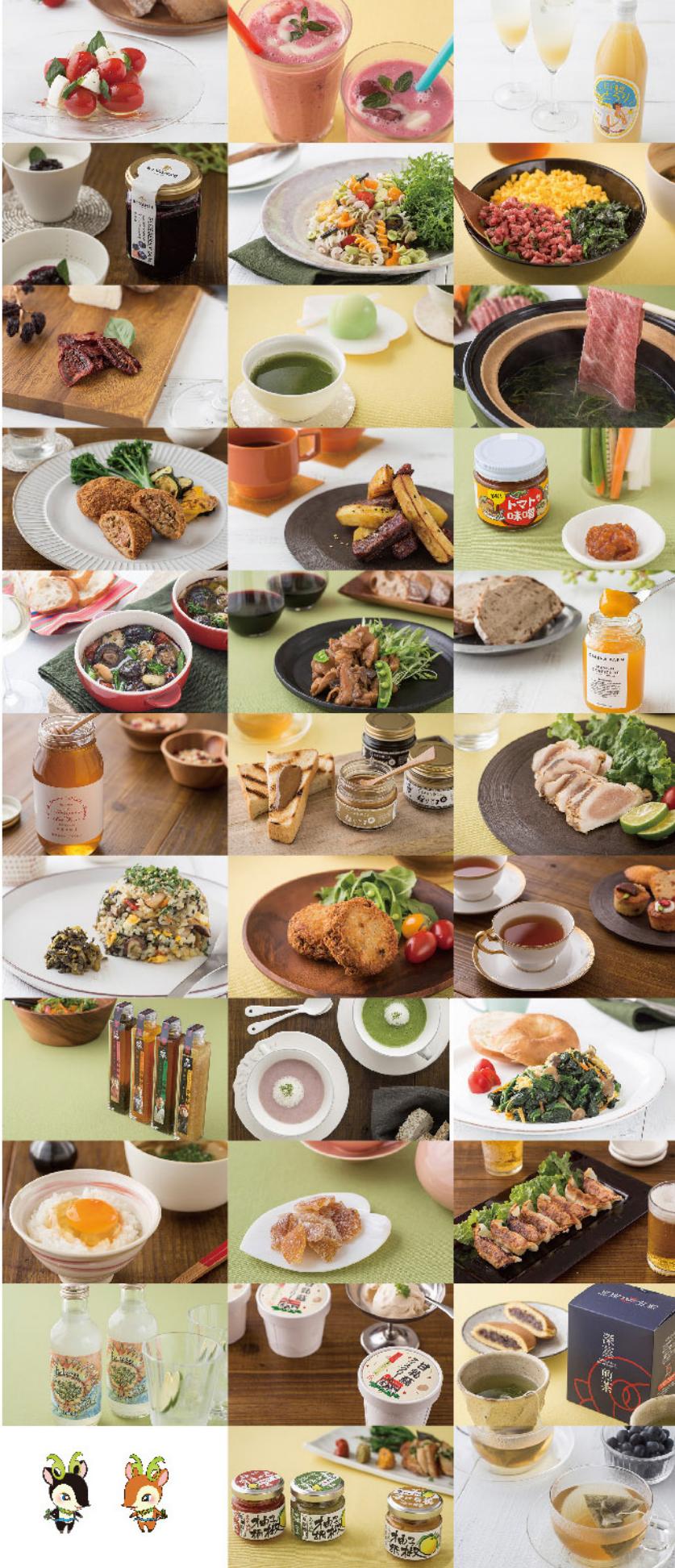




宮崎のいとし、おいしい、食べ物図鑑

育てる。加工する。販売する。——すべてを手がけた32社から——



いちにのさん

でつながろう

生産者と消費者がまっすぐにつながる 「ろく 次産業化」

「6次産業化」という言葉、ご存知ですか？

近ごろよく聞かれるようになったこの言葉、農林漁業<1次産業>の生産者みずからが、生産物を加工<2次産業>、流通販売<3次産業>に取り組むこと——つまり、1次×2次×3次＝6次を意味します。

6次産業化が進むことで生まれる効果があります。生産者が新たな事業に取り組むことで利益を上げ、地域には雇用の場を産みます。一方で、消費者のみなさんにとっても生産者自らが作ったこだわりの商品を手にすることができるようになります。

この本では、宮崎県生まれのこだわりの「6次産業化」商品の中から、とっておきの32品をご紹介。生産者の想いがこもった“いとしい”ものが、“おいしい”ものになって私たちの手元に届きます。さあ、生糀の宮崎の味、これから食べてみましょう？



いち 育てる

—1次産業—

いずれも宮崎の太陽の下、ひなたの大地育ち。へべすや日向夏、ゆず、お茶、椎茸など、宮崎ならではの特産品はもちろん、加工販売を目指した新たな農産物の生産や加工に適した栽培方法の導入にチャレンジしたケースもあります。どの事業者も、地域の自然環境をぞんぶんに活かした、安全安心な農業を目指しています。

に 加工する

—2次産業—

大地の恵を無駄なく使い切るのは、日々、心を込めて育成に当たっている生産者ならではの視点です。新鮮な素材からその特徴を最大限に活かした「6次産業化」で生まれた食品は、“もったいない”と“おいしい”が、しっかり共存しています。また、衛生的な加工場、特殊冷凍機の導入などの施設・設備面や技術の向上も積極的に行ってています。

さん 販売する

—3次産業—

ご紹介する商品は、地元の道の駅、インターネット通販を中心に販売されています。生産者の直売店やレストラン、カフェもあるので、お出かけがてら、おいしさが生まれる場所を訪ねてみてはいかがでしょうか。中には県内を飛び出して、首都圏や海外のデパートで人気となっている商品もあります。世界に羽ばたく宮崎の味、うれしいですね!

「宮崎のいとしおいし、食べ物」

P. 06 ●五ヶ瀬町 株式会社宮崎茶房「みやざき有機紅茶」

P. 07 ●日之影町 日之影特産果樹振興会「柚子胡椒3種類」

P. 08 ●綾町 有限会社シードカルチャー 綾・早川農園「ベジピューレ」

P. 09 ●小林市 OGAWA FARM「ドライミニトマト」

P. 10 ●小林市 株式会社西ノ原牧場「肩ロースすきしゃぶ用」

P. 11 ●小林市 株式会社すぎもと農産 rice shop糀や「生甘酒」

P. 12 ●小林市 農業生産法人 有限会社すき特産「ゆずちぎり」

P. 13 ●高原町 田中椎茸「まぜる茸」

P. 14 ●都城市 農事組合法人ECOマッシュ「しいたけ屋さんの旨ぎょうざ」

P. 15 ●都城市 有限会社観音池ポーク「観音池ポークのメンチカツ」

P. 16 ●都城市 農事組合法人きらり農場高木「トマト味噌」

P. 17 ●都城市 KIYANSE FARM「ブルーベリージャム」

P. 18 ●都城市 ミルククラブ 中西牧場「甘乳蘇アイスクリーム」

P. 19 ●三股町 株式会社しも農園「練りごま」



32品はここで誕生しました。

-
- P. 20 ● 延岡市 祝子農園「米粉フジッリ」
 - P. 21 ● 延岡市 スローライフトゥ株式会社 亀長茶園「果実葉茶」
 - P. 22 ● 門川町 株式会社英楽「夢創鶏のモモムネのタタキ」
 - P. 23 ● 日向市 成合へべす園「へべすサイダー」
 - P. 24 ● 都農町 サンアグリフーズ株式会社「高菜飯の素」
 - P. 25 ● 川南町 農事組合法人香川ランチ 国産鶏卵「鮮々生々」
 - P. 26 ● 川南町 アグリストリームきむら農園「時の季マンゴーコンフィチュール」
 - P. 27 ● 川南町 六車農園株式会社「深蒸煎茶ティーバッグ」
 - P. 28 ● 川南町 株式会社太地園「太地園の粉茶」
 - P. 29 ● 西都市 株式会社ジェイエイフーズみやざき「宮崎育ちのぼうれんそう」
 - P. 30 ● 西都市 株式会社サイトーファーム「斎藤牛メンチカツ」
 - P. 31 ● 宮崎市 有限会社奥松農園「ミニトマト アイコ」
 - P. 32 ● 宮崎市 株式会社岡崎牧場「パイン牛とろフレーク」
 - P. 33 ● 宮崎市 合資会社石坂村地鶏牧場「みやざき地頭鶏じとっこちゃん」
 - P. 34 ● 宮崎市 株式会社百姓隊「百姓がつくった食べるソースドレッシングセット」
 - P. 35 ● 宮崎市 有限会社西澤養蜂場「野草とアカシアのブレンド」
 - P. 36 ● 日南市 倉元果樹園「日向夏とろり」
 - P. 37 ● 串間市 株式会社くしまアオイファーム「デザばて」

● やさい&きのこ ● 肉&卵 ● 調味料 ● ジャム&デザート ● 飲料

国内外で認められた
安心安全の香り高さ



誰にでも香り高く、渋さのない味を入れることでできちゃう魔法の紅茶。

飲
料

宮崎茶房の「みやざき有機紅茶」

「みやざき有機紅茶」 50g 500円（税抜）

<http://www.miayasaki-sabou.com>

標 高の高さゆえに寒暖差に恵まれた、美しい空気が魅力の宮崎県北部・五ヶ瀬町で、80年以上お茶づくりにたずさわる株式会社宮崎茶房。30年以上前から農薬をいっぱい使わない栽培に取り組み、平成13年には有機JASの認証も取得。着実な努力のかいがあって、「天皇杯」や「農林水産大臣賞」を受賞するなど、高い評価を得ています。そんなお茶の名手が手がける「紅茶」も、紅茶の本場・イギリスでグレート・テイスト・アワードで金賞を受賞するほど！

