

OUR PRODUCT

栗・ゆずの加工品

栗の味と風味をそのまま楽しめる粒栗と、小林産のゆず果皮を糖蜜で煮込み酸味をつけたお菓子

- 2000年10月 ○ 須木村農産加工場からゆず皮を仕入れ、ゆず皮の砂糖菓子の製造販売を開始
- 2010年11月 ○ 原料としてのゆず果汁が全国的に過剰状態であるために、二次加工の開発研究を行う
- 2011年9月 ○ 栗の自家加工の処理量を拡大させるために、栗皮むき機、加工、裏漉し機を導入
- 2012年2月 ○ 6次産業化の総合化事業計画認定
- 2014年3月 ○ 加工施設を整備



認定 6次産業化 2012年2月

農業生産法人 有限会社 すき特産

須木の特産品を贅沢に使った商品



「須木村特産品コーナー」では波皮煮入り栗回転焼も大人気



栗・ゆず等を使った加工品が並ぶ「須木村特産品コーナー」

他にはないような売れる商品作りをして、差別化をはかっています!

COMPANY INFORMATION

農業生産法人 有限会社 すき特産

加工 直売 高級レストラン  
インターネット販売 海外輸出 観光土産

住所 ● 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/>



専務取締役 椎屋敏治さん

2006年に小林市と合併した須木は、良質の「栗」と「ゆず」の産地として知られる。地域に密着した加工品の製造・販売を行う「すき特産」では、これらの素材を利用し、お菓子や調味料の販売を行っている。

同社は2002年に、当時の須木村から須木村農産加工場の運営委託を打診され、須木村に住む多くの栗・ゆず生産者たちの収入増加や雇用創出に貢献したいという思いからこれを受諾したことが、6次産業化への取り組みを始めるきっかけとなった。

県や商工会から指導を受けることで、序々に生産性が向上してくると、次い

で最新鋭のゆず搾汁機を導入。これにより高度なゆず製品の製造が可能となり、生産から加工、販売まで一貫した事業を展開する道筋がついた。

同社では、栗・ゆずの加工品において、大量生産ではなく手作りにこだわって、最新鋭の衛生設備を備えることで良質の製品ができ、製造効率もアップしたことで、利用者のニーズに応えられるようになった。加えて、6次産業化の事業計画認定を受けたことが販路拡大にもつながった。

これからは、商品開発や販売の分野で雇用を更に増やすなど、過疎化対策にも取り組みたいと椎屋さんは話す。