



生み出す  
チカラ。

宮崎県食料産業クラスター協議会

Council for Miyazaki Food Industrial Cluster

事業案内

# 生み出すチカラでみやざきを元気に！

宮崎県は多くの農畜産物を保有する主要生産県。  
 温暖な気候、恵まれた大地など優れた資源が多くあります。  
 わたしたちは、これらを活かし、  
 宮崎県内のさまざまな企業などと連携し、助け合いながら、  
 日々、地域経済の活性化を目指しています。



## ■これまでの開発商品

平成17年度  
マンゴープリン、マンゴーゼリー、日向夏プリン、日向夏ゼリー

日向夏みかん、マンゴーの果汁を贅沢に使った上品なデザートです。プリンとゼリーの2種類があります。



■新商品開発グループ (株)響

平成18年度  
空飛ぶ新玉ネぎこんにやく

JA延岡のブランド玉ネギ「空飛ぶ新玉ネぎ」の葉と玉の部分をそれぞれ粉末にし、こんにやくに練り込みました。さしみタイプとそうめんタイプがあります。



■新商品開発グループ JA延岡

平成18年度  
干し大根ドレッシング

豊かな大地が広がる宮崎の冬空の下、愛情いっぱい育てられた大根。てまひまかけて天日で干すことで生まれたうまみをギュッととじこめました。



■新商品開発グループ 道本食品株

平成20年度  
お茶漬たくあん

宮崎産の大根、きゅうり、しいたけを刻みにし、素材の旨みを生かした甘酢味のお茶漬たくあんです。みやざきの紅酢を配合してきれいな桜色に仕上げました。ご飯にのせてお茶をかけるだけで、おいしいお茶漬ができます。



■新商品開発グループ (株)宮崎農産

平成20年度  
葡萄スピリット、葡萄リキュール

宮崎県特産の尾鈴葡萄(キャンベルズ・アーリー)を使用し米麹と一緒にモロミを発酵させ、蒸留したスピリッツです。



■新商品開発グループ JA尾鈴

平成20年度  
アイスクリーム(日向夏・焼き芋)

日向夏やさつまいもなど、宮崎県特産の素材を活用した宮崎県産牛乳で作るこだわりのアイスクリームです。日向夏は、皮を甘く煮詰めて加え、ほろ苦い風味も楽しめます。さつまいもは、焼き芋にして使うことで甘い香りを引き立たせています。



■新商品開発グループ JA宮崎経済連

## ■組織概要

農畜水産業者及び地域食品産業、大学、試験研究機関等と連携し、本県農畜水産物を活かした付加価値の高い新商品の開発とその販路拡大を図ることを目的としています。

# 宮崎県食料産業 クラスター協議会 (会員62名)

## 宮崎県食品産業協議会 (会員50名)

- ・平成17年度新商品開発グループ 響
- ・平成18年度新商品開発グループ JA延岡  
道本食品(株)
- ・平成19年度新商品開発グループ 南日本酪農(株)
- ・平成20年度新商品開発グループ JA日向  
(株)宮崎農産  
(株)上沖産業  
JA尾鈴  
(有)奥松農園  
JA経済連
- ・平成21年度新商品開発グループ JAはまゆう

## 研究機関 (会員2名)

## 金融機関 (会員1名)

## 行政 (会員2名)

## その他 (会員7名)

## ■事業概要

- 名称 宮崎県食料産業クラスター協議会
- 設立 昭和18年2月27日
- 構成者数 62会員  
食品製造業(会員50名)、研究機関(会員2名)、金融機関(会員1名)  
行政(会員2名)、その他(会員7名)
- 実施事業 地域農商工等連携促進対策事業(九州農政局)
  - ①新商品開発への補助  
(試作、パッケージデザイン設計、成分検査・分析等)
  - ②販路拡大への補助  
(全国規模の商談会への出展等)
  - ③連携人材育成  
(研修会の開催、先進地調査研修等の実施)
  - ④情報提供など

## ■食料産業クラスター推進のフロー



### 平成19年度 日向夏と紫いもの飲むヨーグルト

宮崎産牛乳を100%使用した飲むヨーグルトです。日向夏の果汁、紫いもの果汁を配合して機能性ヨーグルトに仕上げました。



■新商品開発グループ JA宮崎経済連

### 平成19年度 宮崎焼き芋プリン

宮崎産のさつまいもをほっくりと焼き上げ、フワッとクリーミーで濃厚なプリンに仕上げました。焼き芋ならではのマイルドな甘さと風味、ラム酒の組み合わせが美味しさの特徴です。