「みやざき有機紅茶」は、宮崎県で育成された「みなみさやか」という品種の茶葉を主に使った発酵茶。うつとりする花のような香りと、渋みが少ないのが特徴です。茶の栽培中、社員の皆さんは「みなみさやか」の花の華やかな香りに包まれて、幸せな気分になるのだとか。

まずはポットに茶葉と熱いお湯を入れて、その香りの高さを楽しみながら、ストレートティーでいただきましょう。ふんわりとお茶畠の香りが広がって、あなたを幸せな気分に誘ってくれるはず！



株式会社宮崎茶房
宮崎 亮さん

飲んだら元気になるようなお茶を目指して、みんなで楽しく、頑張っています！

TEL 0982-82-0211

FAX 0982-82-0316

MAIL miyazaki-sabou@cream.plala.or.jp

〒880 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字桑野内4966

購入方法

- | | |
|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店
自社ホームページ

商品温度帯
常温・冷藏・冷冻

色とりどり、
味とりどりの



3種類揃えて、利き酒ならぬ、利き
胡椒を楽しんでみてはいかがでしょう。

調
味
料



ひのかげ 日之影特産果樹振興会の「柚子胡椒」3種類

「森の柚子胡椒」「陽の柚子胡椒」「月の柚子胡椒」各40g 各¥500(税抜)

<http://www.yuzunohana.com/>

いさな瓶のふたには、「森」「月」「陽」の文字。唐辛子の熟成度によって、「森」=極めた辛さ、「月」=やさしい辛さ、「陽」=熟した辛さと、見た目も香りも味わいも異なる3種のゆず胡椒ができあがりました。

開発・製造しているのは、宮崎県の山間部日之影町にある日之影特産果樹振興会。昭和48年からゆずの栽培に取り組み、日之影産柚子の生産拡大と地域活性化に貢献してきました。日之影産ゆずは、その香りのよさに注目が集まりますが、果汁は

もちろん果皮も高品質で、粉末やねり状に加工され、香辛料やお菓子などに利用されています。

そんなゆずのエキスパートがつくるゆず胡椒は、化学調味料を一切使用せず、塩こうじで自然な旨みを出したもの。香りはそれぞれ個性的で「森」はピリピリと刺激的、「月」はフルーティ、「陽」はまるで熟したトマトのよう。そうめん、ぎょうざの薬味などはもちろん、イタリアンやエスニック料理と幅広い用途あり。使い切りの40gという少量サイズだから、ちょっとしたお土産にもぴったりです。



日之影特産果樹振興会
甲斐幹章さん

香りの良さが特徴の日之影産のゆず皮を使って、一つ一つ丁寧に作っています。

0982-87-2380

0982-87-2381

yuzuya@ma.wainet.ne.jp

〒883-0125 宮崎県西臼杵郡日之影町大字七折12525-2

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

道の駅青雲橋（日之影町）

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻



豊かな土地の恵を
ぎゅっと濃縮



炒めたみじん切りの玉ねぎに水を
加えて煮込んだ後、コンソメ、ベジ
ピューレ、豆乳を入れてポタージュ
に。豆乳のがわりに牛乳でも。

綾・早川農苑の「ベジピューレ」

「ベジピューレ」(人参／ブロッコリー／ラディッシュ／さつまいも／かぼちゃ
／かぶなど、旬の野菜) 各140g 各¥680(税抜)

<http://ayahayakawa.com>

見張るほどの美しく鮮やかな色あい。うつとりするような色の正体は、旬の新鮮な無農薬野菜を急速冷凍でぎゅっと凝縮させたベジピューレです。

有限会社シードカルチャー（早川農苑）代表の早川ゆりさんは、平成4年に安全で美味しい野菜が食べたい一心で、綾町にIターン移住し新規就農しました。農薬・化学肥料を使わず、自然の力を活かした農業と、食をめぐる様々な活動を展開。早川さんのあたたかい笑顔とたくましい味の野菜を求めて、遠方から訪ねて

くる人が後をたちません。

ベジピューレ開発のきっかけはにんじんでした。あるがん患者の方から「早川さんのにんじんで作ったジュースしか喉を通らない」と言われたことからアイデアが生まれたのだとか。野菜100%だから、離乳食や介護食のほか、アレルギー体质の方にも最適。スープにしたり、パスタやお餅にからめたりと、手軽に安心な栄養満点メニューができあがります。旬の野菜を使うため、季節によって買える味が変わるのが、また楽しみ！



有限会社シードカルチャー
代表取締役
早川ゆりさん
農業に情熱を傾けるかたわら、加工食品の製造販売、ランチの提供、新規就農支援にも携わる。

TEL/FAX 0985-77-0900
MAIL info@ayahayakawa.com
〒 宮崎県東諸県郡綾町北俣2330

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

早川農苑直営所、綾ほんもののセンター（綾町）、Foodaly各店

商品温度帯

常温・冷藏・冷凍

使える！ドライトマトの
あんな食べ方、
こんな食べ方

やさ
いきのこ



ワインのお供にぴったり。子どもの
おやつにもオススメです。

OGAWA FARM の「ドライミニトマト」

「ドライミニトマト」 20g ¥834(税抜)

<http://miniockfarm.shop-pro.jp/>

林市のOGAWA FARM産「樹上完熟ミニトマト」。伊勢丹新宿店でしか購入できない、樹上でギリギリまで完熟させた絶品トマトをドライにしたきっかけは、東日本大震災でした。被災地にミニトマトを送ったものの、保管場所がなく困らせていたことや、被災者の手に渡る前に腐ってしまったという事実を知ったからだそう。そこで、いつももっとおいしく！しっかり栄養！をコンセプトに開発したのが、このドライトマトだったので。

ドライトマトといえば、海外雑誌

や高級料理店に出ているような敷居が高そうなイメージ。でもトマトは、ドライにするとうまみ成分(グルタミン酸)がUPするので、“簡単・おいしい”食べる調味料として使える優れもの。家庭にこそ取り入れたい食品のひとつなのです。パスタやスープ（1人分にドライトマト3個）はもちろん、味噌汁や炊き込みご飯（米2合にドライトマト5個）にいれば、濃厚な旨みが効いた料理に大変身！ 常温で長期保存ができるので、非常食や山登り、おやつにも重宝する賢い商品です。



OGAWA FARM
小川竜未さん

「故郷の宮崎で農業を」という夫の誘いをきっかけに、東京でのSE職をやめ新規就農。

TEL 0984-27-3814

FAX 0984-23-7756

MAIL info@miniockfarm.com

住所 宮崎県小林市堤3483-5

購入方法

- | | |
|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店
自社ホームページ

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻

冷凍保存も心配無用
安心加工のジューシーな
最高級・宮崎牛



上品な霜降りのお肉を、しゃぶしゃぶであっさりと。すき焼きにしても最高に美味しい!

肉
&
卵



西ノ原牧場の「肩ロース すきしゃぶ用」

「肩ロース すきしゃぶ用」100g ¥1,000(税抜)

柔 らかい食感のあとに続く、あふれる肉汁と旨味! 小林市にある株式会社西ノ原牧場の牛肉は、芳醇でジューシー。それでいてさっぱりとした味わいが特徴です。

西ノ原牧場があるのは、霧島連山のふもとの恵まれた大自然の中。飼料や牛舎を清潔に保ち、良質な湧き水を使い、よりよい環境で牛を育てることをモットーに、健康的で上質なお肉を作っています。

衛生管理の行き届いたこだわりの工場には、新鮮なままをお客様に届けたいとの想いから、「デパッ

ク急速冷凍機」という特殊な機械を導入。素材を超低温&急速冷凍することにより、細胞の破壊が少なく、解凍時にドリップが出ない商品になるのです。これが西ノ原牧場の牛肉が、普通の冷凍品とは比べ物にならないほどの旨味とお肉がジューシーさを叶える理由です。

注文を受けてから、カットしてくれるのなどこだわりも魅力(※企画品は除く)。しゃぶしゃぶに、すき焼きに、みんなでワイワイの場を最高の牛肉が華やかに盛り上げてくれることでしょう。



株式会社 西ノ原牧場
代表

中西徳人さん

直営店「焼肉アンドステーキなかにし」では、ステーキやハンバーグが食べられます。

TEL 0984-48-4129

FAX 0984-48-0290

MAIL nishinoharu_sanchoku@orion.ocn.ne.jp

〒881-0045 宮崎県小林市細野454-7

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | □ ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

西ノ原牧場直営店 (小林市)

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻

生きた栄養をそのままに
生の甘酒でめしあがれ



生甘酒をベースにフルーツスムージー。いちごと豆乳を入れたいちごスムージーは自然の優しい甘さです。

すぎもと農産の「生甘酒」

「生甘酒」 350g ¥500(税込) 100g ¥200(税込)

<https://www.facebook.com/koujiya3/>

甘 酒といえば、寒い季節に湯気をふうふうしながら飲む…そんなイメージを一新する商品がこの「生甘酒」。使い切りサイズの適量がシャーベット状に冷凍された、今までにないスタイルの甘酒です！

小林市で種から精米まで100%自社で米を生産している株式会社すぎもと農産。糀に魅了されたオーナーが、そのお米と米糀や糀を使ったドレッシングなどの加工品や糀そのままを製造・販売している会社です。さらに糀の魅力を発信する場所として「rice shop糀や」というカフェ

