

# 平成24年度 長崎県農商工連携ファンド事業 支援事例集



平成24年度  
長崎県農商工連携ファンド事業支援事例集  
長崎県農商工連携ファンド農商工連携支援事業

発行 ● 長崎県商工会連合会

連絡先 ● 〒850-0031 長崎市桜町4番1号 長崎商工会館8階  
TEL:095-824-5413 FAX:095-825-0392  
URL: <http://www.shokokai-nagasaki.or.jp/>

発行日 ● 平成25年8月



### 長崎県農商工連携ファンド事業について

長崎県商工会連合会では、基金25億円の運用益により、「長崎県農商工連携ファンド事業」を実施しています。  
この事業は、長崎県内の品質優良、豊富で多様、かつ安全な「農林水産物」等の地域資源と、中小企業等が有する技術開発力や販売力等の経営資源を、両者の連携により新産業の創出や販路拡大に結びつけ、地域経済の発展を図ることを目的に実施しています。

#### 助成対象者

- (1) 県内において創業（農林漁業を除く）または県内に主たる事業所を有する中小企業者と県内の農林漁業者との連携体
- (2) 県内において自ら事業を行う特定非営利活動法人等の中小企業以外の者と県内の農林漁業者との連携体

#### 助成対象事業

- (1) 新商品・新技術、新役務の開発  
市場調査、研究、試作品開発、実証実験、モニタリング、商品デザイン開発など
- (2) 販路開拓  
販売方法の開発、展示会・見本市への出展など

#### 助成限度額

500万円 ※事業が複数年にわたる場合でも、1事業当たりの助成限度額は500万円

#### 助成率

2/3以内（離島の農林漁業者が連携体に入る場合3/4以内）

#### 助成対象期間

1～3年（交付決定は1年毎）

### はじめに

農商工連携は、地域資源を有効に活用するため農林漁業者と商工業者等がお互いの強みを活かし、新たな商品・サービスの開発、販路開拓などに取り組むものであり、多様な地域資源を有する本県にとって有用な手段といえます。

本会では、「長崎県農商工連携ファンド事業」にて多様な農商工連携への取組を支援しており、本事例集は、同事業の開発商品、及び助成先の取組事例をとりまとめたものです。

長崎県内の商工業者と農林漁業者が連携して開発した商品、長崎県内の農林水産物を利用した商品等を紹介しておりますので、バイヤーの皆様にはお取り扱い商品の参考資料として、事業者の皆様には地域資源を活用した新事業の展開を目指すにあたっての身近な取組事例としてご活用いただければ幸いです。

平成25年8月

# 目次



## 01 はじめに

## 04 商品紹介

05  **株式会社猿川伊豆酒造**  
● 吉崎市  
◎ 吉崎焼酎 白い海峡

 **有限会社酒の一斗**  
● 北松浦郡佐々町  
◎ 芋焼酎 未来の農村  
◎ 麦焼酎 八人の侍

06  **吉崎牧場**  
● 吉崎市  
◎ 吉崎牛ソーセージ・JAPSO  
◎ 吉崎牛ハンバーグ

 **株式会社みずなし本陣**  
● 南島原市  
◎ 冷凍具雑煮穴子素麺

07  **株式会社パール構造**  
● 長崎市  
◎ 肉用牛生産管理システム


 **株式会社ナガスイ**  
● 大村市  
◎ レンジ用愛のコロッケ


08  **株式会社スカルパ**  
● 長崎市  
◎ 長崎ゆめびわ茶  
◎ びわゼリー

 **有限会社荒木水産**  
● 松浦市  
◎ 大ちゃんハマチ

09  **企業組合eタウン**  
● 長崎市  
◎ 不思議なトマト

 **有限会社久間山水園**  
● 南島原市  
◎ 山つわぶき佃煮  
◎ 山つわぶき粕漬


10  **農事組合法人吉崎日本ミツバチ産業組合**  
● 吉崎市  
◎ のどか島蜜(ハチミツ)  
◎ 食べる椿油 ◎ 椿油ドレッシング  
◎ 吉崎産飲むソバ酢

 **有限会社あじさい**  
● 諫早市  
◎ 長崎ザボンdeショコラ®  
◎ 長崎旬果®(ザボン・ピワゼリー)

11  **株式会社久原水産研究所**  
● 長崎市  
◎ 液浸凍結サン昆ぶく虎

 **五島FF株式会社**  
● 五島市  
◎ 活きとっと(アオリイカ・シマンアジ・伊勢えび)

12  **大村湾漁業協同組合**  
● 西彼杵郡時津町  
◎ 海からの贈り物石鯨

 **五島灘酒造株式会社**  
● 南松浦郡新上五島町  
◎ 芋焼酎「夕なぎ」 ◎ 芋焼酎「五島灘」黒麹  
◎ 芋焼酎「五島灘」白麹 ◎ 芋焼酎「教会の島」  
◎ 芋焼酎「五つ星」

## 13 採択事例紹介

14  **つくも食品株式会社**  
● 東彼杵郡波佐見町  
健康志向にマッチする小串トマトの麹加工食品の開発と販路開拓

15  **株式会社平山旅館**  
● 吉崎市  
吉崎・海彦・山彦の燻製作り

16  **株式会社きんかい茸**  
● 長崎市  
長崎県産霊芝を使用した霊芝コーヒーの開発・販売

17  **株式会社彼杵の荘**  
● 東彼杵郡東彼杵町  
未利用資源である竹に地域特産品の彼杵茶の未活用部分を混ぜた有機肥料の製造と、それを使用した農作物の直売事業による自然循環型農業ビジネスモデルの展開

18  **有限会社二協開発**  
● 吉崎市  
吉崎産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓

19  **スローフードファクトリー  
長崎あぐりの丘**  
● 長崎市  
長崎県産米を使用した米粉100%三大アレルギー対応防災備蓄パンの商品開発

20  **特定非営利活動法人  
レインボーブリッジ**  
● 諫早市  
米粉に未利用の地元野菜の粉末をまぶした米粉加工食品の商品開発と販路開拓

21  **おぢかファーム株式会社**  
● 北松浦郡小値賀町  
余剰穀殻を利用した高収益化による小値賀ブランドパプリカの開発

22  **Pain chiki-chiki**  
● 平戸市  
小麦から平戸産にこだわった高付加価値パンの開発・販売

23  **協和機電工業株式会社**  
● 長崎市  
長崎産秋イチゴ栽培等を目的とした次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験

24  **株式会社入来屋**  
● 長崎市  
日本の美しいソース 長崎茂木びわの開発

## 長崎県農商工連携ファンド事業 商品紹介

長崎県農商工連携ファンド事業で開発された商品、  
販路開拓支援を行った商品のご紹介です。



### 株式会社猿川伊豆酒造

連携体: 井手春敏

所在地 香岐市芦辺町深江本村舩1402-1  
電話 0920-45-0200  
FAX 0920-45-1725  
H P <http://www.saruko.com/>

#### 事業内容

#### 香岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発

食用米である県の奨励米(にこまる米)を使い、原材料をすべて香岐産にこだわった焼酎の商品開発を行いました。商品に超音波を照射することにより、まるやかさが一段と増す超音波熟成技法を適用し、香岐焼酎の『こだわり商品』を目指します。



#### 香岐焼酎 白い海峡



長崎県香岐の島で収穫された香岐産米「ながさきにこまる」を麹に使用し、島に伝わる昔ながらの醸造方法で醸し上げた本格焼酎です。



### 有限会社酒の一斗

連携体: 松浦青年農業者会 北川真二 福守一春 有限会社T・プランニング

所在地 北松浦郡佐々町市場免72-3  
電話 0956-63-2566  
FAX 0956-63-2539  
H P <http://sake-itto.net/>

