品)

【定期便】九州宮崎情熱野菜セット(野菜10品) 3,000円(送料込)

希望小売価格(税込):800円

【商品名】金柑甘露煮【原材料】きんかん(宮崎県産)、砂糖、焼酎【供給可能時期】12月~4月【規格・入数】300g/本×20本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温365日【備考】合成着色料、保存料は一切不使用

● お問い合わせ

株式会社 百姓隊
〒880-0951 宮崎県宮崎市大塚町権現普760番地1
TEL: 0985-64-8258 FAX: 0985-64-8258
HP: <http://hyakushoutai.jp/>



日向夏

日向夏茶



いつでも日向夏を 楽しめる万能お茶

日向夏をハチミツ漬けにして誕生したお茶の素。日向夏茶を小さじ2~3杯カップに入れ、冷水で薄めて飲むと日向夏ジュースとして、お湯で薄めて飲むとホットティーとして味わえます。

日向夏のほどよい酸味が口の中に広がり、クセになる美味しさです。パンに塗るなどジャムとして味わうのもおすすめです。



(商品外観)



宮崎名産の果物「日向夏」

希望小売価格(税込):780円

【商品名】日向夏茶【原材料】日向夏、砂糖、ハチミツ、果糖、ブドウ糖、液糖、かりんエキス、オリゴ糖【供給可能時期】通年【規格・入数】490g/本×24本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温180日間

催事出店希望

● お問い合わせ

有限会社 あいえむ企画
〒880-0825 宮崎県宮崎市東大宮2丁目20-20
TEL: 0985-20-1919 FAX: 0985-20-2106



茶・米こうじ

米麴紅茶



宮崎紅茶と米麴のコラボ エレガントな紅茶

宮崎市高岡町で無農薬栽培した数種類のお茶を厳選使用して作り上げた宮崎紅茶を、米麴で発酵させて完成した逸品です。個性的で多様性のある香りは、カカオ、スイートピーにも似ています。口に含めば、濃厚さとさわやかさ、スマートでありながらエレガントでもあるフレッシュさが、心地よい余韻を残してくれます。

(関連商品)



(商品外観)



生姜紅茶3g×20包 840円



茶葉のひとつひとつにもこだわっています

希望小売価格(税込):840円

【商品名】米麴紅茶【原材料】発酵茶・米こうじ【供給可能時期】通年【規格・入数】3g×17包/袋×10袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温2年

催事出店希望

● お問い合わせ

お茶の白玄堂
〒880-0036 宮崎県宮崎市花ヶ島町立毛1053-8
TEL: 0985-23-5471 FAX: 0985-32-7108
HP: <http://www.hakugendo.com/>



はちみつ

宮崎里山のはちみつ



宮崎の花からミツバチが集めた 純度100%の宮崎産ハチミツ

宮崎の色々な花の蜜を集めたハチミツ。花の風味が漂い、食べやすくクセがないのが特徴。

パンに塗って食べるほか、コーヒーや紅茶に入れるとオリジナルのドリンクが楽しめます。砂糖の代わりに料理に使うと、ひと味違う天然の甘みが味わえます。



(商品外観)



いろいろな花の蜜を集めたハチミツです

希望小売価格(税込):2,000円

【商品名】宮崎里山のはちみつ(内容量600g)【原材料】はちみつ【供給可能時期】通年【規格・入数】600g/本【取引単位・最低ロット】小ロット可【賞味・保存期間】生産日(収穫日)より3年間【備考】350g、1,200円もございます。

催事出店希望

● お問い合わせ

Honey House くすの木
〒880-0951 宮崎県宮崎市大塚町権現前971-1-110号
TEL: 0985-48-3566 FAX: 0985-48-3566

農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



鶏肉

宮崎若鶏のチキン南蛮



柔らかな鶏ムネ肉に甘酢ダレ！ 誰もが大好き本格派チキン南蛮

宮崎産の新鮮な鶏ムネ肉だけを使い、すべてを手作業で作り上げたチキン南蛮。旨味とジューシーさが魅力です。レンジで温め、甘酢タレ・タルタルソースをかけると、本格派チキン南蛮が家庭で味わえます。



(商品外観)



(関連商品)

肉巻きおにぎり(1食用) 350円

希望小売価格(税込):420円

【商品名】宮崎若鶏のチキン南蛮(1食用)【原材料】鶏フライ(鶏肉、小麦粉、鶏卵、塩、こしょう、植物性油脂)【供給可能時期】通年【規格・入数】160g/袋(フライ、タルタルソース、甘酢たれ各1個ずつ)×50袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】冷凍180日間

● お問い合わせ

株式会社 シーズン

〒880-0124 宮崎県宮崎市新名爪字谷廻4090-19
TEL: 0985-65-3111 FAX: 0985-65-3112
HP: <http://foods.season.ne.jp/>



鶏肉

チキンジャーキー(黒胡椒味)



ピリッとスパイシーさがたまらない 宮崎産若鶏のジャーキー

宮崎で育った若鶏の美味しさが詰まった新感覚の一品。ピリッとスパイシーな黒胡椒風味に仕上げたジャーキーは、ビールや焼酎、ウイスキーなどのお酒のおつまみに最適。細かく刻んでパスタ料理等のトッピングなど、お料理のアクセントとして、色々な味わい方が楽しめます。



チキンジャーキー(黒胡椒味)



(関連商品)

チキンジャーキー(レモン味) 420円

希望小売価格(税込):420円

【商品名】宮崎県人の酒の友チキンジャーキー(黒胡椒味)【原材料】鶏肉、食塩、複合調味料、香辛料、トレハロース、リン酸塩、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類(原料の一部に、卵、乳成分を含む)【供給可能時期】通年【規格・入数】35g/袋(内容量25g)×60袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温120日間

● お問い合わせ

株式会社 宮崎カネキ食品

〒880-2231 宮崎県宮崎市糸原4395
TEL: 0985-41-1633 FAX: 0985-41-1699
E-mail: drymush2@mnet.ne.jp



鶏肉

みやざき地頭鶏ももむね焼き



地頭鶏専門店がお届けする 肉汁たっぷりの自信作！

みやざき地頭鶏専門店がお届けする「みやざき地頭鶏」の炭火焼。自然に囲まれた自社農園でストレスなくのびのびと育てられるため、やわらかい肉質となり格別な味わいが魅力です。ぐんけい独自のへら焼きで旨さをぎゅっと閉じ込めた、職人こだわりの味。柔らかさの中にも弾力ある歯ごたえと旨みたっぷりのみやざき地頭鶏は絶品です。



(商品外観)



(関連商品)