を敷地内で運営しています。「生甘酒」の食べ方はいろいろ。まずはシャーベット状のものをそのまま食べてみて!! シャリシャリとした質感にお米の自然な甘みとなめらかな舌触りが心地よく、甘酒独特のにおいがありません。牛乳や豆乳と混ぜてアイスラテに、フルーツや野菜と混ぜてスムージーにも。非加熱処理なので、美容や健康にいいと言われる糀の栄養素を、そのままいただけるのもうれしい。子どもにも安心のノンシュガー・ノンアルコールです。



ジ
ム
&
デ
ザ
ート



株式会社すぎもと農産
代表
杉元祐子さん

「rice shop糀や」では、
カフェメニューを提供す
るほか、味噌づくりなど
のワークショップも。

TEL 0984-44-3210
TEL 0984-47-4196
MAIL koujiya@btvm.ne.jp
〒 宮崎県小林市野尻町三ヶ野山1293-11

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県 内 食 品 販 売 店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県 外 食 品 販 売 店 | <input type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店
rice shop糀や（小林市野尻町）

商品温度帯

常温・冷藏・冷冻

柚子の魅力をのこらず
甘いお菓子にしました



「自然のグミ」のような、クセになりそうな食感！ 色合いも美しい。

ムヤ
&
デザート

すき特産の「ゆずちぎり」

「ゆずちぎり」 100g ¥440(税抜)

<http://kuri-yuzu.co.jp>

有限会社すき特産は、あの、“ンダモシタン”的動画で有名な、小林市の山あい、旧・須木村にあります。観光に訪れる方々に、須木の特産品を広めたいと平成4年に創業。自然豊かな環境のなかで育った自社産の須木栗やゆずなどの素材を活かした、極力手を加えない自然そのままの安心な商品開発に努めています。果汁にお菓子にと、ゆずの加工品はバリエーション豊か。どれも果実の恵みをあますところなく、愛情をもって加工しています。ゆずに自信があるからこそ作れる

のが、この「ゆずちぎり」。果汁をしぼった後のゆずの皮を砂糖と煮詰めて乾燥させてドライフルーツにしました。捨ててしまうことの多い果皮ですが、おいしいからこそ再利用できるというわけです。

この「ゆずちぎり」、まずはそのまま食べてみてください。須木産のゆずは特に豊かだといわれる“ゆず本来の味”が口いっぱいに広がります！

日本茶だけでなく、紅茶にもとてもよくあります。刻んで焼き菓子に入れたら、グッと上級のお菓子ができあがりそう。



農業生産法人
有限会社すき特産
平川春義さん

ゆずの加工販売により、
年間を通しての雇用確保
と商品販売が出来るよう
になりました。

TEL 0984-48-3085
FAX 0984-48-3092
MAIL sukitoku@titan.ocn.ne.jp
TEL 宮崎県小林市須木下田619番地

購入方法

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

みやざき物産館KONNE(宮崎市)、百笑村(小林市)、自社ホームページ

商品温度帯
常温・冷藏・冷冻

乾しいたけが、
オリーブオイルと出会ったら！



えびなどの魚介類と野菜を入れて10～15分程度煮込むだけ。ニンニク風味のオイルがたっぷりはいっているので、手間なしで本格的な味に！

田中椎茸の「まぜる茸」^{だけ}

「まぜる茸」 115g オープン価格

や
さ
い
&
き
の
こ

ま せる茸？ そうなんです。この乾しいたけ、もどさなくていいんです！

高原町にある、百年続く乾しいたけ生産者・田中椎茸。霧島山のふもとで、クヌギを自ら育て、それをほど木にして作るしいたけを、昔ながらの「薪室仕上げ」で乾燥した、こだわりの100%原木しいたけです。

「まぜる茸」は、戻した乾しいたけをニンニクや唐辛子の風味がきいたオリーブオイルと煮込んだ商品。平成27年に出展したミラノ万博では、

試食した人へのアンケートで、なんと全員が“おいしい”と回答したという、イタリア人も認めた味です。食べるときは耐熱容器にいれてあたためるだけ。しいたけの濃厚な旨みとプリプリの歯ごたえが、やめられない、止まらない！ エビと一緒にアヒージョ風に、パスタや白飯にまぜるのもおすすめです。

田中椎茸では、「まぜる茸」の発売を機に直売所をオープン。イートインスペースや料理教室も検討中のこと。夢は高原の山から世界へつながっています。



田中椎茸
邊木園浩子さん

「本物を正直に」。安全で美味しい物をつくるという伝統を守り続けています。

TEL 090-8296-5385
FAX 0984-47-4178

〒883-0001 宮崎県西諸県郡高原町大字芋戸西麓3600-2

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

自社直売所、杜の穂倉（ともに高原町）、百美村（小林市）、ぼっくる農園（宮崎市）

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻



最高級椎茸を
惜しげもなく使った

しいたけたっぷりなのに、なぜか
肉々しい味わいです！



ECOマッシュの「しいたけ屋さんの旨ぎょうざ」

「しいたけ屋さんの旨ぎょうざ」
20個入り¥800（税抜） 50個入り¥2,000（税抜）
<http://www.ecomush.info>

旨 っ！ 食べて思わずこぼれる一言は商品名のとおり。ガツツリ＆ジューシー＆スパイシーな味わいのこのぎょうざ。お肉のようでいて、実はこの食感の正体はたっぷりのしいたけなのだそう！

都城市で創業100年の歴史をもつ株式会社瀬口しいたけは三代にわたりしいたけを作ってきました。2011年、三代目の瀬口雅文さんが「農事組合法人ECOマッシュ」を設立。近代的設備を取り入れた工場で、おがくずの製造からしいたけの栽培・生産・加工・販売まで

を行っています。

「しいたけを使ったぎょうざは絶対に旨い」と確信した雅文さんが、3年がかりで「旨ぎょうざ」の開発に成功。「こだわりすぎて時間がかかった」とみずから振り返るほど逸品になりました。そのまま食べても絶品のしいたけをもちもちの皮で贅沢にくるんだぎょうざは、焼くのはもちろん、蒸しても揚げても鍋に入れてもよし。旨くてヘルシーで食べやすい、三拍子そろった優れものぎょうざなのです。どんな世代にもうけること必至。



農事組合法人ECOマッシュ
代表理事
瀬口雅文さん

「環境を生かし未来を創る」
を企業理念に、循環型農業に取り組んでいます。

TEL 0986-45-5333
FAX 0986-45-5355
office@ecomush.info
〒880-0022 宮崎県都城市夏尾町7218-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直 売 所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

道の駅都城、朝霧の里ATOM
ECOマッシュ（都城市夏尾町）
商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻

冷凍とは気づかない!?
サクサクジューシー!



チンした後、トースターでさらにあためるのが裏技。そうすれば、さらにサクサク感がアップします!

かんのんいき 観音池ポークの「メンチカツ」

プレーン¥148 チーズ¥167 (ともに税抜)

<http://shop-kannonikepork.jp/>

肉
&
卵

揚げ物は揚げたてが一番!
だけど、やっぱりフライは面倒…という方に朗報です。「観音池ポークのメンチカツ」なら、レンジでチンするだけで、揚げたて食感のメンチカツが今晚のごちそうになっちゃうのです!

「メンチカツ」に使われるのは、【宮崎ブランドポーク】のひとつ「観音池ポーク」。地域の養豚農家が集まって有限会社観音池ポークを立ち上げ、自然由来の飼料、豚がよろこぶ快適な環境にこだわり、愛情をこめて豚を飼育しています。

旨味バツグンのおいしい豚肉からメンチカツに最も適した食感が固めのウデ肉やモモ肉を使用して開発しました。

店の総菜コーナーでは、多い日には1,000個も売れる人気商品です。「贈り物にしたい」「好きなときに食べたい」という声に応え、冷凍タイプが開発されました。

この「メンチカツ」の更なる魅力は、キャベツや玉ねぎもたっぷり入っているからヘルシーかつジューシーなこと! 冷凍品のイメージをくつがえすおいしさです。



有限会社観音池ポーク
代表取締役
馬場 通さん

都城・観音池に「食と農のテーマパーク」を設ける夢にむかってまい進中。

TEL 0986-58-5499

FAX 0986-51-7655

MAIL info@kannonike-pork.jp

TEL 宮崎県都城市高城町石山147-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

観音池ポーク本店(都城市高城町)・三股店(三股町) 楽天市場、dinosなどの通販サイト。

商品温度帯
常温・冷蔵・冷凍

味噌とトマトが
こんなに合うなんて!!



