

平成27年度

長崎県農商工連携 ファンド事業 支援事例集



一歩踏み出す、
次のステップ。



長崎県商工会連合会





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 2.5 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「農林畜水産物」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、ぜひご活用下さい。

また、地域資源を活用した新事業の展開を目指すにあたって、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 28 年 7 月

目次

01 はじめに

04 商品紹介

04	 小浜食糧株式会社 松本農園 ●百年生姜ワッフル	
05	 株式会社真秀苑森長 農事組合法人ながさき南部生産組合 ●国産黒ごまカステラ●ごまカステラ	 株式会社セミナリヨの丘銀杏畑 永友一義 / 池田政治 ●薄皮なし冷凍銀杏●殻付き冷凍銀杏
06	 株式会社川副商事 吉永勝彦 ●長崎いちごけずり	 株式会社大地のいのち 山添東 ●西海カラマンダリン 甘熟じゅうず
07	 チャイオン株式会社 古賀信孝 ●〈チャイデリカ〉マーマーの広東式健美粥(海鮮・きのこ・鶏)	 株式会社富建 有限会社石井興産 / 永川林業 / 特定非営利活動法人西九州優良木造住宅を創る会 ●対馬ひのきで創る長崎型ブランド住宅●住宅情報発信のためのITシステム
08	 綾部畜産 株式会社 Urban Media ●島原ハンバーグ	 株式会社古川電機製作所 上五島町漁業協同組合 ●AQUROS V (アクロスファイブ)
09	 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 ●お魚液肥	 株式会社アイル 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 / 南SOUDA ●ベジート(ニンジン) ●ベジート(ダイコン)
10	 株式会社富喜 食品事業部 MANAMI オリジナル 有限会社松園水産 ●漁師まかないカレー	 株式会社九州アイビーシーコーポレーション 株式会社ベリーファームささば ●薬草湯
11	 割烹としボン酢株式会社 長崎ザボン振興会 / 長崎市ゆうこう振興会 ●龍の泪(長崎ゆうこう・長崎ざぼん)	 企業組合eタウン 有限会社紀文 / 長崎合鴨農園 ●合鴨コンフィ●合鴨スモークハム
12	 株式会社スカルバ 社会福祉法人出島福祉村 / 桑野農園 ●びわタルト●びわチーズケーキ●ジャワ紅茶ケーキ●びわブランデーケーキ	 スローフードファクトリー長崎あぐりの丘 荒木政義 ●米粉100%防災備蓄パン「もっちりばんだ」
13	 株式会社喜代屋 九十九島漁業協同組合 ●いりこ味噌の力	 木下利光 マルキパン ●菊芋チップス●菊芋パン
14	 株式会社ウエハラ 対馬ヒオウギ振興協議会 ●殻ごとゆでひょうぎ貝●ひょうぎ貝半割し●ひょうぎ貝・しいたけまぜるだけごはんの素	 株式会社マックビー ●マックビープレミアムクリーム
15	 印東商店 有家町漁業協同組合 ●大吟醸からすみ	 有限会社陶器の窯蔵 農事組合法人百笑会 ●蛸の里のお味噌と波佐見焼お味噌つぼセット
16	 有限会社二協開発 郷ノ浦町漁業協同組合 ●壱岐産こんぶ入りみそ汁	 株式会社彼杵の荘 入江政幸 ●竹ん粉
17	 つくも食品株式会社 一瀬農園 ●小串トマト鍋スープ	 株式会社きんかい茸 矢上珈琲の社 ●長崎靈芝珈琲
18	 株式会社パンチキチキ 岡村文雄 ●平戸小麦全粒粉食パン●フォカッチャ●プチフランス 他	 株式会社猿川伊豆酒造 井手春敏 ●壱岐焼酎 潮騒の白い海峡
19	 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 ●芋焼酎「未来の農村」●麦焼酎「八人の侍」	 壱岐牧場 有限会社さいとうファーム ●壱岐牛ソーセージ・JAPSO ●壱岐牛ハンバーグ
20	 株式会社みずなし本陣 農事組合法人サンエスファーム ●冷凍具雑煮穴子素麺	 株式会社PAL構造 島原地域肉用牛経営後継者協議会 ●肉用牛生産管理システム
21	 株式会社ナガスイ 松尾満森 / 肉のふじた ●レンジ用愛のコロッケ	 株式会社スカルバ 桑野農園 / 社会福祉法人出島福祉村 ●長崎ゆめびわ茶●びわゼリー
22	 企業組合eタウン 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 ●不思議なトマト	 有限会社久間山水園 永友昭夫 / 井上政行 ●山つわぶき佃煮●山つわぶき粕漬
23	 農事組合法人壱岐日本ミツパチ産業組合 赤木米穀店 ●のどか島蜜(ハチミツ) ●食べる椿油●壱岐産 飲むソバ酢	 有限会社あじさい 長崎ザボン振興会 ●長崎ザボン de ショコラ●長崎旬果(ザボン・びわゼリー)
24	 株式会社久原水産研究所 里 剛 / 池下貴臣 / 牧島重敏 / 宮崎 寛 / 有限会社アドックス ●液浸凍結サン昆ぶろく	 五島FF株式会社 上田水産 / 谷川製函有限会社 ●活きとっと(アオリイカ・シマンアジ・伊勢えび)
25	 大村湾漁業協同組合 有限会社黄金なまこ本舗 ●大村湾漁協の石鮓	 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 ●芋焼酎「タナギ」●五島灘 黒麹・「五島灘」白麹・「教会の島」●「五つ星」