地頭鶏手羽焼き 315円

希望小売価格(税込):1,050円

【商品名】みやざき地頭鶏ももむね焼き【原材料】ももむね焼き:鶏肉(みやざき地頭鶏もも肉、むね肉)、塩、昆布エキス、椎茸エキス/柚子胡椒:青柚子、青唐辛子、塩【供給可能時期】通年【規格・入数】130g/袋×20袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】冷蔵保存で60日

● お問い合わせ

株式会社 ぐんけい農園

〒880-2213 宮崎県宮崎市高岡町上倉永1087-1
TEL: 0985-41-6112 FAX: 0985-41-6022
HP: <http://www.gunkei.jp/>



コラム

みやざき地頭鶏

柔らかさと適度な歯ごたえ 旨みたっぷり、みやざき地頭鶏

現在の宮崎県と鹿児島県の旧高津領地で、昔から大切に飼育されてきた鶏が、地頭鶏です。読み方は「じとっこ」。名前の由来は、とてもおいしい鶏だったため、地域の役人であった地頭職へ献上していたからと伝えられています。地頭鶏は生産数が非常に少なかったため昭和18年に国の天然記念物に指定されました。その貴重な鶏をもとに宮崎県畜産試験場川南支場で交雑種の改良を重ね、血統的には孫に当たるのが、みやざきブランドの「みやざき地頭鶏」です。茶色から白色まで、さまざまに美しい羽色をもっています。みやざき地頭鶏は、生産指定農場において4か月から5か月間、平飼いされます。通常のブロイラーが2か月で出荷されるのに対して、期間だけでも倍以上かかり、その飼育密度などもみやざきブランドの認証基準に沿って行われます。



宮崎の大地を踏みしめて、きれいな空気と水、緑の中で愛情込めて育てられたみやざき地頭鶏。その味わいは、弾力のある肉の適度な歯ごたえ、噛むとじゅわっと広がる旨みに定評があります。まさに「みやざき」の名前が味を保証しているのです。宮崎名物の炭火焼でシンプルに味わうもよし、新鮮な鶏刺しもよし。またスープまで飲み干したい鍋ものや、甘辛の味つけで焼き風など、どんな料理にも主役となる味わいです。

農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



はも 宮崎青島どれはも



青島どれの新鮮はもが 家庭料理を華やかに 美味しく演出!

宮崎市青島漁港で水揚げされるはも。湯引き、寿司、お吸い物にと色々な食べ方ができ、高級食材として扱われています。水揚げされた新鮮なはもをくんせい味(薫製風味)に仕上げたものと、梅酢に漬けたはも(オイル漬)の2種類が入っています。はものペペロンチーノ、はものマリネなど、自宅で簡単にはも料理が楽しめます。



(商品外観)



(調理例)

鱧湯引きカダイフ巻き 鱧のカッパレリーニ

希望小売価格(税込): 1,050円

【商品名】宮崎青島どれはも 2袋入(オイル漬・はもくんせい味)○はもオイル漬【原材料】はも、植物油、ゆず、食塩、醤油、唐辛子、還元水飴、米発酵調味料、植物性蛋白加水分解物、砂糖、椎茸、かつお節エキス、かつお節、果糖、デキストリン、調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料、甘味料(カンゾウ)、香料、(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)○はもくんせい味【原材料】はも、昆布エキス、ゆず、食塩、唐辛子、くん液、pH調整剤【供給可能時期】通年【規格・入数】1箱(はもオイル漬80g、はもくんせい味70g)×24箱、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】1年

● お問い合わせ
有限会社 ニッチフーズNK
〒889-1602 宮崎県宮崎市清武町今泉甲2840
TEL: 0985-41-5561 FAX: 0985-41-5564
HP: <http://www.mainichi-foods.jp/>



はも 青島鱧カレー



青島どれ「鱧」と、野菜の 絶品 宮崎カレー!

青島どれの鱧とジャガイモ、ニンジン、タマネギをじっくり煮込んだ「宮崎青島鱧カレー(中辛口)」。新鮮な鱧の旨味が詰まったカレーは絶品。温めてご飯にかけるだけで手軽に味わえます。また「宮崎鱧五目めしの具」はご飯と混ぜるだけで、簡単に召し上がれます。



(商品外観)



(関連商品)

宮崎鱧五目めしの具 399円

希望小売価格(税込): 399円

【商品名】青島鱧カレー【原材料】野菜、はも、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、リンゴジュース、トマトピューレ、ウスターソース、砂糖、チャツネ、おろし生姜、おろしにんにく、植物油、カレー粉、食塩、ビーフエキス、オニオンパウダー、香辛料、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、pH調整剤、酸味料、香辛料抽出物、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(甘草)、(原材料の一部に大豆を含む)【供給可能時期】通年【規格・入数】180g/袋×30個、ケース【取引単位・最低ロット】2ケース【賞味・保存期間】545日【備考】この商品はJF宮崎市と(株)響の共同開発商品です。

● お問い合わせ
株式会社 響
〒880-0951 宮崎県宮崎市大塚町乱橋4502-1
TEL: 0985-52-6181 FAX: 0985-52-6182
HP: <http://www.miyazakihibiki.com/>



宮崎うまいもの



伊勢海老

宮崎は、全国でも有数の伊勢海老の産地です。黒潮の恵みを存分に受けた宮崎の伊勢海老は、身が締まりプリプリの食感で、旨みと甘みが絶妙の最高の食材です。

宮崎の物産・特産品販売所

堀切峠 道の駅「フェニックス」



日南海岸国定公園『堀切峠』に近く、展望デッキから望む波状岩と水平線はまさに絶好のビュースポットです。特に、プレミアム日向夏ソフトクリームが人気です。

宮崎県宮崎市内海字三池381-1 TEL: 0985-65-2773



農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



かつお
カツオのミートボール



宮崎どれカツオのミートボール！
ご家庭のメインディッシュに

カツオをミンチにして作ったミートボール。レンジで温めるだけで簡単にいただけます。お野菜を添えれば一瞬でメインディッシュに。またお弁当のおかずにもおすすめ。甘酢あんが絶妙にマッチした美味しさが堪能できます。水産庁が魚を手軽に気軽においしく食べられる商品として推奨するファストフィッシュに宮崎初で選定されています。



(商品外観)



ひむかの玉手箱ギフトセット 4,200円

希望小売価格(税込):420円

【商品名】カツオのミートボール【原材料】カツオ、卵、玉ねぎ、砂糖、醤油(大豆、小麦を含む)、マヨネーズ、片栗粉、にんにく、生姜、塩こしょう(甘酢あん) 砂糖、ケチャップ、醤油(大豆、小麦を含む)、料理酒、片栗粉、食塩【提供可能時期】通年【規格・入数】100g/袋×20袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】冷凍180日【備考】ひむかの玉手箱ギフトセット(シイラのつくね焼、カンパチの味噌焼き(生姜)、カンパチの味噌焼き(ニンニク)、カツオのミートボール、ゴングリのおしぐれ煮)も好評発売中

