



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