農作物



水産物



その他

26 採択事例紹介

27		長崎蒲鉾水産加工業協同組合 長崎市新三重漁業協同組合	低利用魚のすり身化とその副産物を活用した機能性練製品の開発
28		株式会社土井農場 ボラリスカンパニー株式会社	諫早の銘柄豚「諫美豚（かんびとん）」を使用したドイツ式製法でのハム・ソーセージの商品開発と販路開拓
29		つくも食品株式会社 一瀬農園	小串トマトでさっぱり・まろやかに食べられる長崎和牛のすね肉加工品の開発
30		割烹としボン酢株式会社 長崎ザボン振興会 中尾順光	長崎の伝統果実および柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」を使った新商品の開発およびブランディングによる販路開拓
31		株式会社ディー・カンパニー 銀職庵 水主	雲仙牧場鹿の皮を使った希少で高品質な革製品
32		株式会社イナダ創研 長谷川清輝	雲仙産の無農薬・自然農法で栽培したオリーブ葉を活用した加工商品開発及び販路開拓
33		株式会社シーガルイン 石田町漁業協同組合	ガンガゼウニを使用した「忌避剤」の商品化に向けた研究開発
34		有限会社鳴滝 長与オリーブ園	長与オリーブの果実を原料とした食材・新商品の開発
35		森永材木店 本村林業	未利用資源「イチョウの端材」活用による「癒しの食器」づくり
36		サコナカ電機 岩村哲朗	「幻の七福芋」を活用した地域おこし
37		有限会社マルイ水産商事 農事組合法人ひらど新鮮市場	平戸産小麦を活用したうどん麺とアゴだし液体スープの開発

38 長崎県農商工連携ファンド事業助成一覧



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。



小浜食糧株式会社

連携体：松本農園

所在地 雲仙市小浜町北本町 14-15
電 話 0957-75-0115
F A X 0957-75-0176
H P <http://www.e-cruz.net/>
<http://www.bonpatty.com/>

歴史ある島原産生姜のブランド化とそれを使用した新商品ワッフルの開発
新商品の販路拡大とそれに伴う広報および情報発信事業

事業内容 松本農園の島原産生姜と、小浜食糧(株)のワッフル製造技術、冷凍技術、商品開発ノウハウを活用し、味わいなど高付加価値でバラエティ豊かな、島原生姜ワッフルシリーズを開発しました。

百年生姜ワッフル



百年生姜 クルスワッフル



百年生姜 豆乳



百年生姜 しあわせ生姜



百年生姜 紅茶



百年生姜 塩バニラ



百年生姜 合わせ味噌

島原で100年以上に渡り生姜を作る松本農園さんとボンパティのワッフルがコラボ。他の国産生姜と比較してもうまみ成分が突出しています。生姜の美味しさを引き立つ6つの味をお楽しみ頂けます。



株式会社菓秀苑森長

連携体：農事組合法人ながさき南部生産組合

所在地 諫早市幸町 38-30

電話 0957-21-2121

FAX 0957-21-2122

H P <http://www.kashuen-moricho.co.jp/>

長崎県産品の黒ごまを活用した新しい長崎カステラの開発及び販路開拓

事業内容

カステラの次の形を常に開発している中で、島原のごま生産者と連携し、カステラとの相性も良く、インパクトのある商品開発をしました。

国産黒ごまカステラ



「ごま風味のカステラ」ではなく「ごま味の長崎カステラ」。希少価値のある島原産の黒ごまを使用し、年間 5000 個の限定販売です。天地を返して食べることでごまの風味を一層感じて頂けます。

ごまカステラ (5 枚)