● お問い合わせ
株式会社 器(うつわ)
〒880-0857 宮崎県宮崎市小戸町99番地
TEL: 0985-86-7600 FAX: 0985-60-1710
HP: <http://www.himuka-tamatebako.jp>



ちりめん
峰山椒



丹精込めて手作りした、
峰おばあちゃんの特製ちりめん

大正4年から宮崎特産のちりめんじゃこ一筋。漁から加工まで全て人の手で丁寧に作り上げています。ゆっくり時間をかけてコトコト炊き込んでいます。味がしみ込んだちりめんじゃこに山椒のぴりっとした味わいは、ご飯のお供や、お酒のつまみに最適です。



(商品外観)



峰おばあちゃんのちりめんの天日干し風景

希望小売価格(税込):1,260円

【商品名】峰山椒【原材料】ちりめんじゃこ、山椒、酒、醤油、みりん【供給可能時期】通年【規格・入数】100g/袋×10袋、ケース【取引単位・最低ロット】3ケース、相談可【賞味・保存期間】冷蔵30日間【備考】平成21年度宮崎県優良農産品の指定を受けました。

● お問い合わせ
有限会社 浜田水産
(加工場) 〒880-0852 宮崎県宮崎市高洲町1-2
TEL: 0985-32-7324 FAX: 0985-32-7325
HP: <http://www.hamadasuisan.com/>



ちりめん
宮崎ちりめん



太陽の恵み！
天日干しちりめん

日向灘の黒潮の豊かな恵みで育った良質なちりめん。この海域で水揚げしたちりめんを釜茹でしたあと、天日干しにすることで、南国宮崎の光り輝く太陽の恩恵も受けて、旨味成分が凝縮された味わいに仕上がっています。アツアツのご飯のお供に、また料理のアクセントにいろいろな味わい方が楽しめます。



(商品外観)



(関連商品)

当店開発商品等もご賞味ください

希望小売価格(税込):840円

【商品名】宮崎ちりめん【原材料】いわし稚魚・食塩【供給可能時期】通年【規格・入数】100g/袋×20袋、ケース【取引単位・最低ロット】5ケース【賞味・保存期間】冷蔵30日間【備考】ひじきちりめん、梅ちりめん、野沢菜ちりめん、ピリ辛ちりめん、しその実入りわかめちりめんもご賞味ください。

● お問い合わせ
有限会社 川野海産
〒880-0022 宮崎県宮崎市大橋1丁目89-1
TEL: 0985-25-6068 FAX: 0985-24-6366
HP: www.kawano-k.co.jp/



コラム

青い海と緑の大地が育む
宮崎の豊かな水産資源

太平洋に面し南北に長い宮崎県は、海岸線の総延長が約400kmに及びます。地図を思い浮かべると離島も少なく、まっすぐなイメージがありますが、例えば宮崎市青島から南へ続く日南海岸は民謡の「しゃんしゃん馬の唄」の中で「日向七浦七峠」と歌われるように、変化に富んだ海岸線が続きます。その青島に拠点をもつ宮崎市漁協では、沿岸部の瀬礁では磯建網(いそたてあみ)を使った天然のイセエビ漁(9月～翌4月)が行われています。また、まき網、曳網、小型底曳き網などの漁法による近海物のカツオ、シビ、アジ、サワラ、ハマなどの好漁場でもあります。宮崎市街地に近い宮崎漁協、檳浜(あおきはま)漁協では、



機船船曳網(きせんふなびきあみ)によるシラス漁が行われます。パッチ網と呼ばれる目の細かい網を曳く2隻の曳き船と、水揚げしたシラスをいち早く港へ運ぶ運搬船の3隻が1つになって行う漁です。水揚げ後すぐに行われる天日干しなどの加工風景は港の名物でもあります。また、宮崎市北部を流れる一ツ瀬川流域等の内水面漁業ではアユ、シジミなどが取れるほか、ウナギを中心とした養殖も全国上位の生産量を上げています。宮崎県全体では、近海カツオ一本釣り漁業と沿岸マグロはえ縄漁業が盛んで、どちらも全国トップクラスになっているほか、養殖ではブリ、カンパチの生産が多くなっています。一方で、天然資源の保護のため、漁場の環境保全、稚魚・稚貝の放流など、育てる漁業への取り組みも進められています。



大根 割干大根

大根 たくあん缶(梅酢味)



食べだしたら止まらない! 優しい甘辛さがうれしいお漬物

干し大根の生産量日本一を誇る宮崎市田野町。冬に「霧島おろし」の寒風にさらされた大根の旨味と風味を凝縮させ干し大根を作ります。しょう油ベースと厚切り昆布で風味を豊かにし、唐辛子で程よい辛味に仕上げたものです。コリコリとした食感の中から噛むほどに広がる旨みと甘辛さ。ご飯と一緒にぜひ味わってみてください。



割干大根

大根を干すための巨大なやぐら

希望小売価格(税込):298円

【商品名】割干大根【原材料】割干大根、漬け原材料(醤油、果糖ブドウ糖液糖、食塩、食酢、発酵調味料、酒精、たん白加水分解物)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、増粘多糖類(原材料の一部に小麦、大豆を含む)【供給可能時期】通年【規格・入数】200g/袋×20袋、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】製造日より120日

● お問い合わせ
宮崎中央農業協同組合 食品加工場
〒889-1702 宮崎県宮崎市田野町乙6431
TEL: 0985-86-0019 FAX: 0985-86-0017
HP: <http://chuouu.ja-miyazaki.jp/tano.php>



あっさりがお好きなあなたに! あっさり梅酢味のたくあん!!

干したくあんのおいしさを缶にギュッと詰め込みました。あっさりとした梅酢味に仕上げ、風味と食感を大切に薄切りにしています。手軽に食べられ、携帯にも便利で長期保存が可能なのが最大の特徴。宮崎のユニークなお土産として、アウトドアのお供に、防災グッズのアイテムとしてぜひどうぞ(着色料、保存料不使用)。



(商品外観)



明るくクリーンな衛生環境

希望小売価格(税込):380円

【商品名】たくあん缶(梅酢味)80g【原材料】干し大根、漬け原材料(糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、梅酢、醸造酢、米ぬか)、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、(原材料の一部に大豆を含む)【供給可能時期】通年【規格・入数】内容量80g×16缶、ケース【賞味・保存期間】常温3年間【備考】こんぶ味80g、とうからし味80g。各380円【備考】2013年4月12日経MJ新製品欄にて紹介

● お問い合わせ
道本食品 株式会社
〒889-1701 宮崎県宮崎市田野町甲1667
TEL: 0985-86-0006 FAX: 0985-86-1122
HP: <http://www.hinatazuke.co.jp/>