#### 事業内容

#### 休耕地利用の地元農産物を原材料とした麦焼酎「八人の侍」、芋焼酎「未来の農村」の商品開発

耕作放棄地利用の農産物を原材料とした、麦焼酎「八人の侍」、芋焼酎「未来の農村」を開発しました。原料となる麦と芋は、松浦青年農業者会が3年にわたり土壌改良を行った耕作放棄地で生産されたものを利用。有限会社酒の一斗がパイプ役となり、酒造メーカー・酒類卸売業者とも連携を図り、「松浦市の特産品」としての麦焼酎・芋焼酎を新たに開発し、商品化しました。



#### 麦焼酎 八人の侍



松浦4Hクラブのメンバーが地元の休耕地を復活させ、二条大麦を育てました。常圧蒸留法で仕込み、麦の芳ばしい香りと米の甘みがマッチした完成度の高い自信作です。

#### 芋焼酎 未来の農村



松浦4Hクラブのメンバーが地元の休耕地を復活させ、3年の年月を経て育て上げた紅寿・紅あずま。常圧蒸留法にて仕込むことで甘みが広がり切れの良い焼酎です。

## 壱岐牧場

連携体: 有限会社さいとうファーム

所在地 壱岐市石田町筒城仲触1786  
電話 0920-44-5818  
FAX 0920-44-5686  
HP http://www.2.ocn.ne.jp/~ikiboku/

### 事業内容

#### 地元壱岐牛を用いたウインナー製造による商品開発と販売展開

壱岐の特産品である壱岐牛を用いたウインナーソーセージ及び壱岐牛100%ハンバーグの商品開発を行いました。ソーセージについては壱岐牛と国産豚をベースに、ウニ・アワビ・サザエ・イカ・タコなどの海産物を加えた商品を開発。ラベルデザインの開発も行い、できあがった商品は壱岐牛ソーセージ・JAPSOと命名、商品化に至りました。



### 壱岐牛ソーセージ・JAPSO

ウインナー、フランクフルト、ビック、ケーゼ



壱岐牛を使用した壱岐牛ソーセージ。形の違いで4つのタイプに分かれます。それぞれにウニ、アワビ、サザエ、イカ、タコ、アスパラ等の品種があります。

### 壱岐牛ハンバーグ



壱岐牛ハンバーグは壱岐牛100%の目玉商品です。シルバー、ゴールド、プラチナの3つのランクがあります。

## 株式会社みずなし本陣

連携体: 農事組合法人サンエスファーム

所在地 南島原市深江町丁6077  
電話 0957-72-7222  
FAX 0957-72-7221  
HP http://www.mizunashi-honjin.co.jp

### 事業内容

#### 長崎県産品を使用した冷凍お土産「冷凍具雑煮穴子素麺」の開発・販売

具雑煮穴子素麺は、島原半島の郷土料理である具雑煮に、南島原の特産品「島原手延素麺」、対馬産の「穴子」、南島原産の「しいたけ」を加えた料理で、道の駅みずなし本陣のレストランの人気メニューです。本事業では具雑煮穴子素麺を、土産品としてお持ち帰りができる「冷凍具雑煮穴子素麺」として商品化を行いました。



### 冷凍具雑煮穴子素麺



島原名物具雑煮と島原手延素麺を合わせたオリジナル商品。更には南島原産の良質な椎茸と長崎対馬産天然穴子をのせたボリューム満点の商品。



## 株式会社パル構造

連携体: 島原地域肉用牛経営後継者協議会

所在地 長崎市旭町8-20  
電話 095-862-0601  
FAX 095-862-0653  
HP http://www.pal.co.jp/

### 事業内容

#### 3次元画像を用いた牛の体型・体重測定による生産管理システムの開発

3次元形状計測技術とデータベースシステムを用いて肉用牛生産管理システムを開発しました。開発の際は、島原地域肉用牛経営後継者協議会と連携して、農家の意見を取り入れ製品化を行いました。この生産管理システムの導入で、定量的な発育状況の把握や、適正な栄養管理による効率的な飼養管理を行い、低コストで、高品質な牛肉の安定的な生産を目指すことが可能です。



### 肉用牛生産管理システム



肉質評価が高い黒毛和牛について、成育状態を把握するための体型・体重計測装置と、毎月の成育状態を記録・管理する生産管理データベースで構成されるシステムです。



※表示しているデータは架空のものです。

## 株式会社ナガスイ

連携体: 松尾満森 肉のふじた

所在地 大村市富の原2丁目1462-2  
電話 0957-55-7501  
FAX 0957-55-6501  
HP http://nagasui.co.jp/

### 事業内容

#### 島原半島産「ジャガイモ(出島)」を主素材とする新商品「電子レンジ対応型冷凍コロッケ」の開発及び市場展開

島原半島産ジャガイモ(出島)と玉葱・長崎県産牛肉等を主材料とした電子レンジ対応型冷凍コロッケの商品開発を行いました。長期保存が可能で、電子レンジを使ってもパリパリ感を味わえるよう工夫しています。



### レンジ用愛のコロッケ

牛肉・角煮・明太子



長崎産のジャガイモを使用し中の具材にもこだわった、レンジでチンするだけの簡単コロッケ。牛肉・角煮・明太子の3種類があります。



## 株式会社スカルパ

連携体: 桑野農園 社会福祉法人出島福祉村

所在地 長崎市岩川町2-3  
電話 095-844-0338  
FAX 095-848-0348  
HP http://www.scarpa.co.jp/

### 事業内容

#### 廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓

廃棄びわや規格外びわを活用したびわ茶やゼリーの商品開発を行いました。株式会社スカルパは廃棄びわの種や葉を活用した「びわ茶」の研究開発・改良を重ねており、本事業で「長崎ゆめびわ茶」としてブランド化を行いました。また、びわの葉や種については九州大学において成分分析を行い、その効果についても精査しました。



### 長崎ゆめびわ茶



長崎ゆめびわ茶は、他のびわ茶と違い、杏仁の香りがするびわ茶で、味と香りを同時に、楽しんで愛飲できます。

### びわゼリー



甘さを抑え、今までのびわゼリーのイメージとは違ったスイーツ感覚で、お土産だけではなく、食後に味わうようなタイプのびわゼリーに仕上がっております。



## 有限会社荒木水産

連携体: 有限会社はた産業 長崎大学水産学部

所在地 松浦市星鹿町北久保免890-3  
電話 0956-75-1471  
FAX 0956-75-1471  
HP http://www.arakisuisan.com/

### 事業内容

#### 養殖ハマチの低コスト化と肉質改善によるブランド化

「新鮮で安心出来る美味しい星鹿ハマチ」を作り上げ、星鹿ハマチのブランド化につなげるため、長崎大学水産学部及び有限会社はた産業と連携して、養殖ハマチの肉質改善に取り組み、切り身の色落ちを防ぐ技術を開発しました。



### 大ちゃんハマチ



一流の生産者を目指す西のはずれの田舎者が、朝から晩まで手塩にかけてお世話したハマチです。



## 企業組合eタウン

連携体: 長崎ダイヤモンドスタッフ株式会社 株式会社フジカ 有限会社紀文(レストラン「ハルビン」)

所在地 長崎市魚の町6-4  
電話 095-829-0031  
FAX 095-825-8516  
HP http://www.etonjpn.com/

### 事業内容

#### 地元農産品(トマト)を活用した高付加価値商品の開発・ バーチャルショップ等による新商品の販路開拓

地元産の完熟トマトを使用し、レストラン「ハルビン」の人気メニュー「トマトのコンポート」をベースとした高付加価値加工食品の開発を行いました。



### 不思議なトマト



トマトを丸ごと1個、こだわりのワインシロップに漬けてみました。トマト伝来の地、長崎の老舗レストラン「ハルビン」の銘品です。



## 有限会社久間山水園

連携体: 永友昭夫/井上政行

所在地 南島原市口之津町乙3555  
電話 0957-86-4939  
FAX 0957-86-4401

### 事業内容

#### 耕作放棄地活用による「山つわぶき」の栽培促進と市場展開

長崎で出荷されている「山つわぶき」は、山野に自生するものを農家等が自発的に収穫しているもので、非計画栽培であるため、これまでは安定的な供給ができませんでした。有限会社久間山水園では耕作放棄地を改良して山つわぶきの計画栽培に取り組み、年間を通じての収穫を可能としました。また、収穫した山つわぶきを佃煮及び粕漬として商品化しました。