ながさき南部生産組合との連携で得た「ごま」の取り扱いのノウハウを元に、黒ごまと白ごまを独自の配合でカステラと混ぜ合わせ開発をしました。



株式会社セミナリヨの丘銀杏畑

連携体：永友 一義・池田 政治

所在地 南島原市北有馬町戊 151

電話 0957-84-2636

FAX 0957-84-3382

H P <http://seminariyo-ginnan.com/>

南島原翡翠（ひすい）銀杏ブランド化による地域おこし事業

事業内容

新鮮で美味しい銀杏は、湯がいたり蒸したりすると、色が濃緑色（翡翠色）に変化し、食感ほももちで、大人の苦味が少々あります。本事業では、通年「翡翠色」「ももち感」「大人の苦味」がある商品をつくるには、どのように加工したらよいのか、保存方法はどうかを県工業技術センターの指導や数回の実験を踏まえ、開発を行いました。

薄皮なし冷凍銀杏（真空 300 g 入）



業界初 年間を通じて、ヒスイ色のモチモチした銀杏を届けることに成功いたしました。
薄皮なしですので、そのままの状態から直ぐ料理に使えます。
お忙しい料理人の皆様に好評です。

殻付き冷凍銀杏（ネット 1kg 入り）



業界初 年間を通じて、ヒスイ色のモチモチした銀杏を届けることに成功いたしました。
殻付きのままの状態ですので、薄皮なしの商品より鮮度が長く続きますし、価格も安くなっております。



株式会社川副商事

連携体：吉永 勝彦

所在地 北松浦郡佐々町羽須和免 872-3

電話 0956-62-2602

FAX 0956-63-3868

地元産苺「さちのか」「ゆめのか」を素材にした「フロゼンスイーツ」事業

事業内容

長崎県産苺「さちのか」「ゆめのか」を原材料とする新商品「フロゼンスイーツ」の開発を行いました。市場に流通させることが出来ない苺に商品価値が生まれ、生産者の収入の安定につながり、消費者には安価での商品提供が可能となりました。

長崎いちごけずり



長崎県産のいちご（ゆめのか・さちのか）を農家・集荷場より直接入荷し洗浄・へた取り・冷凍をし、けずり加工を行い、おいしさと栄養価をそのまま維持しており、特別な道具がなくてもデザート・ドリンク等の材料として使用でき、さまざまな業態での地産地消の新メニュー開発のお役に立てるのではないのでしょうか？また、容器もディッピングケース対応です。



株式会社大地のいのち

連携体：山添 東

所在地 西海市西彼町下岳郷 977

電話 0959-27-1740

FAX 0959-27-1739

H P <http://www.sunbiotic.com/company/>

希少品種柑橘類「カラマンダリン」の規格外品を活用した商品開発及び販路開拓

事業内容

全国でも珍しい柑橘であるカラマンダリンの味の良さを生かして、規格外品をジュース等に加工し、長崎県西海市を代表する高級感あふれるジュースを開発しました。

西海カラマンダリン 甘熟じゅうす



全国でも希少なカラマンダリンという柑橘は、柑橘類の中でも群を抜く味の濃厚さです。これをそのまま搾り、瓶詰めした 100% カラマンダリンのストレートジュースです。



チャイオン株式会社

連携体：古賀 信孝

所在地 長崎市銅座町 5-12

電話 095-870-7443

FAX 095-870-7443

H P <http://chaeon.co.jp/>

長崎産米を使用したチャイデリカ中華粥「うまかゆ」の開発

事業内容 中華粥を真空パックにしてトッピングの具材とセットし、減農薬の長崎県産米、出汁に長崎県産の鶏を使用することで産直感溢れる商品を開発しました。パッケージから販促物まで統一したイメージデザインを打ち出し販路拡大を行いました。

<チャイデリカ>
マーマ ルイの広東式健美粥 海鮮



長崎県産のお米を使って、長崎県産鶏、国産魚介、野菜からとった出汁で炊き上げた風味豊かな美味しい中華粥です。トッピングにイカとエビを添えました。中華カフェ「チャイデリカ」で女性の人気No1です。

<チャイデリカ>
マーマ ルイの広東式健美粥 きのこ



長崎県産のお米を使って、長崎県産鶏、国産魚介、野菜からとった出汁で炊き上げた風味豊かな美味しい中華粥です。トッピングに蒸し鶏と胡椒とガーリックで炒めた4種のきのこを添えました。ガツンとした味で中華カフェ「チャイデリカ」で男性にも人気です。

<チャイデリカ>
マーマ ルイの広東式健美粥 鶏粥



長崎県産のお米を使って、長崎県産鶏、国産魚介、野菜からとった出汁で炊き上げた風味豊かな美味しい中華粥です。繊細な味わいはトッピングで変化します。好きな具材をのせてオリジナルの中華粥をお楽しみいただけます。