そのままの味をあじわうなら、野菜
スティックのディップに。

調味料

きらり農場高木の「トマト味噌」

「トマト味噌」 140g ¥500（税抜）

トマトと味噌。なんとも素敵な組み合わせの商品は、トマトを「油味噌」にしたもの。のせるだけ、混ぜるだけ、のカンタンおいしい商品です。

開発したのは、都城市高木地区にある、農事組合法人きらり農場高木。地域の農地・農業は「地域住民みんなで守っていこう」を実践、「一集落一農場」を目指す法人です。先祖から受け継いだ農地を守り、郷土の味を引き継ぎながら、農産物の生産、加工、販売までを手掛ける6次産業化を推進、地域農業の発展に貢献し

てきました。

平成27年に誕生したばかりの「トマト味噌」のメインは、自社産のミニトマトをメインに、同じく自社の麦・大豆・米で作った味噌をまぜて無添加で。

生野菜や温野菜にのせたり、ご飯にのせたり、カレーの隠し味にしたり、パスタソースにしたり…和洋中、自分なりの楽しみ方を探したくなる、新しいおいしさ。濃厚な味噌とトマトのブレンドは、チーズとも相性バツグンです。甘くてさっぱりしているので、そのまま食べちゃうのも、実はおすすめなのです。



農事組合法人きらり農場高木
理事兼生活部長
山中美代子さん

平成18年、高齢化が進む地域で農業の担い手となるべく設立。積極的に新規事業に取り組んでいます。

TEL 0986-38-6246

FAX 0986-38-2442

〒880-0001 宮崎県都城市高木町6849-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

朝霧の里、道の駅都城（ともに都城市）

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍

ブルーベリーのおいしさを
できるだけそのままに



KIYANSE FARM

自然農法で育てた
ブルーベリー畑の
ジャム

BLUEBERRY JAM

農薬・化学肥料不使用の安心安全
なブルーベリー2種に、最小限のて
んさい糖だけを加えたシンプルさが
人気の秘密。

キヤンセ FARM の「ブルーベリージャム」

「ブルーベリージャム」 125g 741円（税込）／250g 1,389円（税込）

<http://www.kiyanse.info/>

都 市高城町にある観光農園「KIYANSE FARM」。園内ではブルーベリーの収穫体験が楽しめるほか、デザートが楽しめるカフェや農産物販売所も併設されています。

この魅惑的な農園を経営しているのが大前幸祐さん。ご両親の趣味であったブルーベリーの栽培を手伝ったことがきっかけで農業に開眼。元農学部の教授に教えをあおぎながら、約5年をかけて生産にこぎつけたというチャレンジャーな方です。大前さんのこだわりは「自

分の子どもに安心して食べさせられるもの」をつくること。農薬・化学肥料は一切使わず、自然農法でブルーベリーを栽培しています。

加工品のなかでも人気No.1のブルーベリージャムは、酸味のあるものと完熟したものをブレンドし、最少限のてんさい糖を加えることで、元の味を生かしたほどよい酸味と優しい甘さに仕上げています。パンやヨーグルトにはもちろん、クラッカーやパンケーキ、焼き菓子のトッピングにも。豊かな土地から生まれたジャムはミネラルもたっぷりです。



KIYANSE FARM

代表
大前幸祐さん

「大切に育てたブルーベリーを通じてお客様に感動と幸せを与える」がモットー。

TEL 090-7393-2597

FAX 0986-58-3280

MAIL info@kiyanse.info

ADD 宮崎県都城市高城町大井手1953-8

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

KIYANSE FARM販売所（都城市高城町）、山之口サイバニア、道の駅山之口、レイク觀音さくらの里（都城市高城町）、ラディッシュセブン（宮崎市）、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻



伝説の古代栄養食が
アイスクリームになって甦る

ほかにないリッチな味わいは贈り物
にもぴったり。チーズ好きの大人か
ら、アイスクリーム好きまで、老若
男女に喜ばれることうけあい!

ジ
ム
&
デ
ザ
ー
ト

中西牧場の「甘乳蘇アイスクリーム」

「甘乳蘇アイスクリーム ギフト8点セット」 送料込み¥3,500(税抜)

<http://www.n-bokujo.com>

濃 厚なのに、後味さっぱり——。
不思議な味わいの「甘乳蘇アイスクリーム」。聞き慣れない言葉ですが、「甘乳蘇」とは、8~10世紀頃の日本で作られていた乳製品「蘇」を現代に蘇らせたもので、牛乳を10分の1ほどに煮詰めて作る栄養価の高い健康食品のこと。奈良~平安時代には薬として珍重されていたそうで、牛乳のもつ甘みと旨みをぎゅぎゅぎゅっと濃縮した、チーズに近い味がします。

この「甘乳蘇」を開発したのが、都城市山之口町にある「ミルククラブ

中西牧場」です。牛に与える飼料、乳牛の飼育、加工品の製造まで一貫して自社で行っています。美しい霧島山のふもとでのびのびと育つ牛のしばりたて生乳を使った甘乳蘇は、もちろんそのままでも美味。さらにそのおいしさを生かし、バリエーション豊かなアイスクリームを作りました。その味、他のアイスクリー

ムと一緒に線を画す濃厚さです。
ギフトセットは、甘乳蘇、紫いも、焼き芋、抹茶、ワイン、お米、完熟きんかん、うこんの8種類のアイスクリーム入り。気になる「甘乳蘇」そのもののサンプルもついています！



ミルククラブ 中西牧場
代表
中西朋晃さん

両親が牛乳の生産調整を機に加工品を開発。後継者として奮闘中です。

TEL 0986-57-3007
FAX 0986-57-3030
MAIL milk@btvm.ne.jp
TEL 宮崎県都城市山之口町富吉4619

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

宮崎山形屋、道の駅山之口（都城市）、三股町物産館よかもんや（三股町）、自社ホームページなど多数。

商品温度帯
常温・冷蔵・冷凍

安心安全、香ばしい
希少な国産ごまを宮崎から



一番贅沢な食べ方は“そのまま”で。
ごまそのものの豊かな風味やコク、
香りを、存分に味わって！

調
味
料

しも農園の「練りごま」

「みまたんごま 練りごま」(白・黒・金) 各95g 各¥1,111(税抜)

<http://www.shokokai.or.jp/45/gomaya/index.htm>

産のごま、食べたことがありますか？なんと日本で販売されているごまの99.9%が外国産。三股町ではごまを特産品にしようと、「みまたんごま」のブランド名で、平成24年度から商品開発やブランド化のプロジェクトをすすめています。その活動の中心を担うのが、株式会社しも農園。自園並びに生産者団体霧島会が農業や化学肥料を使用せず、手作業で手間暇かけて大切に育てたごまを、製品化し、販売しています。ごまの種類は金ごま、黒ごま、白ごまの3

つです。宮崎の太陽の光をたっぷりと浴びて育ったごまを、石臼でゆっくりと時間をかけてペースト状にしたのが「練りごま」。小粒で芳醇な味わいと評判のごまだからこそ、ペーストも絶品です。

この「練りごま」を使って、白和えやごま和えなどの和風惣菜はもちろん、パンバンジーなどの中華料理も手軽に作れます。はちみつと混ぜてパンに塗ったり、そのままヨーグルトに混ぜたりしても！ おいしさとその希少価値から、大人気の「みまたんごま」。ぜひ一度、ご賞味ください。



株式会社しも農園
代表取締役
下石正秋さん

「地域に根差し、地域と共に！」「農と食を通じて消費者の皆様の健康増進に貢献！」がモットー。

TEL/FAX 0986-52-4125

MAIL asachan@lily.ocn.ne.jp

ADD 宮崎県北諸県郡三股町大字桿山1184-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県 内 食 品 販 売 店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県 外 食 品 販 売 店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

三股町物産館よかもんや（三股町）、道の駅都城（都城市）、宮崎山形屋、みやざき物産館KONNE（ともに宮崎市）、PLAIN PEOPLE（東京都）

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻

アレルギーの方にもパスタを！

練り込まれたのはやさしさです



さっと湯通したフジッリ、ミニトマト、枝豆、オリーブ、パプリカなどの野菜を、ドレッシングとあえて。

や
さ
い
き
の
こ

ほおり 祝子農園の「米粉フジッリ」

米粉フジッリ オープン価格

くるとかわいらしく、色鮮やかなショートパスタ。実はこれ、お米できているんです！

宮崎県延岡市でオーガニックな米づくりを追求している祝子農園。代表の松田宗史さんは、小麦アレルギーの方が多いことに注目。農薬や化學肥料を使用せず、手間ひまかけて育てた自社の米を原料にした、アレルギーのある方でも安心して食べられる米粉。その加工品(パスタ類、ラーメン、うどん、そうめん、天ぷら粉など)を開発しています。

「米粉フジッリ」は、かぼちゃ、

紫芋、パプリカ、バジル、キャベツの5種類を練り込んだ、米粉100%のクルクルとした形状の5色のパスタ。小麦アレルギーの方はもちろん、野菜嫌いな子どもたちもおすすめです。スープやサラダにプラスすれば、色とりどりの元気が出るごちそうが簡単にできあがり。

近頃、テニス界のトッププレイヤーがグルテンフリーな食生活をとりいれて、ますます強くなったと話題に。米粉のパスタは、健康や美にこだわりのある方にもぜひ取り入れていただきたい一品です。



祝子農園
代表
松田宗史さん

この米粉パスタは、娘さん夫婦の営む延岡市のカフェ「TinkTink」でも食べられます。

0982-33-7545

宮崎県延岡市祝子町3139

購入方法

- 直 売 所
- 道 の 駅
- 県内食品販売店
- 県外食品販売店
- ネット通販
- メール注文
- 電 話 注 文
- ファックス注文

販売店

祝子農園（延岡市）

商品温度帯
常温・冷蔵・冷凍

あの果物の葉を
お茶にしてみました



ブルーベリーの果実とはまた違う、
新鮮な味が魅力。たくさんの女性
に飲んで欲しいお茶。高い栄養効
果が期待できるそう!