### 山つわぶき佃煮



南島原市・口之津の早崎海峡のミネラル豊富な潮風をうけて自然栽培で育った山つわぶきは醤油と砂糖だけを使い、昔ながらの味付けにしました。

### 山つわぶき粕漬



粕漬風味の中に山つわぶきの香りを残すために、山つわぶきは酒粕と砂糖のみで調理しています。



## 農事組合法人吉野日本ミツバチ産業組合

連携体:赤木米穀店

所在地 吉野市郷ノ浦町新田触366  
電話 0920-46-0509  
FAX 0920-46-0509  
HP http://iki38.com/

### 事業内容

**世界一の日本ミツバチで島おこし「和蜂商品・ブランドの開発及び販路開拓」**  
日本ミツバチ(和蜂)の蜜は量産困難で、「幻の蜂蜜」と呼ばれています。農業に弱い和蜂の生育には、蜜源産物として無農薬の農作物が必要ですが、これまで利用されていなかった椿等の蜜源産物を活用し、食べる椿油、椿油ドレッシング等の開発を行いました。既存の和蜂蜜のデザイン改良と併せて、「吉野の和蜂」のブランド商品群(和蜂蜜・手搾り油・ドレッシング)として商品化を行いました。



### のどか島蜜

ハチミツ



世界中で日本にだけ生息する野生種「日本ミツバチ」の希少な生蜂蜜です。農業を避けるため、吉野島内の限られた場所からのみ採取する「幻の蜂蜜」。

### 食べる椿油



吉野伝統の絞め木搾り釜炊きでつくった無添加・非溶剤抽出の「食べる椿油」。

### 椿油ドレッシング

バルサミコ入り



体に良い椿油とバルサミコのベストマッチ。野菜だけでなく酒の肴にもマッチする椿油とモデナ産バルサミコを使った贅沢な万能ドレッシングが素材の味を引き立てます。

### 椿油ドレッシング

吉野産金の柚子胡椒味



椿油は吉野伝統の「絞め木搾り釜炊き」による自家生産。珍しい金の柚子胡椒も100%吉野産。香ばしい椿油とスパイシーな柚子胡椒の絶妙のハーモニー。白身魚に相性抜群!

### 吉野産飲むソバ酢



ミツバチのために農業、化学肥料を使用しないで育てたソバで仕込んだ「飲むソバ酢」です。「身体に良さそう」な「濃厚な円やかさ」は料理の格を上げます。入手困難な「幻の酢」です。



## 有限会社あじさい

連携体:長崎ざぼん振興会

所在地 諫早市多良見町木床1287-10  
電話 0957-43-5856  
FAX 0957-43-5002  
HP http://ajisaikabou.com/

### 事業内容

#### 長崎県産品「長崎ザボン」を使ったスイーツの商品開発及び販売

長崎ザボンは1667年に唐船が運んだザボンの種を長崎市の西山神社に播いたのが始まりとされ、その子孫を伝承しています。この長崎ザボンを活用したスイーツの新商品開発及び販路開拓を行い、長崎ザボンブランドの確立を目指します。



### 長崎ザボンdeショコラ®



長崎ザボン振興会のザボンだけを使用し、高級チョコレート、クーベルチュールでコーティングした新しい食感です。洋酒との相性も抜群です。

### 長崎旬果®

ザボン・ピワゼリー



長崎ザボンと茂木びわをゼリーに包みました。何時でも長崎の旬の果物がお召し上がり頂けます。長崎ザボンは当店だけのオリジナル商品です。



## 株式会社久原水産研究所

連携体:里 剛・池下貴臣・牧島重敏・宮崎寛・有限会社アドックス

所在地 長崎市つつじヶ丘3丁目5-12  
電話 095-838-4271  
FAX 095-837-8723  
HP http://www.sunsun-con.com/company.html

### 事業内容

#### 県産昆布由来による液体配合飼料による養殖とらふぐ(「こんとら」)のブランド化のための販路開拓並びに通信販売システムの構築

株式会社久原水産研究所は平成20年度に長崎県産昆布を液化処理した養殖飼料「Mix液昆」を開発しました。長崎県戸石地区の養殖業者がこの飼料でふぐを飼育したところ、従来の養殖ふぐより高品質なものとなりました。本事業ではこの養殖とらふぐのブランド化に向けた取組を行いました。



### 液浸凍結サン昆ふぐ虎



液体昆布が主原料のサプリメントを主食に配合して育てたトラフグを新しい技術で凍結し高鮮度のままお届けします。通常魚に比べ旨み成分が多く、治療薬使用頻度が少ない安全性が高い魚です。

問い合わせ先

企業組合サン昆の会  
(技術顧問(株)久原水産研究所)  
TEL:095-839-3508



## 五島FF株式会社

連携体:上田水産 谷川製函有限公司

所在地 五島市玉之浦町玉之浦407-9  
電話 0959-74-3600  
FAX 0959-74-3600  
HP http://goto-fish.com/

### 事業内容

#### 全国を対象にした、小ロット対応可能な新形態での活魚販売

五島FF株式会社は、漁業者と製函業者と連携して、五島のおいしい魚を活きた状態のまま全国へ供給できる小ロット販売方法を確立。個人や小規模店舗へ一匹単位で活魚を提供することが可能となりました。この販売方法で、全国への販路の拡大を行いました。特殊な発送形態を用いているため、新鮮な魚を食べられるだけでなく、見て楽しめるという利点も持ち合わせた商品です。



### 活きとっと

アオリイカ



五島の活きたアオリイカを、活きたままお届けします。まずは見て楽しんで、それから最高の鮮度・甘味・歯ごたえを堪能下さい。

### 活きとっと

シマンアジ



五島の青く透んだ海で育まれたシマンアジを活きたままお届けします。身のしまりが良くプリプリとした食感で甘身があり、たいへん美味です。

### 活きとっと

伊勢えび



五島の荒海で採れた伊勢えびを、活きたままお届けします。身のしまりが違います。食する前は、勇ましい勢いのある伊勢えびを見てお楽しみ下さい。



## 大村湾漁業協同組合

連携体: 有限会社黄金なまこ本舗

所在地 西彼杵郡時津町浦郷542-18  
 電話 095-882-2415  
 F A X 095-882-9070  
 H P http://www.e-soap.jp/

事業内容

**大村湾産黒ナマコの成分を活用した保湿効果の高い石鹸等の開発と販売**  
 「海からの贈り物石鹸」は、海産資源としての有効活用が困難だった大村湾産の黒ナマコを活用した保湿効果の高い石鹸です。本事業では「海からの贈り物石鹸」の販路開拓に取り組み、売上の一部を稚苗の放流資金に充当するなど、持続可能なサイクルの構築も行いました。



### 海からの贈り物石鹸



販売個数10万個突破! 各メディアから注目されているナマコ成分配合美容石鹸。保湿力が高くお肌の修復をしてくれます。モチモチ泡で洗い上がりシットリスベスベ。



## 五島灘酒造株式会社

連携体: 焼酎原料用いもづくり研究会 長崎県環境保健研究センター

所在地 南松浦郡新上五島町有川郷1394-1  
 電話 0959-42-0002  
 F A X 0959-42-2275  
 H P http://www.gotonada.com/

事業内容

**焼酎粕堆肥化技術の低コスト化  
 焼酎販路開拓にかかる離島地域活性化及び雇用創出**

五島灘酒造株式会社は、国の規制緩和により、平成20年2月に新規酒造免許を取得した酒造会社であり、平成20年10月に島内で、五島列島初の焼酎「五島灘」を発売。本事業では販路拡大に取り組みました。また焼酎を生産する過程で排出される焼酎粕の堆肥化に向けた取り組みを行いました。



