

OUR PRODUCT

みかポン ソフトクリーム

温州みかんとデコポンを
合わせてトルコアイス風に
作ったアイス



認定
6次産業化
2013年5月

- 2013年5月 ○ 6次産業化の
総合化事業計画認定
- 2013年7月 ○ 道の駅つのに
にんぎり飯屋をオープン
- 2013年11月 ○ 前年に搾り貯めていた果汁を
すべてソフトクリームとして
販売し、完売
- 2013年11月 ○ 洗浄機、搾汁機を導入
- 2014年7月 ○ 梅の部門で、世界基準のGLOBAL
G.A.P.認証を受ける。
11月に南九州食連合体を設立

いやしんごろ処 にんぎり飯屋

濃厚なみかん果汁で 作ったソフトクリーム



みかん果汁の水が入り、濃厚な
「みかん120%生搾りジュース」



お店には販売用の窓が2カ所ある
ため回転も速い

大事に育てた農産物を、
違う形でお客様に食べて
頂けることが幸せです。

COMPANY INFORMATION

いやしんごろ処
にんぎり飯屋

加工 直売 農家レストラン

インターネット販売 海外輸出 観光農園

その他

住所 ● 宮崎県児湯郡都農町大字川北
5129 (道の駅つつの内)

TEL ● 090-2715-0356
FAX ● 0983-25-3627



社長
黒木 国彦さん

都農町の「道の駅つつ」で、みかんや梅などの加工品を販売する「いやしんごろ処にんぎり飯屋」。

オーナーの黒木さんは、お店を始める前まで、みかんを中心とした農作物を生産し、市場などへ販売委託していた。そんな中、味は同じであっても、見た目やサイズに問題があるために商品価値が下がる「規格外品」に着目。それらを有効活用できないかと考え、自ら加工品として販売することを決意した。

お店をオープンするにあたり、専門家の方から指導を受け、機械だけに頼らない加工をするために、ひとつひとつ手作業でしっかりと基本を学んだ。そ

して、このお店で販売する商品は、農作物が本来持つ味を最大限引き出すように栽培し、それを使い、食べる人たちの健康を考えて商品開発したもののほかり。

6次産業化へ取り組んだ当初は、大量のみかんを手搾りし、全てソフトクリームとして販売していた。それが2013年11月に、県農業振興公社の補助事業を受け、搾汁機械を導入したことにより、コストダウンと作業の効率化が進み、大量に搾汁できるようになった。

2014年7月には、梅の部門でも世界基準のグローバルギャップ認証を受け、更なる活躍が期待される。