飲
料

かじつは ちゃ 亀長茶園の「果実葉茶」

「果実葉茶」 2g×10袋入り ¥1000 (税抜)

<https://kamenagatyaen.com>

『果

実葉茶』…何の果物の葉かと
いうと…それはブルーベリ
ー! 宮崎の気候と真夏の太陽が育
んだブルーベリーの葉を使い、新感
覚のハーブティーに仕立てました。

開発したのはスローライフトウ
株式会社。伝統的な釜炒り茶の生
産を行う亀長茶園が母体です。現
代人の心と体の健康と気分転換を
提案しようと、ヘルス・ピューテ
ィにこだわったお茶の生産・加工・
販売を手がけています。

ブルーベリーの葉には、高い健
康効果が期待できることが近年明

らかになりました。ブルーベリーの
実は育てず、葉だけに栄養が行き渡
るよう栽培。農薬不使用の安全な葉
を伝統の釜炒り製法でその美味しさ
と栄養を逃さず封じ込めたのが、「果
実葉茶」です。

ちよっぴりすっぱい味わいは、朝
食やティータイムに。ノンカフェイ
ンだから夜寝る前にもOK。お好み
で砂糖やはちみつ、ジャムやドライ
フルーツを入れたり、ミルクで煮出
したチャイ風もおすすめです。“す
っぱおいしい”ブルーベリー葉茶を、
ぜひ味わって。



スローライフトウ
株式会社 / 亀長茶園
代表取締役 亀長浩藏さん
創業は平成27年の12月。「売れてなんばの6
次化。ここからが始まりです」と意気揚々。

TEL/FAX 0982-47-3214
info@kamenagatyaen.com

〒 宮崎県延岡市北方町蔵田辰595-4

購入方法

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 直 売 所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

道の駅よっちはみろや(延岡市)、ネット販売

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻

きました！

冷凍保存できる鶏のたたき



鶏の産地でないとなかなか味わえない、鮮度命のたたき。その美味しさは格別です。

肉
&
卵

英楽の「夢創鶏のたたき」



「夢創鶏のモモ肉のタタキ」

ムネ1パック(60g)、モモ1パック(60g)セット ¥648(税抜)

<http://musodori.co.jp/>

特筆すべき、そのムネ肉のおいしさ！ 口にした人を笑顔にするほどのその肉質は、引き締まっているのに、とろけるような舌触り。薫味なし生醤油だけで食べても、鶏のうまみが十分すぎるほど味わえます。モモ肉は香ばしく焼けた皮の歯ごたえが新鮮さゆえのプリプリ感です。

しかも「夢創鶏のたたき」の食べ方はとってもカンタン！ パッケージのまま流水で3分。解凍したら2~3ミリの厚さにスライスしてポン酢や醤油をかけたら、本格的なたたきのできあがりです。

簡単かつ新鮮な冷凍たたきを開発したのは、門川町にある株式会社英楽。昭和51年から養鶏業を営み、平成25年から6次産業化に挑戦しています。餌と水にこだわった、雑味やにおいの少ない自社ブランド鶏「夢創鶏」を使い、限りなくゼロに近い菌数の、安心安全な鶏のたたきを作り上げました。

冷凍庫に常備して、とっさのお酒のつまみにも、鶏のたたきがなかなか食べられない県外の方への贈答品にもぴったり。きっと誰からも喜ばれる一品です。



株式会社英楽
代表取締役
池田英勝さん

「日本の農業と食を守る！」この志を胸に創業。門川町内で「鶏料理専門店 英楽」も経営。

TEL 0982-63-1029
FAX 0982-63-1063

MAIL hidekatsu.ikeda@eiraku.miyazaki.jp
TEL 宮崎県東臼杵郡門川町加草419-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直 売 所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県 内 食 品 販 売 店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県 外 食 品 販 売 店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

道の駅日向（日向市）、高鍋温泉（高鍋町）、おいしきくす、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷藏・冷冻

宮崎らしい、
やさしいすっぱさ



保存料不使用。自社農園のへべす
とてんさい糖のみで作られた一品。
果樹園を吹き抜ける風のようなさわ
やかな酸味が特徴です。

成合へべす園の「へべすサイダー」

「へべすサイダー」 200ml ¥250 (税抜)

<http://hyuganosyun.jp>

向市原産の「へべす」は、県内ではおなじみの緑色で小ぶりのかんきつ類。すっぱすぎないまろやかな酸味と、ジューシーで爽やかな風味が人気です。初夏～初秋に収穫され、料理に使われることの多いこの果実を“一年中楽しんでもらいたい”と作られたのが、成合へべす園の「へべすサイダー」。原料のへべすは、農薬を一切使用せずに作られたもの(有機JAS取得予定)。まだ若く皮が緑のフレッシュなへべすを使っています。

成合へべす園・二代目の成合利浩

さんは、自動車関連の仕事を辞め、生産者の道へ。先輩農家の指導を仰ぎながら生産を行い、試行錯誤の中で見い出したのが、インターネット販売でした。果実だけでなく、100%果汁、ピューレなどの加工品を生産から販売まで手がけます。

ビタミンC、必須アミノ酸、リモネン、クエン酸、ナツダイダインなど…美容と健康に役立つ成分がいっぱいのへべす。丁寧に育った果物そのままの味がする一品です。楽しいラベルの「へべすサイダー」をゴクゴク飲んで、さあ元気に！



成合へべす園

代表

成合利浩さん

「農業の素晴らしさを
伝えたい」と次世代とともに、
発展する農業を目指しています。

TEL 090-1971-1516

FAX 0982-54-2065

E-mail gennkinatosityan@yahoo.co.jp

Address 宮崎県日向市大字塩見14567-64

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直 売 所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

道の駅日向(日向市)、ぽっくる農園、よっちゃん広場、スーパーまつの恒久店(すべて宮崎市)、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻

あったらいいながあった!
カンタン便利な1人用高菜



白米はもちろん玄米ともよく合う高菜。卵、ねぎ、にんじん、シメジと炒めて玄米チャーハンに。高菜がみじん切りになっているから調理もラクラク。

サンアグリフーズの「高菜飯の素」

「高菜飯の素」 50g×3パック オープン価格

<http://www.sun-agrifoods.com>

手 軽で便利かつおいしい。そんな食卓のうれしい味方が、都農町にあるサンアグリフーズ株式会社が生産から加工・販売まで手掛けている「高菜飯の素」。太陽の光を存分に浴びて育った県産の高菜に、隠し味の県産しおがをびりりと効かせた、食欲をそそる味です。

サンアグリフーズは、平成22年に口蹄疫の被害をうけ、母体企業が事業の多角化を検討、県産野菜を使った新たなブランドづくりをめざして設立されました。自社生

産の野菜を漬け物に加工し、全国に届けています。

漬物のプロである会社の数ある商品のなかで人気なのが、この「高菜飯の素」です。老若男女にうけることまちがいないパワフルな味はもちろんのこと、お客様の立場に立ったパッケージも高評価の理由です。なぜなら高菜は刻んである上に、1食分50g使い切りサイズの真空パックを採用。まな板いらずで保存が楽ちん。チャーハンやパスタ、お茶漬け、ラーメン、おにぎりなど、人気の料理がおいしく時短で完成します。



サンアグリフーズ株式会社 代表取締役
磯部辰則さん

パッケージのイラスト、
“たっちゃん”はこの方!
安心安全な食品で地域
と社会に貢献。

TEL 0983-21-2139

FAX 0983-21-2138

E-mail Info-sunagri@sun-agrifoods.com

〒880-0001 宮崎県兒湯郡都農町大字川北1432-7

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

宮崎県内のスーパー・マーケット、道の駅
都農・日向、自社オンラインショップ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍



美味しい卵へのこだわりは包装にまで。その味は海外でも評判に。

産みたての卵の新鮮さを食卓に！



やさ
いき
のこ

香川ランチの「鮮々生々」

「国産鶏卵 鮮々生々」 6個入り オープン価格
<http://kagawa-ranchi.com/>

新鮮でおいしい卵といえば、こ
んもりとした白身と黄身のふ
くらみが目印と言われています。
実は、新鮮な鶏卵には炭酸ガスが
豊富。でも日が経つにつれ、炭酸
ガスは抜けていき、ふくらみがし
ばんでいくのと一緒に味も落ちて
いくのです。

そこに目をつけたのが、川南町
にある農事組合法人香川ランチ。
卵の新鮮さを維持したままお客様
にお届けするため、卵のパッケー
ジ内に炭酸ガスを含ませる業界初
の特許包装を開発しました。だか

ら名前は「鮮々生々」。そのおかげ
で産み落とされてから2週間たって
も、卵のお山はこんもりをキープし
ます。卵かけ御飯にすると、その新
鮮さは目に見てわかります！

昭和38年に養鶏業をスタートし
た香川ランチは、雛の育成、こだわ
りの飼料をあたえた安心安全な
鶏卵と鶏肉の生産を行っている鶏
と卵のスペシャリスト。その販路は
日本だけでなく、海外にも及びます。
さあ、ぶりぶりでコシのある新鮮
な卵を、ほかほかご飯とともににお
召し上がりください！



農事組合法人
香川ランチ 代表理事
香川憲一さん

開拓者が切り拓いた町、
川南町で新たな開拓を
すすめようと様々な手法
で地域に貢献中。

0983-27-2005
0983-27-4630

宮崎県児湯郡川南町平田3087-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

善太郎屋物産館（川南町）、宮崎県内ス
ーパー各店

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻



国際審査会で三ツ星受賞！

レモンではなく、地元の柑橘“へべす”をちょびり加えています。

ジャム
& デザート

アグリストリームきむら農園の「時の雫マンゴーコンフィチュール」

「マンゴーコンフィチュール」 110g ¥1,000(税抜)

<http://www.kimurafarm-miyazaki.com/>

宮崎マンゴーの旬は4～6月。アグリストリームきむら農園の完熟マンゴーブランド「時の雫」を使った「マンゴーコンフィチュール」誕生のきっかけは、全国展開の有名タルト店できむら農園のマンゴーが使われたこと。「時の雫」がたっぷりのったタルトはたちまち評判になり、「一年中食べたい！」という声が聞こえてくるようになりました。その声に応えようと、代表の木村幸司さんが平成25年から製品化に取り組んだのがはじまりです。