宮崎うまいもの



千切り大根

干し大根と並んで全国一の生産量を誇る千切り大根(切干大根)。千切りした大根を、冷たく乾いた霧島おろしの寒風と、南国みやぎの天日で干した保存性に優れた自然食品です。

宮崎の物産・特産品販売所

宮崎市田野物産センター「みちくさ」



田野町で獲れた新鮮な農産物、工芸品、漬物、団子などを販売しています。特に、生産者自慢の惣菜は、おふくろの味が満載で、すぐに売り切れてしまいます。

宮崎県宮崎市田野町甲3157-2 TEL: 0985-86-5050



農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



大根
宮崎育ち一本漬



低温で熟成し、じっくり
漬け込んだたくあん

宮崎の気候・風土を生かし、高品質の大根を育てています。低温熟成でじっくり漬け込み自然な色に仕上げたたくあんです。故郷やおふくろの味を思いださせる、味わい深い一品です。
(保存料、着色料不使用)



(商品外観)



(関連商品) 干本漬 300円



(関連商品)

冷や汁(2人前) 250円

希望小売価格(税込):258円

【商品名】宮崎育ち一本漬【原材料】塩押しだいこん、漬け原材料(果糖ブドウ糖液糖、食塩、米ぬか、香辛料)、調味料(アミノ酸)、酸化防止剤(ビタミンC)、甘味料(ステビア)【供給可能時期】通年【規格・入数】12本/ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】90日【備考】開封後要冷蔵

● お問い合わせ

野崎漬物 株式会社

〒880-0878 宮崎県宮崎市大和町102
TEL: 0985-24-7767 FAX: 0985-24-7784
HP: <http://www.nozaki-p.com/>



かぼちゃ
日向かぼちゃ漬



緑豊かな大地から生まれた
宮崎ならではの漬物

宮崎の広々とした大地と太陽のもと、元気に育った宮崎特産の日向かぼちゃは、表面が黒緑色で、凸凹があり「黒皮かぼちゃ」と言われる日本古来のかぼちゃです。この日向かぼちゃを、独自の技法で丸ごとみそ漬けにしています。コリコリ歯切れがよく、風味豊かな味わいは、宮崎ならではの味として評判です。



(商品外観)



ひとつひとつ丁寧に手作業

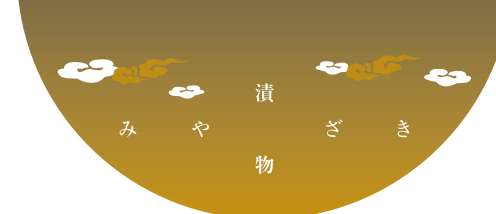
希望小売価格(税込):840円

【商品名】日向かぼちゃ漬【原材料】かぼちゃ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、米みそ、アミノ酸液、醤油、酒精【供給可能時期】通年【規格・入数】250g/個×40個、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温150日間【備考】宮崎県優良食品県産品

● お問い合わせ

株式会社 大西食品

〒880-2213 宮崎県宮崎市高岡町上倉永26
TEL: 0985-82-1583 FAX: 0985-82-4311
HP: <http://www.oonishi-syokuhin.co.jp/>



生姜
新生姜のしょうゆ漬け



しょうゆで漬けた新生姜
食欲そそる上品な香り

新生姜は辛味が穏やかで繊維質が少なく、みずみずしいのが魅力です。しょうゆ漬けは、新生姜の中でも一般に流通されない芽の部分を使用しています。一番柔らかい芽の部分をしょうゆに漬け込んで作った一品です。上品な香りが食欲をそそり、口に入れるとさわやかな酸味の中に柔らかな甘みが広がります。ご飯のお供にどうぞ。



(商品外観) 左より・梅酢漬け・醤油漬け・甘酢漬け



栽培から加工までの一貫体制

希望小売価格(税込):280円

【商品名】新生姜のしょうゆ漬け【原材料】生姜、醤油、酢【供給可能時期】12月下旬~9月下旬【規格・入数】100g/袋×30袋、ケース【取引単位・最低ロット】要相談【賞味・保存期間】冷蔵30日間(10℃以下で保存してください)【備考】他に新生姜の甘酢漬け・新生姜の梅酢漬有、各280円

● お問い合わせ

株式会社 やすたけ

〒880-0212 宮崎県宮崎市佐土原町下那珂2953-58
TEL: 0985-41-5877 FAX: 0985-41-5077

らっきょう
はちみつ漬けらっきょう



上品な甘さとシャキシャキとした
歯ごたえが絶妙なバランス

宮崎など国内で採取したはちみつを主に、霧島らっきょうを漬けて仕上げました。シャキシャキとした歯ごたえは、つつい止まらなくなる後引く美味しさです。子どもからお年寄りまで安心して食べられるように合成着色料、保存料、香料を使わないことにもこだわっています。はちみつのミネラルとらっきょうの成分が健康と美容に嬉しい食品です。



(商品外観)



さまざまな種類の蜂蜜を取りそろえています

希望小売価格(税込):480円

【商品名】はちみつ漬けらっきょう【原材料】らっきょう、漬け材料(砂糖、はちみつ、醸造酢、食塩)【供給可能時期】通年【規格・入数】100g/袋×20袋、ケース【取引単位・最低ロット】4ケース【賞味・保存期間】製造日を含む4ヶ月

● お問い合わせ

有限会社 西澤養蜂場

〒880-2223 宮崎県宮崎市高岡町浦之名3224-8
TEL: 0985-82-0211 FAX: 0985-82-4545
HP: <http://www.hachibeikan-shop.jp>



農畜産加工品

水産加工品

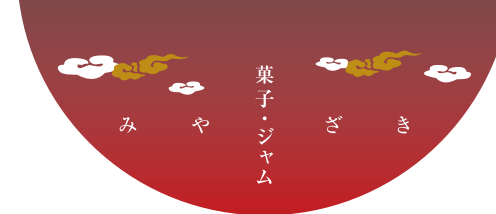
漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



マンゴー
マンゴージャム

日向夏・グアバ・マンゴー
宮崎の雫ゼリー



太陽の恵みがたくさん
詰まった人気のジャム!