■新商品開発グループ JA宮崎経済連

### 平成20年度 みやざき地頭鶏手羽カレー・五目めしの具

宮崎地頭鶏手羽と玉ねぎ、にんじんをじっくり煮込んだ宮崎地頭鶏手羽カレー、炊きあがったご飯に混ぜるだけの、みやざき地頭鶏手羽五目めしの具です。



■新商品開発グループ JA日向

### 平成20年度 魅るくジャム

宮崎県産の牛乳を鍋に入れ、こがさない様に手作業でじっくり煮詰めたミルクジャムです。「職人の技と努力」が生んだ、まるでやかでやさしい味わいです。フレッシュな牛乳の味が濃厚なホワイトタイプとキャラメル風味の深い味わいのブラウンタイプの2種類があります。



■新商品開発グループ JA宮崎経済連

### 平成21年度 だいだい日向夏ポンズ

北郷町で生産されただいだいをふんだんに使い、日向夏を加えて酸味をかかせました。香りが良く甘口タイプですので、酸味が苦手な方にもオススメです。



■新商品開発グループ JAはまゆう



# 宮崎県食料産業クラスター協議会

〒880-0013

宮崎市松橋2丁目4番31号 宮崎県中小企業会館3F

宮崎県中小企業団体中央会 連携企画課内

TEL 0985-24-4278 FAX 0985-27-3672

## 宮崎県の食料産業クラスター 展開フロー 食料産業クラスター ～条件分析～

### 要素条件

- ・宮崎県の産地ポテンシャルの高さ（原料のブランド）
- ・未利用資源の有効活用
- ・加工品開発においても品質重視のこだわり
- ・対象素材の食文化・ストーリー性あり

### 需要条件

- ・原料・加工品の地域での認知は高い
- ・こだわりの食品として付加価値向上
- ・販売先は県内を中心に首都圏も

### 支援産業・関連産業

- ・フードチェーン内の連携

### 企業戦略・構造・競合関係

- ・地域活性化の意識を共有
- ・生産サイドへの波及効果も見られる

食物連携による波及効果

へべ酢栽培面積、  
農業生産者の増加

開発経験の活用  
(クラスターの二次展開)

PDCA③

へべ酢加工品群

へべ酢

日向市 行政支援	九州産商(株) 加工・流通
へべ酢 生産者	JA日向 原料提供

(コアメンバーのフォロー)  
テストマーケティング、認知・普及の拡大

JA宮崎経済連系

ミヤチク(外食店)  
アパス(外食店)

宮崎県系

宮崎物産館  
宮崎県KONNE

宮崎県JA  
食品開発研究所  
(技術指導)  
(コアメンバー)

宮崎県  
農政水産部  
(行政支援)  
(コアメンバー)

宮崎県食料産業  
クラスター協議会  
事務局

大山食品(株)  
酢製造業  
(コア企業)  
(コーディネーター)

株響  
麺製造業・卸売業者  
(コア企業)  
(コーディネーター)

道本食品(株)  
漬物製造業  
(コア企業)  
(コーディネーター)

新商品開発  
(国支援)

PDCA①

日向夏、マンゴーの  
プリン・ゼリー

日向夏

ヤマエ食品工業(株) 製造加工	農業生産法人(有)すぎ特産 製造加工
道の駅南郷 道の駅高岡 原料提供	道の駅高岡 原料提供
日向夏 生産者	シルバー 人材センター

PDCA②

日向夏加工群

食物連携による波及効果

放置園の復活  
地域高齢者雇用の創出

開発経験の活用  
(クラスターの二次展開)

PDCA①  
空飛ぶ新玉ネギ  
こんにやく

玉ネギ  
こんにやく

ヤマエ食品工業(株)  
製造加工  
JA延岡  
原料提供

PDCA①  
干し大根  
ドレッシング

干し大根  
ドレッシング

ヤマエ食品工業(株)  
製造加工

宮崎県  
食品開発  
センター  
(技術指導)

※「PDCA」の意味

「Plan」は、課題抽出・計画作成及び方策検討、「Do」は商品開発、販路促進、「Check」は新たな課題の整理、検証、「Act」新製品の商品化、ブランド作りをいいます。