デビューからわずか2年。その

贅沢で繊細な味わいは、平成27年のベルギー王国「iTQi／国際味覚審査機構」ジャムとしては日本初となる最高賞「三ツ星」を受賞しました！開発にあたり大切にしたのは、素材そのままのおいしさ。添加物を使わず、糖度は50度程度とひかえめ。ソースとジャムの中間の、自然なとろみに仕上がっています。パンに塗るだけでなく、ヨーグルト、アイスクリーム、ピザなどのトッピングにも。肉料理のソースとしても利用されているのだとか。海外から認められているのも納得です。



アグリストリーム
きむら農園代表
木村幸司さん

青森市出身。脱サラして新潟から宮崎県川南町に移住。地域の活性化に役立つ!を念頭に活躍中。

TEL	090-8943-6804
FAX	0983-27-1211
E-MAIL	agristream.kimura@rondo.ocn.ne.jp
宮崎県兒湯郡川南町大字川南13509-32	販賣方法
<input type="checkbox"/> 直売所	<input checked="" type="checkbox"/> ネット通販
<input type="checkbox"/> 道の駅	<input checked="" type="checkbox"/> メール注文
<input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店	<input checked="" type="checkbox"/> 電話注文
<input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店	<input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文

販賣店
宮崎空港ビル、宮崎物産館KONNE、フードリー霧島店、ラディッシュ大橋店、ポンディス、新宿みやざき館KONNE、Madi（麥參道店・銀座店）、日本百貨店しづくひんかん。通信販売・高島屋百貨店、ダンチュウドットコムほか

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻

おしゃれで実用的なパッケージ。
お湯に入れるとすぐに美しい翠
が広がります。



伝統のお茶を
新しい価値観とともに

六車農園の「深蒸煎茶ティーバッグ」

「深蒸煎茶ティーバッグ」 2g×15P ¥500(税抜)

<http://www.muguruma-nouen.jp>

お 茶の花が描かれたモダンなパッケージからティーバッグを取り出し、カップにいれてお湯を注ぐと、鮮やかで澄んだ翡翠色の緑茶があつという間にできあがり！明治33年創業の六車農園が開発したのが、繊細なデザインと味わいのこの煎茶。

県内唯一の「JGAP」（農林水産省が推奨する農業現場における工程管理に基づく品質保証）に基づいて生産されたお茶を、高い品質管理のもとで、深蒸し製法により作られています。その味は渋みが少なく甘みが

あると、高い評価を得ています。

「深蒸煎茶ティーバッグ」には、最も上質かつ希少価値の高い「一番茶」のみを使用。一番茶の味を存分に楽しめる、抽出効率バツグンの三角錐ティーバッグを採用しています。場所を選ばず、いつでも手軽にお茶を楽しんでもらえるようにと開発しました。日本茶のイメージを一新したパッケージにしたもの、すべては“多くの人に緑茶を味わってほしい”という情熱から。パックごとのアルミ個包装なので、保管や携帯、ささやかな贈り物など使い勝手も秀逸です。



六車農園株式会社
代表取締役
六車政廣さん

「変わらない信念を持ち、一歩先行く価値」をテーマに、今日もお茶づくり。

TEL 0983-27-5888

E-mail kurogi@muguruma-nouen.jp

〒951-0203 宮崎県兒湯郡川南町大字川南13220-3

購入方法

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

デサキ宮崎店（宮崎市）、自社通販サイト
<http://muguruma.theshop.jp/>

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻

「緑」

茶丸飲。このお茶は、緑茶を丸ごと飲んでもらうことをコンセプトに開発された、安心安全なオーガニックの緑茶です。

この茶葉を加工し、「太地園の粉末茶」を製造・販売しているのは、川南町にある株式会社太地園。雄大な尾鈴山脈のふもとにある農場では、有機JAS認定をはじめ、IFOAM（国際有機農業運動連盟）基準によるJONA認証を取得した、オーガニック栽培のお茶を生産しています。環境や飲む人のことを考えた森本さん夫妻が、こだわり抜いた環境で育まれたお茶

なのです。

この粉末茶は、一番最初に芽吹く希少な一番茶を100%使用した煎茶を粉末にしたもの。だからお茶の有効成分である、ビタミンやカテキン、食物繊維、ミネラルを丸ごと飲めちゃうのです！

しかも農薬などの心配もありません。野菜不足や生活習慣病の方にも手軽に飲めると喜ばれています。飲み方はカンタン。太地園の粉末茶1g（小さじ1杯）を、コップ1杯のお湯か湯ざまし、冷水で溶いて、「混ぜながら」飲むだけ！ ヨーグルトやアイスクリームのトッピング、お菓子作りや焼酎割りなど応用可能です。



株式会社太地園

代表

森本 茂さん

夫婦二人三脚で安心安全なお茶づくりに取り組んでいます。スローライフを実践中。

0983-27-0689

0983-27-1430

〒879-0131 宮崎県児湯郡川南町川南13140-2

購入方法

- 直 売 所
- 道 の 駅
- 県内食品販売店
- 県外食品販売店
- ネット通販
- メール注文
- 電 話 注 文
- ファックス注文

販売店

直営店（川南町）、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍



オーガニックだから
まるごと飲める、丸飲み緑茶



沈殿しないように、混ぜながら
いただくのも楽しい！

太地園の「太地園の粉末茶」

「太地園の粉末茶」 100g 1,600円（税抜）

<http://www.daichien.jp/>

産地のおいしさをそのまま急速冷凍!
使いやすさも抜群!



どうもろこし、人参、シメジなどの野菜と炒めものに。栄養満点、忙しいお母さんの味方です。

やさ
いきのこ

ジェイエイフーズみやざきの「宮崎育ちのほうれんそう」

「宮崎育ちのほうれんそう」 200g オープン価格
<http://www.jafoods-miyazaki.jp>

西 都市にある2010年に口蹄疫の農業復興対策として設立された株式会社ジェイエイフーズみやざきでは、西都市周辺で栽培されたほうれん草を加工製造・販売まで行っています。

「宮崎育ちのほうれんそう」の製造は、元々ほうれん草が栽培されていない西都・児湯地域で、ジェイエイフーズみやざきのフィールドコーディネーターと地元のJAが連携・協力し栽培方法を生産者の方に指導することから始まりました。現在では、多くの契約農家の皆さん

に栽培して頂いております。

「宮崎育ちのほうれんそう」は、収穫して原則24時間以内の新鮮なほうれん草を瞬間冷凍をしています。新鮮なうちにマイナス20℃以下で急速冷凍することにより、獲れたてのほうれんそうの風味をしっかりとキープしています。バラ凍結されているので必要な分だけ取り出せて使い勝手はバツグン。

おひたし、グラタン、卵焼きなどにバラバラと入れるだけで、彩りよく栄養価の高いおかずが簡単に完成。忙しいご家庭必須の逸品です。



株式会社ジェイエイフーズみやざき
代表取締役専務
内野宮由康さん
農場管理によるトレーサビリティを行い、生産から販売まで管理しています。

0983-43-5351

0983-43-5372

jafoods-miyazaki@kei.mz.ja.or.jp
〒880-0000 宮崎県西都市大字南方3398番地2

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input type="checkbox"/> ファックス注文 |

*詳細はホームページにて

販売店

Aコープみやざき、ながのや（ともに宮崎県内）など。

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻

ふんわりやわらか
ブランド牛の絶品メンチ



小さい子どもやお年寄りも食べやすい
いやわらかさが魅力。一度食べたら
忘れられません。

肉
&
卵



サイトーファームの「齋藤牛メンチカツ」

「齋藤牛メンチカツ」 ¥280 (税抜)

<http://www.saitoh-bokujyo.jp>

和 牛、しかも人気ブランド牛の
メンチカツと聞いて、どきど
きしながら揚げたての「齋藤牛メン
チカツ」をほおばると…サクサクの
中に、甘くてふわふわでジューシー
なお肉がたっぷり！ サクッ、ジュ
ワ～っとハーモニーを奏でます。

「齋藤牛」は、西都市にある株式
会社サイトーファームのオリジナル
ブランド牛。自社開発の発酵飼
料と、ストレスの少ない飼育環境
で育てることで、きめ細かい霜降
りと柔らかい肉質、深い甘みが実現。
そのおいしさをたくさん的人に味

わってもらいたいと、焼肉店と直
売所の経営に加えて、加工品もス
タートしました。

「齋藤牛メンチカツ」は、直売所
「こころ」でも販売されている商品。
味はいいものの精肉として販売し
にくい肉の部位を生かした商品で、
添加物不使用。牛肉本来の優しい
甘みを生かすため、香辛料をひか
えめにするなど、試行錯誤を繰り
返して開発されました。揚げたて
そのままはもちろん、ソースをつ
けて食パンにはさんでメンチカツ
サンドにするのもおすすめです。



株式会社サイトーファー
ム／サイトーファームの
お肉屋さん・こころ
専務取締役 齋藤幸紀さん
企業理念は「お客様が
幸せになれる牛肉を作
りたい。」

TEL FAX 0983-35-3963

MAIL saitoufarm2@gmail.com

〒宮崎県西都市大字茶臼原1235

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

焼肉苑・齋藤牧場、サイトーファームの
お肉屋さん「こころ」(ともに西都市)、
イベント出店

商品温度帯

常温・冷藏・冷冻

究極のトマトを求めて42年
こだわりの一品



色鮮やかなアイコは、モッツァレラ
チーズと一緒に定番のカブレーゼ
に。ブラックペッパーと生バジルを
添えれば、すてきな前菜に。

●▲■ 奥松農園の「アイコ」

ミニトマト「アイコ」 120g ￥170(税抜)

<http://www.okumatsu.co.jp>

△ グビーポールのようなかわいい形の真っ赤なトマト。口に入ると、パリッとみずみずしくハリのある食感！ すっぱいけれどあま~い、このミニトマトは有限公司奥松農園の「アイコ」。