#### 芋焼酎「夕なぎ」

#### 芋焼酎「五島灘」黒麹

#### 芋焼酎「五島灘」白麹

#### 芋焼酎「教会の島」

#### 芋焼酎「五つ星」



新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。膨らみある甘さとキレのよさが特徴。

新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。お湯割りにすると甘さが引き立ちます。

新上五島町で契約栽培されたサツマイモだけを使用。さっぱりとした口当たりでほのかに香る芋の香りが特徴。

新上五島町で契約栽培された紅さつまだけを使用。減圧蒸留しているためフルーティでとても飲みやすい焼酎です。

年間数量限定の焼酎です。その年の天気・芋の生育具合により毎年仕込み方法が異なる年替わり焼酎。五島内限定の出荷です。





# 健康志向にマッチする小串トマトの麴加工食品の開発と販路開拓



## つくも食品株式会社 長崎県東彼杵郡波佐見町

連携体：一瀬農園

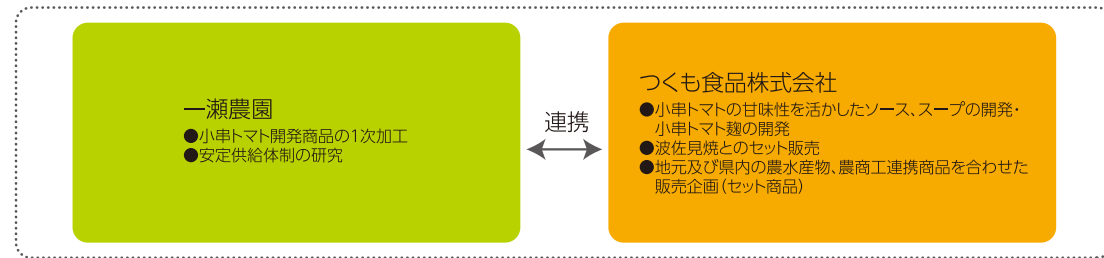
### 事業内容

小串トマトは、川棚町小串郷で作られている「塩トマト」の一種であり、栽培時の水分と塩分を調整する独自栽培方法により、糖度がみかんに匹敵する高級品に位置づけられる。甘味性が高いため、塩麴との相性が良く、風味が高まると期待される。本事業ではつくも食品(株)の加工技術を活用し、小串トマトの甘味性と食感を活かした麴加工食品の商品開発を行う。小串トマトに塩麴を加えたトマトソースや小串トマト麴、小串トマト鍋(スープと波佐見焼の器とのセット商品)を開発し、小串トマト自体のブランド力の向上を目指す。

事業化予定：平成26年5月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

トマト鍋及び塩麴を使った鍋スープは他社製品も現在販売されているが、小串トマトを使ったトマト麴及びトマト鍋のスープは無く新規性がある。

#### 市場性

昨今、トマト味の調味料、食品のブームが続いており、様々な商品が発売されて需要を伸ばしている。小串トマトの加工品は健康志向を意識したものであり、特に小串トマト麴は業界にも稀な新商品であり、市場アピールできると思われる。

#### 成長性

トマトのスープ、ソース、麴商品は、それ自体の商品化もさることながら、新たな加工品への展開が可能となる。特に麴は、発酵食品としての広がりが期待される。

#### 実現可能性

つくも食品は専用の加工場とスープ、ソース加工の基本技術を有している。また一瀬農園も小串トマト栽培の自主研究に積極的であり、実現可能性は高い。



#### 代表企業等の連絡先



所在地 東彼杵郡波佐見町志折郷1682  
電話 0956-85-7172  
FAX 0956-85-7184  
HP <http://www.tsukumofoods.co.jp/>

#### 地域活性化への波及効果

開発したスープやソースは、地元の農水産物とのセットでの販売も行う。つくも食品のサイトや既存の販売ルートを活用することで、農業者への波及効果が拡大する。また、波佐見焼きとのセット商品は、波佐見焼きの広告宣伝となり、商工業者への波及効果も得られる。

採択日：平成25年6月4日



# 壱岐・海彦、山彦の燻製作り

## 株式会社平山旅館 長崎県壱岐市

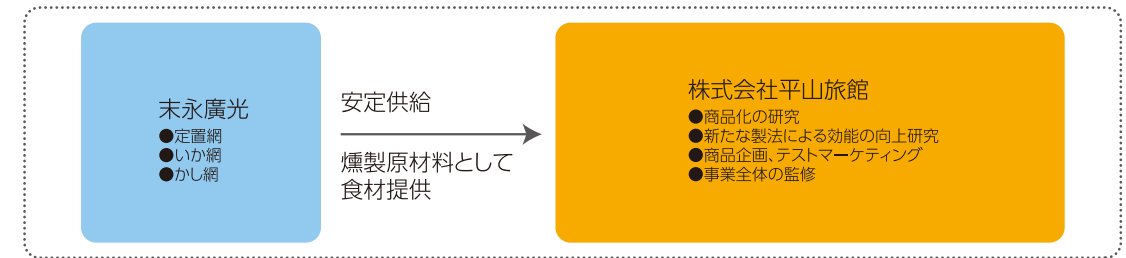
連携体：末永廣光

### 事業内容

平山旅館は壱岐市で旅館業を営んでいるが、料理に安心できる地元野菜を提供したいと考え、平成7年から有機野菜栽培に取り組んできた。壱岐の安心安全な食材のニーズが高まってきたのを機に、地元の漁師と連携して地元の食材を利用した壱岐・海彦の燻製の商品開発及び販路開拓を行う。壱岐・海彦の燻製については、地元の食材を中心に、魚介類の燻製を生産する。連携先の地元漁師から仕入れた浜上げの原材料で燻製作りをを行う。壱岐・山彦の燻製については、地元の素材を中心に、野菜、野菜の加工品などの燻製を生産する。自社農園から採取した野菜での燻製作りをを行い、将来的には地鶏、鴨、イノシシ肉(対馬産)などの燻製にも取り組む。 事業化予定：平成26年4月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

壱岐の中では最近商品化された壱岐牛を使ったハム、ウィンナー、ハンバーグはあるがその他の燻製商品は見当たらない。今、注目されている安心安全な島の食材を無添加で燻製作りをすることは、非常に新規性がある。

#### 市場性・成長性

消費者は安心安全な食材を求めている。地元の魚介類や自社農園の野菜を中心に、世に出回っていない壱岐の海彦、山彦の燻製を壱岐の島から発信することにより、間接的な島の宣伝となり観光産業の発展にもつながる。

#### 実現可能性

本事業に取り組むための事前検討にて、両者に商品化の目処は付いている。商品開発にあたっては研究を重ねていく。



#### 代表企業等の連絡先



所在地 壱岐市勝本町立石西触77  
電話 0920-43-0016  
FAX 0920-43-0847  
HP <http://www.iki.co.jp/>

#### 地域活性化への波及効果

地域特産品開発が期待され、旅館宿泊、土産販売、食品加工業への波及効果も期待できる。今回の事業で開発する商品は、地域の名産品となるだけでなく、他の素材の組み合わせや、他の食品に添加もでき、相乗効果として付加価値向上が可能な商品化モデルでもあるので、本事業をベースにさまざまな食品の応用製造が期待できる。