宮崎の美味しさが詰まった、
搾り果汁100%の手作りゼリー

自社生産しているフルーツを主原料に、素材の味をふんだんに生かした6種類の宮崎産フルーツジャムです。マンゴージャムは宮崎市内の契約農家から直接仕入れたマンゴーで作った人気の商品。マンゴーの果肉を贅沢に使用しているため、マンゴーの美味しさを丸ごと味わえます。パンに塗って食べるだけでなく、フルーツジュースやアイスクリームのトッピングに最適です。

宮崎産のマンゴーや自社農場で生産した日向夏、グアバを搾り、そのまま無添加でゼリーにしました。搾り果汁100%の手作りゼリーで、日向夏、グアバ、マンゴーの3種類あります。果汁100%ならではの素材の味を活かした美味しさが口いっぱい広がります。凍らせてシャーベットにして食べることもおすすめです。



(商品外観)



フルーツジャムセット 1,980円

希望小売価格(税込):420円

【商品名】マンゴージャム【原材料】マンゴー、グラニュー糖、ペクチン、レモン果汁【供給可能時期】通年【規格・入数】50g/本×6本×10箱、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温300日【備考】その他、季節の果物のジャム、全てのジャムの500g、1kg入の業務用ジャムも取り扱っております。お気軽にお問い合わせください。

● お問い合わせ

宮崎長友農園 株式会社

〒889-1604 宮崎県宮崎市清武町船引7081
TEL: 0985-85-1619 FAX: 0985-85-8469
HP: <http://www.nagatomofarm.co.jp/>



(商品外観)



グアバの生育を見守る社長

希望小売価格(税込):2,625円

【商品名】宮崎の雫ゼリー【原材料】日向夏、グアバ、マンゴー、ゲル化剤(増粘多糖類)、グラニュー糖【供給可能時期】通年【規格・入数】65g/袋×10袋・箱【取引単位・最低ロット】6箱【賞味・保存期間】常温60日間

● お問い合わせ

タカラ緑健

〒889-2161 宮崎県宮崎市大字加江田字通山7036-5
TEL: 0985-55-4115 FAX: 0985-65-1666

宮崎うまいもの



マンゴー

宮崎マンゴーは、芳醇な香りとなめらかな果肉が特徴です。自然落下するまで樹上で完熟させるため糖度が高く、奥深い味わいのある、まさにトロピカルフルーツの王様です。

宮崎の物産・特産品販売所

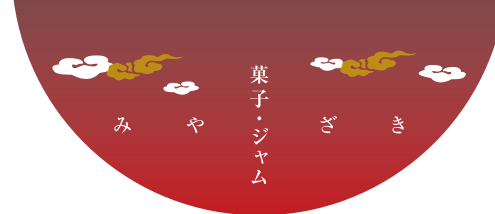
交流プラザきよたけ「四季の夢」



できるだけ清武町獲れにこだわった農産物や農産加工品などを展示販売しています。特産のコールラビやパパイヤは、特に人気の商品です。



宮崎県宮崎市清武町船引186番地1 TEL: 0985-64-8600



日向夏

日向夏オレンジット



日向夏ピールとクーベルチュール チョコレートの極上コラボ

宮崎産の日向夏で作ったシンプルなピールを、クーベルチュールチョコレートでコーティングして仕上げた一口サイズのお菓子です。日向夏の甘酸っぱさを、さわやかでほのかな苦みのチョコレートが包んだ味わいは上品そのもの。紅茶と一緒に、またブランデーやワインなどのお酒のお供としても美味しく楽しめます。



(商品外観)



(関連商品)

きよたけパパイア 大玉(2個入) ¥2,500

希望小売価格(税込):350円

【商品名】日向夏オレンジット【原材料】日向夏ピール(宮崎産)、チョコレート、グラニュー糖、クエン酸、ココアパウダー【供給可能時期】通年【規格・入数】46g/袋×30袋(混載)、ケース※他パパイア+日向夏各2袋の場合10セット、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】夏場90日間、冬場120日間、25℃以下で保存【備考】パパイア+日向夏との各2袋/セットで1,400円

● お問い合わせ
宮崎長友農園 株式会社
〒889-1604 宮崎県宮崎市清武町船引7081
TEL: 0985-85-1619 FAX: 0985-85-8469
HP: <http://www.nagatomofarm.co.jp/>



はちみつ

はちみつボーロ



愛され続けて25年、はちみつの 美味しさが詰まったはちみつボーロ

一口ほおばるだけでふわっと広がるはちみつの香り。一滴の水も使わず、自社採取のはちみつを始め、国産小麦粉、卵など厳選の素材のみを使用しています。作った生地は1週間以上ねかせて熟成させるなど、ひとつひとつを大切に手作りしたボーロは至極の美味しさ。はちみつのほどよい甘さと優しい味わいは、子どもからお年寄りまで幅広く愛されています。



(商品外観)



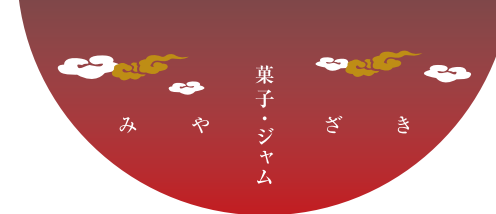
(関連商品)

はちみつ焼きドーナツ 158円/個

希望小売価格(税込):683円(10個入り/袋)

【商品名】はちみつボーロ【原材料】小麦粉、砂糖、卵、蜂蜜、重曹、水あめ【供給可能時期】通年【規格・入数】10個/袋【取引単位・最低ロット】30袋×2ケース【賞味・保存期間】常温、製造日より45日

● お問い合わせ
有限会社 西澤養蜂場
〒880-2223 宮崎県宮崎市高岡町浦之名3224-8
TEL: 0985-82-0211 FAX: 0985-82-4545
HP: <http://www.hachibeikan-shop.jp>



生姜

生姜ジャム



パンに!生姜湯に!お料理に! 料理の楽しみ広げる生姜ジャム

宮崎市佐土原町の生姜を使用して、一つ一つ丁寧に仕上げられています。生姜本来の味を引き出すために砂糖を控えめにし、体に優しいジャムに仕上げられています。1瓶あれば、料理の幅が広がります。体を温めたいときに、生姜湯として飲むのもおすすめです。



(商品外観)

(関連商品)



くわの実ジャム
140g 500円



イチジクジャム
140g 400円

希望小売価格(税込):400円

【商品名】生姜ジャム【原材料】生姜、砂糖、レモン果汁【供給可能時期】通年【規格・入数】140g/個×6個、ケース【取引単位・最低ロット】要相談【賞味・保存期間】常温365日間

● お問い合わせ
山路ベリー園
〒880-0211 宮崎県宮崎市佐土原町下田島7394-2
TEL: 0985-73-2780 FAX: 0985-73-2780

生姜

生姜パイ



生姜の名産地・宮崎市佐土原町から 誕生した生姜パイ

全国有数の生姜の生産地で、宮崎県内で収穫量ナンバー1を誇る宮崎市佐土原町。高品質で新鮮な生姜を使って作られたジャムを使用して新たに生まれたのが「生姜パイ」。サクサクとしたパイ生地の中に生姜の風味を楽しめます。



(商品外観)