創業42年。農業一筋の代表・奥松健二さんは、消費者にとって「究極のトマト」とは何か？をいつも考えている人。おいしいトマトを求め、かつてトマトに牛乳やはちみつを与えたこともあるのだとか。すべては「このトマト、おいしい！」と言ってもらうためだと語ります。

実はこのアイコ、最新のIT技術を利用して生産されています。気温や土壌水分量、太陽の照度、土のpH値など生育に必要な様々なデータを測り、トマトにとって最適な環境を作り出しています。それが上質なトマトの安定生産につながっているのです。

ちなみに「アイコ」は果肉がしっかりしていて皮残りのしない品種。スライスしやすい形はサラダにも最適です。煮たり焼いたりなど、応用がきく。ほおばりやすい形は子どもたちにも人気です。



農業生産法人
有限公司 奥松農園
代表取締役
奥松健二さん

「感動をあたえる食」を
テーマに、こだわりを持つ
てトマト栽培をしてます。

TEL 0985-39-9164

FAX 0985-64-8103

MAIL noen@okumatsu.co.jp

ADD 宮崎県宮崎市大字島之内6440

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

直売所「たべると」(宮崎市島之内)、
Foodaly各店

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻



万能ネギとまぜたとろフレーク、いり卵、炒めたほうれん草で、簡単&豪華な三食丼に！

肉
&
卵

岡崎牧場の「パイン牛とろフレーク」

「パイン牛とろフレーク」 100g(50g×2パック) ¥1,000(税抜)

上 質な和牛を、生食で食べた
い！ そんな願いを叶える
加工品があります。

生産・加工しているのは、株式会社
岡崎牧場。なんとパインアップル粕を
使ったオリジナル飼料を開発し、黒
毛和牛の餌に配合。その餌を食べた
ブランド牛の「パイン牛」は、赤身
とサシのバランスが絶妙で、やわら
かい肉質にはほのかな甘みがあると評
判です。パイン牛のおいしさを、直
営の焼肉店だけでなく、もっと手軽
に味わってもらいたいと、開発され
たのがパイン牛生食シリーズでした。

生食シリーズはユッケ、牛とろフレー
ク、タルタルステーキ、牛刺し全4
商品。なかでも注目したいのが、この
「パイン牛とろフレーク」です。

旨みの強い赤身の部分を冷凍のフレー
ク状にした“ふりかける牛肉”という、
今までになかった斬新かつ便利な商品
なのです。しかも便利な使い切り小分
けサイズ。炊きたてごはんにのせて卵
黄とわさび醤油をかけると…あらま！
贅沢な「牛とろ丼」のできあがり。ほ
かにも手巻き寿司やお茶漬けの具、サ
ラダなどにも。おもてなしでも大喜び
されること間違いありません！



株式会社岡崎牧場
代表取締役
岡崎芳次さん

厚労省の「新・生食用
加工基準」に準拠した
安全な工程で製造され
ています。

TEL 0985-31-1745

FAX 0985-26-2370

E-mail okazakibokujo_kakou@sct.bbiq.jp
〒870-0015 宮崎県宮崎市新別府町雀田1185
宮崎市中央卸売市場内

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

岡崎牧場直売所店（宮崎市中央卸売市場内）

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍

ワインと味噌で煮込んだ
濃厚ティストのブランド地鶏



ワインはもちろん冷えた焼酎にもベストマッチ！でも、大人だけじゃなく、子どもにも大人気。



石坂村地鶏牧場の「じとっこちゃん」

「みやざき地頭鶏 じとっこちゃん」 150g ¥1,200(税抜)

<http://www.ishizakamura.jp>

地 鶏料理といえば、モウモウとした煙とともに焼き上げる炭火焼が宮崎のスタンダード。でもこの「みやざき地頭鶏 じとっこちゃん」は、地鶏の加工品のなかでもめずらしい“煮込み”的商品です。

「じとっこちゃん」に使われるのは、みやざきブランド地鶏「みやざき地頭鶏（じとっこ）」。厳しい条件をクリアした指定農場のみ生産が許される幻の地鶏です。合資会社石坂村地鶏牧場ではこだわりの環境と飼料でさらにワンランクアップさせた地鶏を育てています。

そのこだわり抜いた地鶏とモツを、まずワインが決め手の秘伝のタレに漬け込んで、じっくり熟成。その後、厳選した味噌を加えて煮込むことで、なんとも食欲をそそる地鶏の煮込みに仕上がっています。

食べ方はいたって簡単！ パッケージごと湯せんで3分間あたためるだけ!!

しっかりとしみ込んだ濃い目の味は、酒のおつまみにも白いご飯のおともにもバツチリ。皮やハツ、砂肝など、様々な部位がはいっているので、食感の違いも楽しめます！



合資会社石坂村地鶏
牧場 代表社員
中村秀和さん

1周年を迎えた直売所では唐揚げやチキン南蛮、串焼きなどの惣菜も購入可能！

TEL 0985-85-1414

FAX 0985-85-1407

ADD 宮崎県宮崎市清武町今泉丙5-16

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

直売所「みやざき地頭鶏石坂村地鶏牧場」
(宮崎市清武町)、自社ホームページ

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻

かけすぎてもうれしい!

百姓がつくった
「おひたし」にも合います。

調味料

百姓隊の「食べるソースドレッシング」

食べるソースドレッシングセット（バジル・人参・青じそ・玉葱 計4本）
各220ml ￥3,200（税抜、単品購入の場合は1本￥680）

<http://hyakushoutai.jp>

「ナ ラダにドレッシング」か、「ド レッシングがサラダ」か？ 野菜がたっぷりすぎて、どっちが メインかわからなくなりそうな「百姓隊がつくった食べるソースドレッシング」。なんと、野菜の含有率 70%という具だくさんさがうれしい逸品です。それもそのはず、作った人は野菜農家なのですから。

株式会社百姓隊は、20代の若いスタッフが中心の農業生産法人。自家製の有機肥料やこだわりの自然酵母を使い、味のよい野菜や果物の生産から、加工・販売まで手

がけています。百姓だからこそできる、野菜たっぷりのドレッシングを作ろう！として完成したのが「食べるソースドレッシング」。「大手メーカーとは違う、作った人の顔が見えるような商品が作りたかった」というメンバーの願いそのままに、ボトルには百姓隊の顔写真が！

人参味、玉葱味は、そのままスプーンで食べなくなるほどの食感。自然な作物の甘みがおいしすぎて、サラダだけでなく、パスタやカルパッチョ、冷奴のソースにしても。自分なりの楽しみ方が見つかる新感覚ドレッシングです。



株式会社百姓隊

代表取締役

谷口寛俊さん

「消費者の声を大切に、伝統を受け継ぎ、新たな可能性を模索する」がモットー。

TEL/FAX 0985-64-8258

MAIL info@hyakushoutai.jp

〒880 宮崎県宮崎市大塚町椎現昔760-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

新宿みやざき館KONNE（東京都新宿区）、Foodaly各店、自社ホームページ

商品温度帯

常温・冷蔵・冷冻



優しい甘さと、なめらかでまろやかな口当たりは、パンケーキとの相性もバツグンです。

さらさら爽やかな
ふだん使いのブレンドはちみつ

西澤養蜂場の「野草とアカシアのブレンド」

「野草とアカシアのブレンド」 1kg ¥2,800 (税抜)

<http://www.hachibeikan.co.jp/>

食 べやすい！なめやすい！ 口にいれた瞬間、感じるのは“やさしさ”でした。有限会社西澤養蜂場の「野草とアカシアのブレンド」は、なめらかでクセのないまろやかな口当たりが特徴。子どもからお年寄りまで、そのままで料理にも、毎日にたっぷり使えそうな、やさしいおいしいはちみつなのです。

西澤養蜂場は創業107年。国内外のはちみつを製造販売するだけでなく、はちみつを使った加工食品、化粧品まで手がけています。

単独種のはちみつはちょっと濃すぎるという声に応え、ブレンドハニーとして誕生したのが、この「野草とアカシアのブレンド」。北海道生まれの力強い味わいの国産野草はちみつと、まろやかであっさりとしたハンガリー産をはじめとした海外産はちみつを厳選し、宮崎の工場で試行錯誤を重ねながら独自のベストバランスにブレンドしました。

リーズナブルな価格。さらっとして扱いやすい質感など魅力がたくさん。お料理なら、チキン南蛮のソースに使うのがおすすめです。



有限会社 西澤養蜂場 /
蜂兵衛館
代表取締役 西澤康全さん

「みづばちに感謝、お客様に感謝、大自然に感謝。」現場第一主義を貫いています。

TEL 0985-82-0211

FAX 0985-82-4545

MAIL soumu-members@hachibeikan.co.jp
TEL 宮崎市高岡町浦之名3224-8

購入方法

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直売所 | <input type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店
直売店「蜂兵衛館」(宮崎市高岡町)、
自社ホームページ

商品温度帯
常温・冷蔵・冷冻

“とろり”とほろ苦い夏を味わいませんか？

炭酸割りでも、お酒を加えても美味しい！

飲 料

●▲■ ひゅうがなつ 倉元果樹園の「日向夏とろり」

「日向夏とろり」 500ml オープン価格

夏を感じるレトロなラベルが印象的な「日向夏とろり」。日向夏は、宮崎ではおなじみ、甘酸っぱい果肉と、ほんのり甘い白皮が絶妙なバランスの柑橘。その白皮ごと一緒に濃厚なジュースにしました。

日本には数多く柑橘があれど、厚い白皮ごと食べるというは日向夏ならでは。それもそのはず、白皮には女性も喜ぶペクチンやフルボノイドも含まれていて栄養満点なのです。

この商品を作った倉元果樹園・倉元陽造さんは、平成23年に独立

したばかりの若い生産者。日向夏の生産量が増えてきて、なにか加工品ができるないかと考えていたときに、偶然ジュース製造会社の方とのご縁が。そこで誕生したのがこの「日向夏とろり」です。

名前のとおり、ジュースなのに、「とろり」としている「日向夏とろり」。だからヨーグルトやアイスクリーム、クリームチーズなどにトッピングしても◎。

さらに、3倍の水で割るとおいしい日向夏ジュースに！一年中、手軽に日向夏が味わえます。



倉元果樹園
代表
倉元陽造さん

「ラベルのような雰囲気で飲んでもらえたらうれしいです。」と倉元さん。

TEL/FAX 080-6432-4863
MAIL kuramotokajuen@gmail.com
ADDRESS 宮崎県日南市今町2丁目3-3-205

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 直 売 所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道 の 駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電 話 注 文 |
| <input type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

よわら夢ひろば、港の駅めいつ（ともに日南市）、Yahoo通販サイトstore.shopping.yahoo.co.jp/kuramotokajuen/

商品温度帯
常温・冷蔵・冷凍

揚げてもチンしても
親子でうれしいほくほくポテト



素揚げした「デザボテ」に、はちみつをからめてゴマをふりかけたら、あっという間に大学芋のでき上がり!