採択日：平成25年6月4日

# 長崎県産霊芝を使用した 霊芝コーヒーの開発・販売

## 株式会社きんかい茸 長崎県長崎市

連携体: 矢上珈琲の社

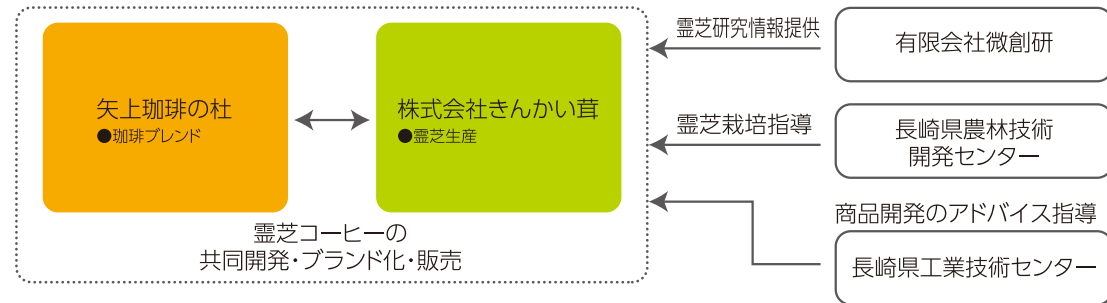
### 事業内容

霊芝は健康食品として知られているが、特有の苦みがありそのままでは飲みにくい。そこで苦味を消し、美味しく飲んでもらうために、霊芝とコーヒーをブレンドした霊芝コーヒーの開発を行う。原料には無添加・無農薬の長崎県産霊芝を使用し、消費者が安心して購入できる低価格で安心安全の国産健康飲料商品とする。商品ターゲットとしては自然健康食品を嗜好する中高年を想定し、普段コーヒーを飲まない人でも飲める「ノンカフェインコーヒー」として、いつでも気軽に飲める健康飲料を目指す。

事業化予定: 平成26年5月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

国内産の霊芝を使った商品は、煮出し用粉末ではなく、国内初の新商品となる。栽培に関しては、天然原料、天然湧水、無添加、無農薬にこだわり、正確な薬用成分表示で、外国産にはない安心安全の商品とする。

#### 市場性

健康食品業界の市場規模は大きい。また最近では、食の安心安全に対するニーズが非常に高く、天然原料使用、無添加、無農薬にこだわった本商品はそのニーズに合致している。

#### 成長性

霊芝を使用した製品(乾物・お茶・サプリメントなど)は、ここ数年需要が伸びており、ドラッグストアでの取扱も増えてきた。新商品のブランディング次第ではこれらの顧客の取り込みも今後見込める可能性がある。

#### 実現可能性

自社で霊芝を栽培し、乾燥、粉末化して連携体にコーヒーとのブレンドをお願いする。連携体では、霊芝に合うコーヒーの選定、焙煎、挽き方等を研究してもらい商品化を目指す。連携体は、過去に「ジンジャーコーヒー」や「ノンカフェインコーヒー」の開発経験があり、工業技術センターの協力も期待できるので商品完成の実現性は高い。



代表企業等の連絡先

**株式会社きんかい茸**

所在地 長崎市琴海戸根町3012  
 電話 095-884-3049  
 F A X 095-884-3094  
 H P <http://www.kinkaikinoko.co.jp/>

採択日: 平成25年6月4日

#### 地域活性化への波及効果

長崎県(国内)で初の試みであり、長崎県のブランド品となるようPRし、地域の知名度に繋がるよう全力を尽くしていく。今後の霊芝栽培については休耕田の活用など地場産業の発展にもつながるような方法を検討中である。今回の霊芝栽培・加工品製造・販売により雇用の増大が見込める。また教育や食育などの地域の学校の体験学習や一般の農業体験などの場としての活用や、イベント、観光の場としても提供していきたい。



# 未利用資源である竹に地域特産品の彼杵茶の 未活用部分を混ぜた有機肥料の製造とそれを使用した農作物の 直売事業による自然循環型農業ビジネスモデルの展開

## 株式会社彼杵の荘 長崎県東彼杵郡東彼杵町

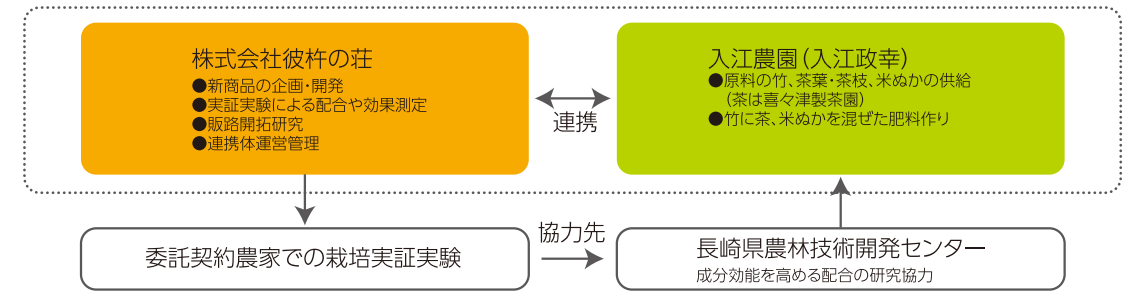
連携体: 入江政幸

### 事業内容

入江農園が製造する竹の粉末に、彼杵の荘(農産物直売所)が取引する彼杵茶農家から回収する未使用の茶葉・茶枝を配合し、発酵させた有機肥料を開発する。竹の堆肥の効能は、植物の生育促進、糖度アップ等が期待され、これに茶を混ぜることで、茶の効能成分も加味することが期待できる。また、上記の肥料に米ぬかを加えた肥料の研究開発も行う。更に開発した肥料を直売所に出品する生産者に使用してもらい、糖度や品質が増した農産物を高額で店頭等で販売することで、農家としても採算が取れ、従来以上の収益が期待できる。このように、地元未利用の竹、未活用の茶葉・茶枝、米ぬか使用による自然循環型農業のビジネスモデルの展開を目指す。 事業化予定: 平成26年5月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

竹の堆肥はあるが、茶葉・茶枝、米ぬかという他の生育有効成分を配合した肥料はない。更には農産物直売所が農工商連携事業として新たな肥料を作り、自然循環型の農業ビジネスモデルに取り組みるところはない。

#### 市場性

有機低農薬、無農薬の農産物を生産するための堆肥の需要は年々高まっている。新製品は有機肥料である竹に茶、米ぬかを加えた高い効能を期待するもので、生産者が求める農産物の種類に応じた品質への効果が期待できる。

#### 成長性

地元の高付加価値農産物の取扱いにより、道の駅としてより広域からの来客が見込める。この自然循環型農業の普及により、他地域の農産物直販所との新たな連携も促進され、取扱商品の拡充も期待できる。

#### 実現可能性

連携体の入江農園は既に竹の堆肥の研究、試作も行い、茶葉・茶枝、米ぬかの確保と加工技術もある。なお、工程上の配合要領に関しては、長崎県農林技術開発センターの専門家の指導を受ける体制ができています。



代表企業等の連絡先

**株式会社彼杵の荘**

所在地 東彼杵郡東彼杵町彼杵宿郷747-2  
 電話 0957-49-3311  
 F A X 0957-49-3322

#### 地域活性化への波及効果

竹の肥料の使用による農産物の生産量の増加、糖度の向上等により、農業者の農業所得の増加が期待できる。近隣地域の農家にも本肥料の利用による自然循環型農業のビジネスモデルが普及することで、広域的な農業の振興が期待できる。高付加価値の農産物を使用して加工食品を製造する農工商連携事業の発展や、地元飲食、食品販売事業者への波及効果も期待できる。

採択日: 平成25年6月4日

# 壱岐産昆布を活用した 新商品の開発・販路開拓



## 有限会社二協開発

長崎県壱岐市

連携体: 郷ノ浦町漁業協同組合

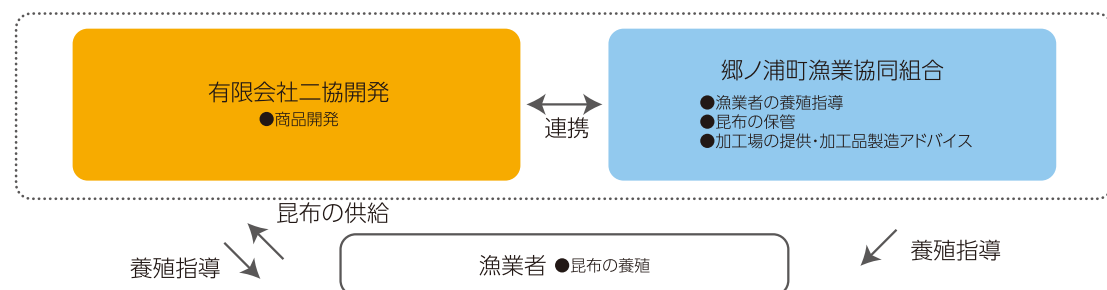
### 事業内容

壱岐産昆布は、あわび、ういの養殖用のえさとして主に活用されているが成分分析を行った結果、アルギン酸、フコイダン成分が他の産地の物より高い(北海道産に比べて1.5倍)ことが判明した。現状の昆布漁業者は、養殖業者への飼料としての販路がなく、収入も安定していない。この現状を打破すべく、漁業者と連携して壱岐産昆布を活用した新商品開発を行う。具体的には、昆布の粉末を使った練り物商品や調味料など、一般の食料として活用できる商品を開発していく。