箱詰めセット(12枚)

希望小売価格(税込):110円

【商品名】生姜パイ【原材料】小麦粉、バター、脱脂粉乳、塩、砂糖、生姜ジャム【供給可能時期】通年【規格・入数】1個/袋【取引単位・最低ロット】要相談【賞味・保存期間】常温、20日間

● お問い合わせ
お菓子処 光橘
〒880-0211
宮崎県宮崎市佐土原町下田島20296-199
TEL: 0985-73-4609

日向橘
〒880-0214
宮崎県宮崎市佐土原町松小路4-3
TEL: 0985-73-2551

シャモニーの森
〒880-0212
宮崎県宮崎市佐土原町下那珂3951-4
TEL: 0985-73-1937

お菓子の よしだ家
〒880-0211
宮崎県宮崎市佐土原町下田島9481-1
TEL: 0985-73-6136

農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



日向夏・大根

日向夏・大根のドレッシング



宮崎市田野生まれの 日向夏・大根ドレッシング

宮崎市田野町どれの日向夏と大根を使ったノンオイルのさっぱりドレッシングです。日向夏の甘酸っぱさと、大根の辛味が絶妙にマッチしたさわやかな美味しさが魅力です。冷やっこ、冷しゃぶ、冷やし中華などいろいろな料理にお好み応じてお使いいただけます。



(商品外観)



直営店 たのし味香房 百彩

希望小売価格(税込):460円

【商品名】日向夏・大根のドレッシング【原材料】醤油、醸造酢、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、大根、日向夏みかん、増粘多糖類(原料の一部に小麦、大豆を含む)【供給可能時期】通年【規格・入数】330g/本×24本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温180日間【備考】直営店「たのし味香房百彩」は、お食事とテイクアウト・特産品のお買物ができるお店です。

● お問い合わせ

アジメーク百彩 株式会社

〒889-1702 宮崎県宮崎市田野町乙5616
TEL: 0985-86-1035 FAX: 0985-86-2238
HP: <http://www.hyakusai.co.jp/>



日向夏

日向夏ドレッシング(和風醤油風味)



日向夏とタマネギをブレンドした ノンオイルドレッシング

南国宮崎の太陽をたくさん浴びて、元気いっぱい育った日向夏とタマネギで作ったノンオイルドレッシングです。日向夏の酸味とタマネギの甘みが味に深みを出し、しょう油味がさらに美味しさを引き立てています。さわやかな風味のドレッシングはサラダにパッチリ。野菜を食べるときに欠かせないドレッシングです。



(商品外観)



(関連商品)

日向夏ドレッシング(和風・味噌風味) 360円

希望小売価格(税込):360円

【商品名】日向夏ドレッシング(和風醤油風味)【原材料】醤油、日向夏、玉ねぎ、醸造酢、調味料、鰹エキス、酵母エキス、砂糖、塩【供給可能時期】通年【規格・入数】242g/本×50本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温180日間【備考】日向夏の風味が爽やかなノンオイルタイプ、他に和風味噌風味もあります。

● お問い合わせ

有限会社 あいえむ企画

〒880-0825 宮崎県宮崎市東大宮2丁目20-20
TEL: 0985-20-1919 FAX: 0985-20-2106



宮崎うまいもの



日向夏

本市原産の柑橘「日向夏」は、日本一の生産量を誇る特産果樹で、独特の風味と爽やかな甘みが特徴です。リンゴのように皮をむき、果肉周りの白皮と一緒にそぎ切りして食べます。

宮崎の物産・特産品販売所

道の駅 高岡「ビタミン館」



高岡町出身であるビタミンの父・高木兼寛にちなんで名付けられた農産物直売所です。地元特産の柑橘類をはじめ、新鮮な農林水産物を数多く展示販売しています。

宮崎県宮崎市高岡町花見304-5 TEL: 0985-82-4936



農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



玉ねぎ

百姓がつくった食べる玉ねぎドレッシング



野菜の果肉がたっぷり! 食べるドレッシング!!

自家製の有機肥料を使用し、土づくりにこだわって育てた宮崎産の玉ねぎで作りました。みじん切りの野菜の固形物(みじん切り)が約70%も入っている食べるドレッシング。旬の野菜を新鮮なうちに調理しているので甘みと旨味が格別。思わず、そのままスプーンで食べたくなるドレッシングです。野菜にはもちろん、肉・魚・パスタのソース、豆腐やそうめんなどにも好相性。



(商品外観)



ドレッシングセット 2,940円

希望小売価格(税込):580円

【商品名】百姓がつくった食べる玉ねぎドレッシング【原材料】玉ねぎ、にんにく、砂糖、食用植物油、醸造酢、醤油、ごま【供給可能時期】1月~7月【規格・入数】200ml/本×24本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温180日間

● お問い合わせ

株式会社 百姓隊

〒880-0951 宮崎県宮崎市大塚町権現首760番地1
TEL: 0985-64-8258 FAX: 0985-64-8258
HP: <http://hyakushoutai.jp/>



マンゴー

ベジカケルマンゴードレッシング



味わい方さまざま!1本あれば なんでもできる万能ドレッシング

シンプルでさっぱり。りんご酢のほのかな酸味と甘みを生かしたマイルドでさっぱりとしたドレッシング。野菜嫌いのお子様でも美味しく食べられるドレッシングです。野菜はもちろん、シーフードやフルーツ、サラダ、マリネなどにも使えます。

調味料として組み合わせてオリジナルの味わいにしたり、使い方の自由の万能ドレッシングです。宮崎県産のマンゴーを使用。



(商品ラインナップ)



ベジカケルギフトセット 2,100円

希望小売価格(税込):350円

【商品名】ベジカケルマンゴードレッシング【原材料】食用植物油、醸造酢(リンゴ酢)、砂糖、醤油(大豆、小麦を含む)、マンゴー果汁、玉ねぎ【供給可能時期】通年【規格・入数】160ml/本×40本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温180日【備考】ベジカケルギフトセット○Aセット内容:(ニンジン、ゴボウ、お茶、ドラゴンフルーツ、トマト)、○Bセット内容:(ブルーベリー、へべ酢、カラビーマン、マンゴー、はるみ)も好評発売中

● お問い合わせ

株式会社 器(うつわ)

〒880-0857 宮崎県宮崎市小戸町99番地
TEL: 0985-86-7600 FAX: 0985-60-1710
HP: <http://www.himuka-tamatebako.jp>



にんにく

宮崎黒にんにくのうまみたれ



厳選されたにんにくを自然発酵で 作った完全無添加の黒にんにく

良質な畑で有機肥料にこだわって育てた安心安全なにんにく。黒にんにくのうまみだれは、発酵・熟成させて甘みを引き出した黒にんにくをたっぷり使った逸品です。1本のドレッシングにたっぷりの黒にんにくが入っています。