くしまアオイファームの「デザボテ」

「デザボテ」 各品種200g ￥298（税抜）

<http://kushima-aoifarm.com/>

どれにしようかな?と、何度も考え込んでしまいそうなほど、ワクワクしてくる色とりどりのさつまいもたち。「くちどけいも」「葵はあるか」「イロドリミラサキ」「べにはっくり」「安納とろとろ」…「デザボテ」は、5品目の熟成させたさつまいもを、太めのフライドポテトサイズにカットし、ゆっくり加熱したあと急速冷凍した商品です。

イチオシの食べ方は、やっぱり“フライ”。カリカリの中にはくほくな甘みが広がります。揚げるのはちょっと…という時も大丈夫。半解凍でアイ

スのように食べるのも新感覚のおいしさです。またそのままレンジでチンして温めるだけでもホクホクの味わいに。「デザボテ」を開発した株式会社くしまアオイファームのさつまいもは、なんと海外でも大人気。「強い農業は超えていく」をスローガンに、全国でも有数の施設を導入し、自社での生産・加工・販売を行っています。農薬の使用量を県基準の50%以下におさえ、加工品も無添加・無着色がこだわり。パッケージに写った家族の写真は、安心安全とおいしさ、それから自信の証なのです。



株式会社くしまアオイファーム代表取締役社長 池田 誠さん

「串間をさつまいの聖地に」を目標に、世界も視野に事業展開を拡大中。

TEL 0987-72-1197

FAX 0987-27-3943

MAIL info@kushima-aoifarm.com

TEL 宮崎県串間市秋山1182-1

購入方法

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 直売所 | <input checked="" type="checkbox"/> ネット通販 |
| <input type="checkbox"/> 道の駅 | <input checked="" type="checkbox"/> メール注文 |
| <input type="checkbox"/> 県内食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> 電話注文 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 県外食品販売店 | <input checked="" type="checkbox"/> ファックス注文 |

販売店

自社通販サイト <https://a-oimall.com/>、
阪急オアシス店（関西地方）

商品温度帯

常温・冷藏・冷冻

みやざき6次産業化サポートセンターへようこそ

宮崎県の6次産業化はここが窓口です!



Q

みやざき6次産業化
サポートセンターって何をするところ?

みやざき黒ジカ

ロクジカと
クロジカです。
私たちが
ご紹介するわね!

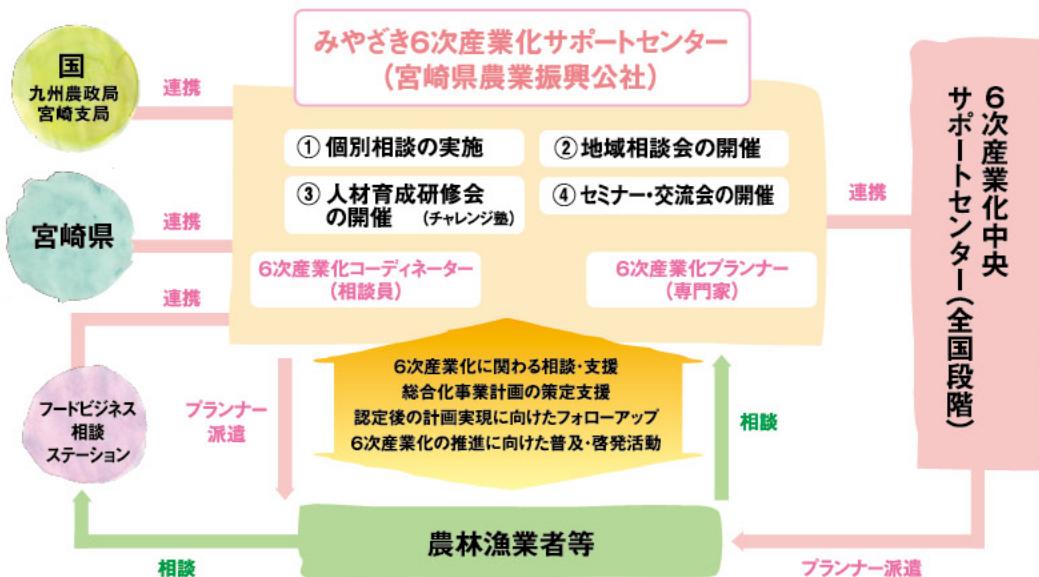


みやざき6ジカ

A

新たな取り組みとして6次産業化を
はじめる農林漁業者等に対して、
6次産業化を成功に導くために
様々なサポートを行っています。

公益社団法人宮崎県農業振興公社内に設置されています。



地域相談会の窓口はこちらです！

中部
農業改良普及
センター

（宮崎市・国富町・綾町）

東諸県郡国富町
大字岩地野1401

開催日:第1水曜日

0985-30-6121

南那珂
農業改良普及
センター

（日南市・串間市）

日南市
南郷町中村甲1232-1

開催日:第2水曜日

0987-21-9550

北諸県
農業改良普及
センター

（都城市・三股町）

都城市高木町6464

開催日:第2水曜日

0986-38-1554

西諸県
農業改良普及
センター

（小林市・えびの市・高原町）

小林市駅南300

開催日:第1水曜日

0984-23-5105

発刊に当たって

サポートセンターを
運営する
農業振興公社の
理事長からひと言



6次産業化は、農林漁業者が生産だけでなく、加工や販売についても自ら主体となって行う取組で、農林漁業者の利益や地域の雇用の場を生むことが期待されています。一方で、消費者の方に対しても、農林水産物の持つ素材の良さや背景、ストーリーといった価値を商品の形で、そのままお届けする役割を担っています。

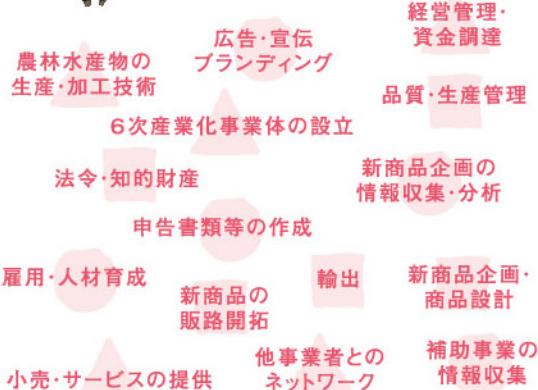
今回の商品事例集では、本県で6次産業化に取り組む多くの事業者の中から、32事業者の商品について掲載させていただきました。宮崎の6次産業化から生まれた商品を知るきっかけとなり、県内の6次産業化事業者をより一層応援いただることになれば幸いです。

公益社団法人 宮崎県農業振興公社
理事長 茂 雄二



6次産業化に
取り組もう
まずは地域相談会

個別相談を実施しています



6次産業化を考える農林漁業者に対し

- 経営の課題や目的に応じた6次産業化プランナー*の派遣
- 六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の策定支援(プラッシュアップ)
- 認定後の計画実現へ向けた各種支援(フォローアップ)を個別に行ってています。

はじめて6次産業化の相談を受ける方のために、毎月1回、各地域の農業改良普及センターで地域相談会を行っています。
(相談時間は午前10時から午後3時まで、事前に予約が必要です。)

*6次産業化プランナーはサポートセンターが選定・登録した民間の専門家。課題解決に適したプランナーを派遣します。

児湯 農業改良普及 センター

(西都市・高鍋町・新富町・
西米良村・木城町・川南町・都農町)

西都市大字
調殿字馬場崎812

開催日:第1水曜日

0983-43-2311

東臼杵南部 農業改良普及 センター

(日向市・門川町・美郷町・
諸塙村・椎葉村)

日向市東郷町
山陰辛256-2

開催日:第4水曜日

0982-68-3100

東臼杵北部 農業改良普及 センター

(延岡市)

延岡市長浜町1-1713

開催日:第2水曜日

0982-32-3216

西臼杵 農業改良普及 センター

(高千穂町・日之影町・五ヶ瀬町)

西臼杵郡高千穂町
大字三田井3364-39

開催日:第4水曜日

0982-72-2158



みやざき6次産業化サポートセンター
6 公益社団法人 宮崎県農業振興公社
〒880-0913 宮崎県宮崎市恒久1丁目7-14

TEL:0985-51-2011
FAX:0985-51-8006

掲載内容は発行時点のものです。
平成28年発行