事業化予定: 平成26年5月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

壱岐産昆布を粉末にしたものを活用した商品は例がない。特にゆず、しょうゆ、塩などに混ぜると、昆布の味覚、食感、効能を加えることができるが、取り組み事例はない。

#### 市場性

市場は海藻類に「たべやすさ」を求めており、また、食の安全安心・健康に特に注目しており、壱岐の海で養殖された栄養素の多い昆布という点でニーズを満たしている。消費者は、手間がかからない、時間を無駄にしないことも望んでおり、「すぐに食べることができる」という、消費者ニーズを満たすものとして提供ができる。

#### 成長性

粉末素材を生かした商品であるため、他の商品に混ぜたり、組み合わせたりといった様々な活用ができる。他の素材を加えることでシリーズ化が可能である。また、アルギン酸、フコイダンを多く含んでいるため、健康志向も売りに活用できる。

#### 実現可能性

昆布粉末は多様な料理に使うことができ、昆布粉末を練り込んだいかのすり身あげ、万十など数多くの商品開発に取り組んできた。当社の取り組み実績は高く、事業の実現は可能と判断する。



#### 代表企業等の連絡先

有限会社二協開発

所在地 壱岐市芦辺町国分本村触1274-12  
電話 0920-47-5336  
F A X 0920-47-4817

#### 地域活性化への波及効果

- 地域の漁業者の所得向上・漁場の利用度の向上
- 海洋生物の活性化・漁場環境の質の向上
- 水産加工業者の増加・水産資源の有効活用

採択日: 平成25年6月4日



# 長崎県産米を使用した米粉100% 三大アレルギー対応防災備蓄パンの商品開発

## スローフードファクトリー 長崎あぐりの丘

長崎県長崎市

連携体: 荒木政義

### 事業内容

長崎県産米粉を100%使用した、三大アレルギー(卵、牛乳、小麦)対応の長期保存可能な防災備蓄パンの商品開発を行う。アレルギーを持つ被災者の食を確保することを狙いとする。グルテンフリーの米粉100%パンは通常膨らまないが、製粉方法の改良などにより、試作の段階では米粉100%でも膨らむパンをほぼ完成させている。本事業では連携体の荒木氏からパンに適した米粉の提供を受けて、包装材や封入方法などの保存実験を重ねて、長期保存が可能な「防災備蓄用パン」としての商品完成を目指す。

事業化予定: 平成26年1月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

防災備蓄パンのカテゴリーの中で、現在「アレルギー対応防災備蓄パン」は存在しないため、世界で初めての商品となる。

#### 市場性

現在は5人に1人が何らかのアレルギーを抱えている時代であり、小麦を使った防災備蓄パンの需要は、全国では100万食以上の流通があると推定されている。今回開発する米粉100%の「アレルギー対応防災備蓄パン」は、上記防災備蓄パンの市場の3%の流通であっても、3万食は見込めると予想できる。

#### 成長性

「アレルギー対応防災備蓄パン」は長期保存できるため、全国への物流にも適している。現在、大手コンビニや飲食店等が米粉100%パンに関心を持っており、成長の可能性はある。

#### 実現可能性

第一段階で難しいとされている米粉100%のパンの試作は終えており、ほぼ完成している。第二段階での長期保存できるパンについては、長崎女子短期大学や長崎工業技術センターの指導を仰ぎながら繰り返し実験をすることで、完成できると考えている。



#### 代表企業等の連絡先

スローフードファクトリー 長崎あぐりの丘

所在地 長崎市四杖町2671-1  
電話 095-826-5354  
F A X 095-826-5354  
H P <http://www.e-barger.com/index.html>

#### 地域活性化への波及効果

- 「アレルギー対応防災備蓄パン」の市場は1年間で3万食は見込めると予想される。自社、連携体の事業利益増加を確実にすると同時に、雇用の創出等、地域への波及効果も十分期待できる。

採択日: 平成25年2月7日



# 余剰籾殻を利用した高収益化による小値賀ブランドパプリカの開発

## おぢかファーム株式会社 長崎県北松浦郡小値賀町

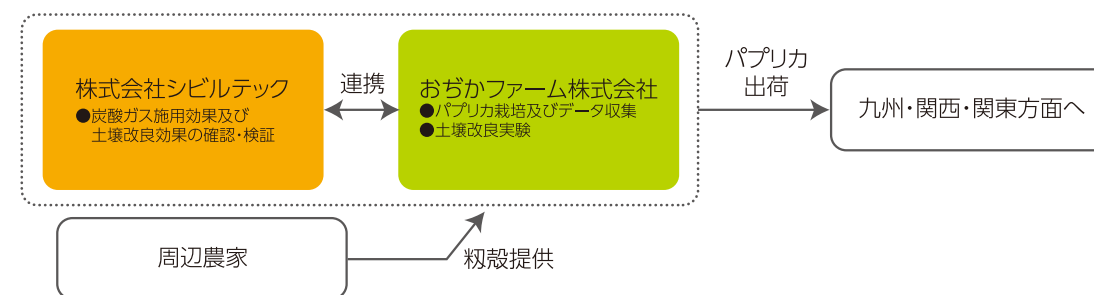
連携体: 株式会社シビルテック

**事業内容** 加温ボイラーの燃料に周辺地域の余剰籾殻を原料とした固形燃料を使用した、パプリカのハウス栽培を行う。炭酸ガス施用によるパプリカの収量増や品質の向上、ボイラーに使用する燃料費の削減、籾殻灰を用いた土壌改良による土壌pHの改善・収量増・品質の向上の相乗効果による高収益化を検証する。また、地域資源を活用し、燃焼後の灰も土壌改良剤として使用する循環型農業の特性を生かし、小値賀ブランドとしてパプリカを長崎の特産品として位置付け、全国に発信する。

事業化予定: 平成27年12月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

**新規性** パプリカの栽培自体は全国的に増加傾向にあるものの、余剰籾殻燃料を利用したパプリカ及びカラーピーマン栽培は、他に事例が見られない。

**市場性・成長性** パプリカは、近年消費量が増加していると言われており、需要の大部分に対応しているのは輸入品であり、国内生産は全体の約1割程度と非常に少ない。そのため、日本国内におけるパプリカの作付面積及び収穫量は増加しており、市場は更に成長していくものと考えられる。また、長崎県産品としてのニーズについても拡大・継続していくものと思われる。さらに本事業の確立により栽培コストの低減と、農作物の高品質化を両立することで、将来的には生産量、品種を増やし事業の拡大を目指す。

**実現可能性** 現在栽培しているパプリカは九州、関西、関東地方へ出荷しており、販路は既に確保している。離島地域で環境に優しい循環型農業により栽培された高品質のパプリカという付加価値及びそのブランド化により、更に高額での取引が可能になると考えている。