サラダや唐揚げなどさまざまな料理にかけても美味しく味わえます。



(商品外観)

(関連商品)



うまみドレッシング(ナチュラル) 880円



(マスタード) 880円

希望小売価格(税込):900円

【商品名】宮崎黒にんにくのうまみたれ【原材料】しょうゆ、本味酢、日本酒、椎茸、昆布、黒にんにく、黒糖【供給可能時期】通年【規格・入数】210g/本×24本、ケース【取引単位・最低ロット】1ケース【賞味・保存期間】常温365日【備考】国産原料を使った秘伝の出汁に黒にんにくをたっぷり入れた極上の逸品です。

● お問い合わせ

有限会社 初木工業

〒880-0212 宮崎県宮崎市佐土原町下那珂10795
TEL: 0985-72-0135 FAX: 0985-72-0132
HP: <http://momiki.com>



ゆず

エイ子のゆず胡椒



赤とうがらしとゆずの旨さが 料理を引き立てるおふくろの味!

自家栽培の熟した赤とうがらしと厳選されたゆずを使ったゆず胡椒。絶妙な塩加減が、赤とうがらしの辛さとゆずの香りと風味を引き出して最高の味わいに仕上がっています。鍋物、焼き鳥、うどん、そば、味噌汁などお好みに応じて使ってください。

ピリッとした辛さとさわやかな香りが料理を引き立ててくれること間違いありません。



(商品外観)



(関連商品) 煎り落花生(180g) 400円

希望小売価格(税込):500円

【商品名】エイ子のゆず胡椒【原材料】赤唐辛子、柚子、食塩【供給可能時期】通年【規格・入数】60g(内容量)/本×10個、ケース【取引単位・最低ロット】相談可【賞味・保存期間】製造から1年

● お問い合わせ

松山農園

〒889-1702 宮崎県宮崎市田野町乙2108
TEL: 0985-86-1650 FAX: 0985-86-1650
携帯電話: 090-3194-5116

農畜産加工品

水産加工品

漬物

菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

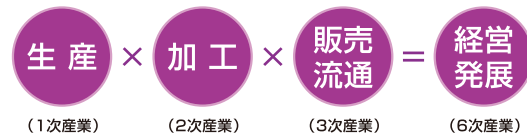
記紀編さん1300年記念

宮崎市農林水産業 6次産業化支援事業

発見！ 発信！ 応援！

最近よく耳にする「6次産業化」。言葉こそ新しいものですが、日本の食料供給基地でもある宮崎にはすぐれた第1次産業があり、そこで取れた農林水産物を加工販売する手法は昔からあったものです。昔と違うところは、生産者自身が加工、流通、販売まで関わることで、第1次産業の活性化や各産業、地域の発展まで目指す点です。

宮崎市では平成23年度から25年度にかけて、6次産業化を目指す事業者に対して「宮崎市農林水産業6次産業化支援事業」を行ってきました。この事業は、国や県、その他公共的団体から補助を受けていない事業に対して、宮崎市独自の支援を行うもので、具体的には、野菜、魚など農林水産物を加工販売するために必要な機材など、条件整備に係る経費の一部を補助するものです。事業者から提出された事業計画書の中から、平成24年度までに11社（団体）の事業が採択され、真空包装器、冷蔵庫などを導入する際に活用されました。このパンフレットは、それらの商品を紹介し、宮崎の新たな魅力を発見、発信するものです。



■ 平成23年度6次産業化支援事業採択者一覧

加工品	会社名	住所	電話番号
みやざき地頭鶏	合資会社 石坂村地鶏牧場	〒889-1602 宮崎市清武町今泉乙1218-2	0985-85-1414
べにふうき茶	有限会社 ふながやま園	〒889-1701 宮崎市田野町甲2030-2	0985-86-0310
パラジャム他	仁田脇パラ園	〒880-0834 宮崎市新別府町前浜1401-33	0985-27-8151
早期米の Snack 菓子	宮崎食研 有限会社	〒880-2231 宮崎市大字糸原4727	0985-41-0801
矮正バナナの加工品	土居哲美	〒880-0924 宮崎市大塚町西ノ後3478	0985-53-0453
青果物と米粉の加工品	宮崎中央農業協同組合	〒880-0036 宮崎市丸島町1-17	0985-31-0519

■ 平成24年度6次産業化支援事業採択者一覧

加工品	会社名	住所	電話番号
緑竹の水煮	みやざき緑竹会女性部	〒880-0037 宮崎市南方町迫之山77	090-8667-6170
ハモの加工品	宮崎市漁業協同組合	〒889-2162 宮崎市青島3丁目5-1	0985-65-1011
粉末茶	一里山茶生産組合	〒880-2323 宮崎市高岡町浦之名584-1	0985-89-1080
ブルームきゅうりの漬物	細川俊二	〒880-0212 宮崎市佐土原町下那珂71	0985-73-2579
生姜のカット加工	田野大根生産組合	〒889-1702 宮崎市田野町乙5057	0985-86-3558



はも 青島どれハモセット

ガツンと旨い「青島どれ」
ハモを家庭で手軽に調理



宮崎観光の名所・青島。周辺は海の幸に恵まれ「青島どれ」は新鮮な魚介の代名詞。年間を通じて、ハモがたくさん水揚げされ主に京都や関西方面へ送られますが、地元にもその味を広めたいと6次産業化に取り組みました。中骨を取りながら開き、特有の小骨を「骨切り」したものを真空パックで提供。ミンチにしたものは、油で揚げるだけのお手軽調理でじんわりと旨味が広がるハモボール・ハモ魚ろっけができていきます。



● お問い合わせ
宮崎市漁業協同組合
〒889-2162 宮崎県宮崎市青島3丁目5-1
TEL: 0985-65-1011 FAX: 0985-65-1012
<http://www.jf-miyazakishi.jp/>



地鶏 みやざき地頭鶏シリーズ

さすが「じとっこ」!
最高級の一品です。



自然豊かな宮崎市で、「みやざき地頭鶏」を4,000羽飼育。宮崎名物炭火焼やオリジナルの味噌ホルモン「じとっこちゃん」などの加工品のほか、鮮度の良い生肉を真空パックで製造販売しています。また、鍋セットはみやざき地頭鶏の生肉はもちろんのこと、こだわりの「つくね」と、じっくり煮込んだコラーゲン豊富な濃縮スープ付き。たっぷり野菜を入れても出汁が濃いので、締めのごうすいや麺まで満足できる味わいです。



● お問い合わせ
合資会社 石坂村地鶏牧場
〒889-1602 宮崎県宮崎市清武町今泉乙1218-2
TEL: 0985-85-1414 FAX: 0985-85-1407
HP: <http://www.ishizakamura.jp/index.php>