代表企業等の連絡先  
**おぢかファーム株式会社**

所在地 北松浦郡小値賀町前方郷217-1  
電話 0959-56-2318  
F A X 0959-56-4120

採択日: 平成25年2月7日

**地域活性化への波及効果** 地域資源である籾殻を利活用することで、ハウス栽培の高収益化、地域農作物のブランド力の向上、循環型農業の構築が可能となることにより、離島振興に繋がると考えている。



# 米粉に未利用の地元野菜の粉末をまぶした米粉加工食品の商品開発と販路開拓

## 特定非営利活動法人レインボーブリッジ 長崎県諫早市

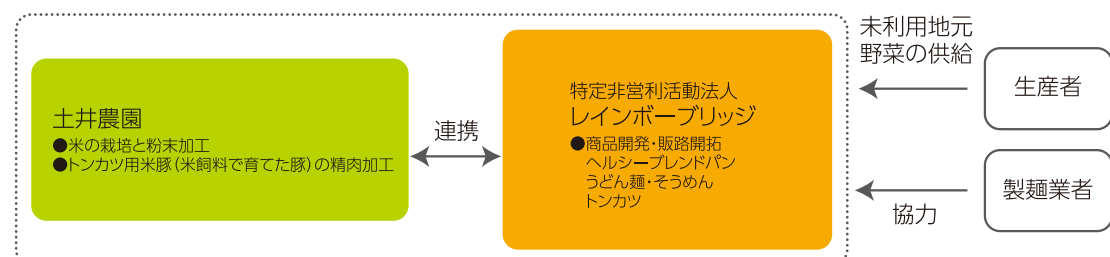
連携体: 土井農園

**事業内容** 諫早産の米粉と未利用の地元野菜の粉末を利用し、米粉と野菜粉のヘルシーブレンドパン、米粉と野菜粉のうどん・そうめん、米粉と野菜の粉砕粒をまぶしたトンカツの商品開発を行う。米粉は生産者である土井農園が一次製粉までを行い、レインボーブリッジで野菜粉末と混ぜて、米粉と野菜粉の加工品を開発する。加工品は基本的に自社で製造を行うが、製麺に関しては専門業者の協力を仰ぐ。

事業化予定: 平成25年12月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

**新規性** 全て諫早産の米粉や野菜で作った新商品であり、米粉の特性に野菜の特性をブレンドしたヘルシー商品ができる。また、障がい者の就労の場となる加工場、レストラン、パソコン事業部で、加工、料理と提供、ネット販売という農工商連携事業は、全国初の取り組みではないかと考えられる。

**市場性** パンの市場規模は2011年にはすでにお米の消費額を超えており、市場は拡大している。米粉製品に対する世間からの認知や関心は高く、購入するきっかけをつくり、美味しく、食感が重たくなく、適正な価格で販売すれば、消費者は購入すると思われる。

**成長性** 米粉商品同士の競合に関しては、当地の米の特質に加え、地元野菜の特質に合わせた配合や加工での独自性で回避できる。また、6次産業化認定申請品の米豚使用の米粉・野菜粉末を衣にしたトンカツは、当社独自ブランドとなる。このような観点より、確実な事業の拡大が見込まれる。

**実現可能性** 飲食業・食品製造・食肉加工・菓子製造においてそれぞれ許可を持っており、施設等は充実している。また、製麺加工を協力してくれる事業者や全国販路も確保できている。各種商品の製造に関してのレシピの試作や作業工程の把握、必要機械の選定もできている。



代表企業等の連絡先  
**特定非営利活動法人レインボーブリッジ**

所在地 諫早市松里町438番地  
電話 0957-28-3451  
F A X 0957-28-3461  
H P <http://npo-rainbow.com/>

採択日: 平成25年2月7日

**地域活性化への波及効果** 地域の農家にとって、米粉の利用拡大と未利用の地元野菜の活用は、地域特産品の創出と農家の収入増となる。また、同事業と福祉事業を連携することで高齢者の生活支援、買物支援対策になる。

# 小麦から平戸産にこだわった高付加価値パンの開発・販売



## Pain chiki-chiki 長崎県平戸市

連携体: 岡村文雄

### 事業内容

平戸産農水産品(小麦・平戸牛・魚介類・卵等)を素材として使い、原材料にこだわった高付加価値パンを、弓張の丘ホテル(佐世保市)及び門司港ホテル(北九州市)料理長の協力を受け、開発及び販路拡大を目指す。本事業の確立により平戸産小麦の生産普及と農家所得向上、ブランド化を図る  
事業化予定: 平成25年8月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

主原料に平戸産小麦「ミナミノカオリ」の全粒粉を使用しており、国産小麦の全粒粉を使ったパンは全国的にめずらしく、弊社が原料・手法にこだわりぬいてきた技術による真に美味しいパンは新規性が高い。

#### 市場性

健康志向かつ地域素材にこだわった美味しいパンは、「こだわりの食品」「外食から中食、内食志向へ」という消費者ニーズにマッチしており、市場性は高い。

#### 成長性

平戸は豊かな自然を背景に、農水産品が豊富な地域であり、平戸産小麦を主原料としたパンはレストランや飲食店等の業務用など様々なアイテムへの展開が見込まれる。

#### 実現可能性

作付から収穫・製粉工程までの技術や人的ネットワークもあり、平戸移住前に関西で製造・販売していたパンは消費者から絶大な支持を得ていた。楽天市場においても部門別第1位を獲得しており、原材料や製法に対するこだわりが評価されている。



#### 代表企業等の連絡先



所在地 平戸市田平町小手田免843  
電話 0950-57-0338  
F A X 0950-57-0338  
H P <http://www.chiki-chiki.info/>

#### 地域活性化への波及効果

平戸産の原材料にこだわったパンが市場にブランドとして認知されると、豊富な地域資源を有する平戸の新たな魅力となり、消費拡大に伴い、地元農漁業者及び加工業者の所得向上に大きく寄与するものと考えられる。

採択日: 平成25年2月7日



# 長崎産秋イチゴ栽培等を目的とした次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験

## 協和機電工業株式会社 長崎県長崎市

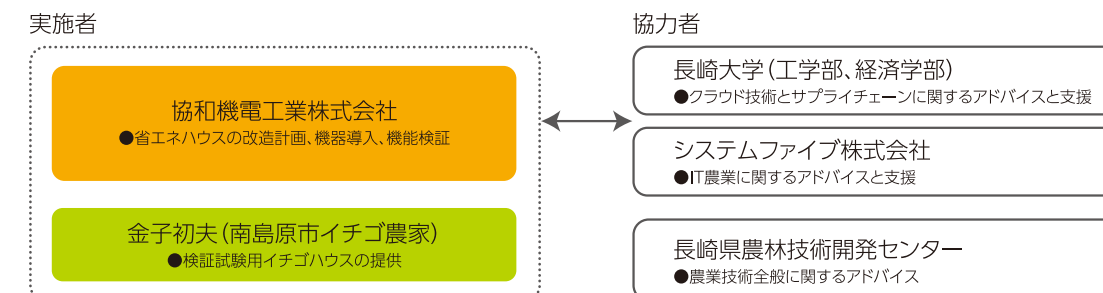
連携体: 金子初夫

### 事業内容

南島原市の農業者の金子氏と連携して、付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培に取り組む。協和機電工業(株)は、6月~11月のイチゴの端境期に「秋イチゴ」の出荷が可能となる次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験を行う。金子氏が所有する2.5aの小型ハウスに太陽熱遮蔽フィルムと高効率ヒートポンプを設置し、クラウド制御によりハウス内の温度や日射量を制御する。「秋イチゴ」の生育に適した環境制御、省エネ化及び検証を行う。  
事業化予定: 平成26年6月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

太陽熱遮蔽フィルム、高効率ヒートポンプ及びクラウド制御を組み合わせた次世代環境制御型省エネハウスの取組は他にない。

#### 市場性

長崎県はハウス栽培が盛んで、ハウス施設を持つ農家数の伸び率は全国3位、ハウス面積の伸び率は全国2位である。イチゴ用ハウスは、10a/1棟換算で2,450棟あり、付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培が可能となり省エネハウスへの移行が進めば市場性が高いと思われる。

#### 実現可能性

協和機電工業(株)が省エネハウスの改造計画、機器導入、機能検証を担当する。長崎大学のクラウド技術とサプライチェーンに関する支援、システムファイブ(株)のセンサーや制御などのIT技術に関する支援など実施体制も確立出来ており実現可能性が高いと思われる。