お茶
べにふうき茶

大切に育てたこだわり茶葉から
健康成分たっぷりの緑茶、紅茶、ほうじ茶



創業から約百年。「安心して飲めるお茶づくり」がモットーです。健康づくりに役立つカテキンたっぷりの緑茶のほか、紅茶用に開発された茶樹「べにふうき」シリーズ「紅物語6種」では、芳醇な香りと深い味わいが楽しめます。製品づくりの過程で発生する規格外品を活かすため、高品質な粉末茶の製造に取り組み、ティーバッグなどを開発しました。MANGO(産官学)で開発した薬草生活(7種)も新発売です。



● お問い合わせ
有限会社 ふながやま園
〒889-1701 宮崎県宮崎市田野町甲2030-2
TEL: 0985-86-0310 FAX: 0985-86-0873
HP: <http://www.funagayama-en.com/>



緑竹
緑竹水煮パック

有機栽培で丁寧に育てた
珍しい真夏のタケノコ



穂先が緑色をした小ぶりのタケノコ「緑竹」は台湾原産で、真夏を中心に6月から9月までが収穫期。繊維もアクも少ないため「タケノコの王様」と呼ばれるほどの味わいは、繊細な日本料理にもぴったりで、高級料亭でも使用されています。栽培には休耕田を利用し、無農薬・有機栽培で丁寧に育てています。時期を逃さず朝掘りした緑竹を、保存が利くように掘りたて後、水煮にし真空パックに加工して販売しています。



● お問い合わせ
みやぎ緑竹会 女性部
〒880-0037 宮崎県宮崎市南方町迫之山77
携帯電話: 090-8667-6170 FAX: 0985-39-4798

バラ
バラジャム

テーブルを彩る美アイテム
味わいに香り広がる食用バラ



彩りを見て、香りを楽しんで、味わいまで広がる食用バラ。化学肥料を使わない栽培方法で、安心安全な食材としてのバラを咲かせています。収穫したばかりのバラの花弁を真空包装して冷凍熟成。主に業務用として出荷しています。また、原料出荷だけではなく、オリジナルのバラジャムやピネガーなど、食卓を美しく、おいしく彩るバラの加工商品開発も続けます。



● お問い合わせ
仁田脇バラ園
〒880-0834 宮崎県宮崎市新別府町前浜1401-33
TEL: 0985-27-8151 FAX: 0985-27-5923
HP: <http://www.nitawakirose.com/>



玄米
青島玄米御菓子

アイデアと物語を詰め込んで
県産米、農産物を加工



宮崎市倉岡地区に広がる田園風景。「この景色こそ残すべき大切な財産」と、県産米や農業生産物へのこだわりはひとしお。手間を惜しまずに作った加工食品は「てまごこち」シリーズをはじめ600点を超えます。「青島玄米御菓子」は、早期米をノンフライ製法のさっくりしたスナックにして、海幸彦山幸彦の神話の舞台・青島神社のご神塩付き。宮崎らしい物語と素朴な味わいの菓子となりました。



● お問い合わせ
宮崎食研 有限会社
〒880-2231 宮崎県宮崎市大字糸原4727番地
TEL: 0985-41-0801 FAX: 0985-41-3625
HP: www.tema551.jp



農畜産加工品
水産加工品
漬物
菓子・ジャム

ドレッシング他

6次化商品

記紀編さん1300年記念



MIYAZAKI
PROCESSED
FOODS



記紀編さん1300年記念

「日本酒(発泡性低アルコール)」「甘酒」の開発

甘酒「一夜酒」



甘酒

発泡清酒「はじまり」



日本酒



先人たちに敬意を表して～

宮崎は成人1人当たりの焼酎消費量が全国第2位で、焼酎の一大生産地です。焼酎文化が根付いた土地柄であり、これらのことは私たちの誇りでもあります。日本酒は全国で消費量第45位ですが、実は私たちの誇りのひとつである神話と深いつながりがあります。宮崎を舞台とした日向神話が語られている『日本書紀』には、コノハナサクヤヒメが酒(今でいう甘酒)を造らせたという記述があります。さらに、その甘酒を幼少の『海幸彦』や『山幸彦』たちに飲ませて育てたという伝説が残っており、米で造られたお酒のルーツとなることから、一説では宮崎が日本酒発祥の地と言われています。宮崎にはイザナキがみそぎをした阿波岐原やイザナキを祀った江田神社、コノハナサクヤヒメを祀った木花神社など、神話にまつわる場所が多数存在します。記紀編さん1300年の記念すべき年に、先人たちが残してくれた貴重な物語や史跡に敬意を表する意味も込め、このプロジェクトをスタートさせました。



素材のこだわり～

今回、日本酒・甘酒で使用している酒米は、生まれも育ちも宮崎にこだわっています。酒米は宮崎の気候や風土にマッチした県育成の「はなかくら」で、江田神社で発芽や豊作の祈願をした苗を使用しています。日本酒の酒米は、江田神社近くの水田で育て、田植えの際には、水田にイザナキがみそぎをしたと言われる「みそぎ池」の水を注いでいます。

江田神社 みそぎ池



ネーミングに込めた想い～

宮崎が日本酒発祥の地と言われていることから、「はじまり」というネーミングで、下記の想いを込めています。～シャンパンに代わって、お祝いの席で「はじまり」に飲むお酒として浸透してほしい～、～ビールに代わって、パーティーの席で乾杯＝「はじまり」の合図となってほしい～、日本酒発祥の地「宮崎」で米作りから取り組んだことから、デザインは「米」の中に「はじまり」の名前を入れています。また、米を桜の花弁に見立てた演出をしています。これはコノハナサクヤヒメの名前から木の花として桜をイメージし、米が桜のように舞い、それが燃え上がっている様子を表現したものです。なお、背景には、うっすらとコノハナサクヤヒメについて記述されている日本書紀の原文を載せており、記紀編さん1300年を記念して作られた商品であることを表しています。

販売元

発泡清酒「はじまり」

千徳酒造 株式会社
宮崎県延岡市大瀬町2丁目1-8 TEL: 0982-32-2024

甘酒「一夜酒」

宮崎食研 有限会社
本冊子28ページを参照ください。

日本酒は千徳酒造にて1本(360ml)800円、
甘酒は宮崎食研にて1本(150g)315円で販売中です。

宮崎市加工食品紹介ガイド

MIYAZAKI
PROCESSED
FOODS



発行元: **宮崎市地域雇用創造協議会**

〒880-0805宮崎市橋通東1丁目14番20号

TEL.0985-33-9602 FAX.0985-33-9586

ひとのみやざき

検索

(事務局:宮崎市商業労政課 TEL.0985-21-1792)