#### 代表企業等の連絡先



所在地 長崎市川口町10-2  
電話 095-848-7788  
F A X 095-848-6043  
H P <http://www.kyowa-kk.co.jp/>

#### 地域活性化への波及効果

付加価値の高い「秋イチゴ」の栽培により農業者の所得向上が図られる。省エネハウスは、育成環境条件を任意に制御出来るものを目指しており、他作物への転用も可能である。

採択日: 平成23年8月24日  
平成24年9月1日

# 日本の美しいソース 長崎茂木びわの商品開発・販路開拓

## 株式会社入来屋 長崎県長崎市

連携体: 作本康敏 三浦徳明

**事業内容** 全国一の生産高を誇る茂木びわの高付加価値化と有効活用を図るため、茂木びわ生産農家と連携し、栄養価の高い「日本の美しいソース 長崎茂木びわ」(以下、「茂木びわソース」という。)の開発を行う。また開発した茂木びわソースは全国の食品卸会社やデパートなどへ販路を広げ、将来的には欧米や香港など販路開拓を目指していく。

事業化予定: 平成25年9月



### 事業実施体制



### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

#### 新規性

びわの加工食品といえば有名な「びわゼリー」や、びわの種も使用したゼリー「びわの鈴」があるが、茂木びわを、実と種を丸ごとソースとして加工販売されるのは全国初であり、新規性の高いものとして注目を集めることができる。

#### 市場性・成長性

茂木びわソースは茂木びわ独特の風味を生かすことができ、特にびわの種は健康にも良いというイメージがある。お年寄りから子供まで幅広い世代をターゲットに、ステーキや焼肉といった肉製品やベジタリアン向け生野菜用ソースとして使用でき、茂木びわソースの市場が広がるものと思われる。今後、市場向けに味などの改良を重ね、全国のホテルやレストランなどでの使用、さらには家庭の常備品として広がる可能性が高い。将来的には、肉食中心の欧米や香港などにも輸出が期待できる。

#### 実現可能性

平成23年のミートデリカコンテストで茂木びわソースを使用した料理が受賞したことにより、一定の評価を得た。今後は食感があり、かつ、お年寄りでも食べやすいものであること、また、アミノ酸を使わないで賞味期限が6か月から1年のものにするなど課題解決に向けて研究していく。



#### 代表企業等の連絡先

#### 株式会社入来屋

所在地 長崎市平間町688-1  
電話 095-813-3255  
F A X 095-813-3257  
H P http://irikiya.com/

採択日: 平成24年8月27日

### 長崎県農工商連携ファンド事業助成一覧

	申請者	連携体構成員	事業名	所在地
●平成23年度				
その他	株式会社古川電機製作所	上五島町漁業協同組合	水産県長崎の活イカ高密度新規海水浄化輸送装置の製品化	佐世保市
農産物	株式会社みずなし本陣	農事組合法人サンエスファーム	長崎県産品を使用した冷凍お土産「冷凍具雑煮六子素麺」の開発・販売	南島原市
その他	協和機電工業株式会社	金子初夫	長崎産秋イチゴ栽培等を目的とした次世代環境制御型省エネハウスの試作検証試験	長崎市
農産物	香岐牧場	南さいとうファーム	地元香岐牛を用いたワインナー製造による商品開発と販売展開	香崎市
農産物	有限会社酒の一斗	松浦青年農業者会 北川真二 福守一春 有限会社T・プランニング	休耕地利用の地元農産物を原材料とした麦焼酎:「八人の侍」、芋焼酎:「未来の農村」の商品開発	北松浦部佐々町
農産物	株式会社海の駅船番所	南ファームまるだ	西海市産の赤土栽培ジャガイモの商品化と販路開拓	西海市
農産物	株式会社猿川伊豆酒造	井手春敏	香岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発	香崎市
水産物	株式会社喜代屋	九十九島漁業協同組合	九十九島産いりこを使ったいりこ汁入り味噌(ゼリータイプ)の商品開発・販路開拓	南島原市
農産物	福田酒造株式会社	農業組合法人ごとう茶生産組合 長崎県農林技術開発センター	五島つばき茶葉と未熟ミカンを用いたリキュールの商品開発	平戸市
●平成22年度				
その他	株式会社日本理工医学研究所	山下牧場	牛の生産性向上を目指した発情検出器の研究開発	佐世保市
農産物	企業組合eタウン	長崎ダイヤモンドスタッフ(株) 備フジカ 備紀文	地元農産品(トマト)を活用した高付加価値商品の開発・パーチャルショップ等による新商品の販路開拓	長崎市
水産物	有限会社荒木水産	備はた産業 長崎大学水産学部	養殖ハマチの低コスト化と肉質改善によるブランド化	松浦市
農産物	株式会社スカルパ	桑野農園 社会福祉法人出島福祉村	廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓	長崎市
水産物	株式会社堀内組	佐世保市相浦漁業協同組合 松本要志雄 佐世保市役所 長崎県立大学法人長崎県立大学	地域内の余剰カキ殻を原料としたバイオマスプラスチック製造事業	佐世保市
農産物	株式会社ナガスイ	松尾満森 肉のふじた	島原半島産「ジャガイモ(出島)」を主素材とする新商品「電子レンジ対応型冷凍コロッケ」の開発及び市場展開	大村市
その他	株式会社バル構造	島原地域肉用牛後継者協議会	3次元画像を用いた牛の体型・体重測定による生産管理システムの開発	長崎市
農産物	香岐の蔵酒造株式会社	芦辺町湯岳生産組合	インド型米と国産米を交配した香岐産新品種米を使った香岐麦焼酎の開発・販売	香崎市
農産物	諫早ふみちゃん農園	伊勢農園 南かわた	廃棄農産物である米ぬかを再活用したアトピー症状に優しい菓子の販売・開発	諫早市
●平成21年度				
農産物	有限会社アイル	ながさき西海農業協同組合 鶴鳴学園長崎女子短期大学 長崎県工業技術センター 備SODA	地元農産物を活用した野菜のりの商品開発	平戸市
農産物	五島灘酒造株式会社	焼酎原料用いもづくり研究会 長崎県環境保健研究センター	焼酎粕堆肥化技術の低コスト化 焼酎販路開拓にかかる離島地域活性化及び雇用創出	南松浦郡新上五島町
水産物	大村湾漁業協同組合	備黄金なまこ本舗	大村湾産黒ナマコの成分を活用した保湿効果の高い石鹸等の開発と販売	西彼杵郡時津町
水産物	五島FF株式会社	上田水産 谷川製麺(株)	全国を対象にした、小ロット対応可能な新形態での活魚販売	五島市
水産物	株式会社久原水産研究所	里剛・池下貴臣・牧島重敏・宮崎寛 備アドックス	県産昆布由来による液体配合飼料による養殖とらふぐ(「こんとら」)のブランド化のための販路開拓並びに通信販売システムの構築	長崎市
農産物	有限会社あじさい	長崎ざぼん振興会	長崎県産品「長崎ザボン」を使ったスイーツの商品開発及び販売	諫早市
農産物	長崎漁港水産加工団地協同組合	長崎市認定農業者連絡協議会 長崎県農林技術開発センター 長崎県工業技術センター 長崎大学水産学部	ソリプル(低利用副産物)と豆腐オカラ(産業廃棄物)を使った有機液体肥料の開発	長崎市
農産物	農事組合法人香岐日本ミツバチ産産組合	赤木米穀店	世界一の日本ミツバチでおこし「和蜂商品・ブランド」の開発及び販路開拓	香崎市
農産物	堀内商事株式会社	備微研テクノス 備フロンティアリアルチャーながさき	オリーブ樹のメルクロン苗の開発	佐世保市
農産物	有限会社久間山水園	永友昭夫 井上政行	耕作放棄地活用による「山つわぶき」の栽培促進と市場展開	南島原市