株式会社富建

連携体：有限会社石井興産・永川林業・
特定非営利活動法人西九州優良木造住宅を創る会

所在地 大村市富の原1丁目1545-1

電話 0957-53-2145

FAX 0957-54-5071

H P <http://www.tomiken.gr.jp/>

長崎県産材桧柱で創るブランド住宅開発及び販路開拓事業 ～対馬ひのきが生まれ故郷家になる～

事業内容 乾燥した対馬ひのきの柱材を使用し、100%対馬ひのきの管柱を利用したブランド住宅を開発しました。また、長崎県産のブランド木材を評価していただいた消費者の中で、新築又は改築を希望する方に対して、長崎県産材によるブランド住宅の情報発信が繰り返しできるようなITシステムを開発し、工務店のスムーズな提案活動が可能となりました。

対馬ひのきで創る長崎型ブランド住宅



全ての管柱に対馬で育った桧を活用した住宅です。地域の気候風土に合った木材を利用して地域の工務店が建設した、長崎型のブランド住宅です。（写真は（株）佐世保地所建設の住宅）

住宅情報発信のためのITシステム



地域の工務店が集まって住宅に関する情報提供を行う「住まいEXPO」において2次元バーコードを利用して顧客情報を収集し、この情報をもとに定期的な情報発信を行うシステムです。



綾部畜産

連携体：株式会社 Urban Media

所在地 南島原市加津佐町乙 862-203
電 話 0957-87-5030
F A X 0957-87-5290
H P <http://hanabusawagyuu.com>

100%島原半島産食材使用ハンバーグの商品開発

事業 内容

綾部畜産で生産している花房和牛を主原料にし、卵、タマネギ、塩、米粉など他の原材料もすべて島原半島内で生産された食材を使用したハンバーグを開発しました。

島原ハンバーグ



島原半島加津佐地区で育てられた「花房和牛」を主材料に、雲仙卵、小浜温泉塩の宝石、加津佐産減肥無農薬タマネギ、そして加津佐産天日干し棚田米の米粉と島原半島の食材のみで作ったハンバーグです。



株式会社古川電機製作所

連携体：上五島町漁業協同組合

所在地 佐世保市大和町 845-1
電 話 0956-31-3123
F A X 0956-32-7900
H P <http://katsuika.com/>

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

事業 内容

長崎県との共同出願で取得済みの特許技術を基に、「イカ」を活かしたまま、高密度での長距離輸送を可能とする、世界初となるユニット一体型の輸送装置「AQUROS V」を製品化しました。

AQUROS V (アクロスファイブ)



ユニット一体型の輸送装置「AQUROS V」を活用することで、活魚として出荷する事が難しかった産地自慢の「活イカ」を、高密度で遠方の市場へ供給することが可能となりました。



長崎漁港水産加工団地協同組合

連携体：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

所在地 長崎市三京町 646-31

電話 095-850-4511

FAX 095-850-5105

H P <http://dantikyo.net/>

ソリブル（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

事業 内容

有機の液体肥料は、植物が吸収しやすく、アミノ酸が多いため成長が早く、果物や野菜の旨味が増え、農産物の品質が良くなります。当組合では、ソリブル（魚粉製造から排出される水溶性蛋白質）と豆腐のオカラを使用した有機の液体肥料の研究開発を行いました。

お魚液肥



魚の煮汁濃縮液（ソリブル）に魚アラと豆腐粕を4～5か月間乳酸発酵させたものを漬け込み魚醬に近い有機液肥を開発。
アミノ酸で甘味が増し安価なので、みかん、アスパラ農家に好評です。



株式会社アイル

連携体：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・(株)SODA

所在地 平戸市戸石川町 579-21

電話 0950-23-3505

FAX 0950-23-3505

地元農産物を活用した野菜のりの商品開発

事業 内容

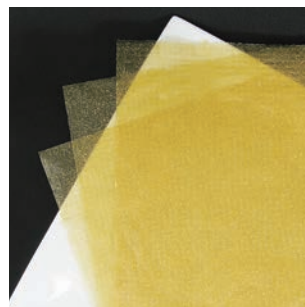
野菜をペーストにして乾燥させた「ベジート（野菜のり）」の製造販売事業を行っています。ベジートは、環境、地域、からだにやさしい新食材です。17年の歳月をかけ研究開発し、製法特許も取得しています。

ベジート（ニンジン）



ベジート（ニンジン）は、ニンジンと寒天のみを原料とする新食材。ニンジンの栄養成分もほぼ含んでいます。巻き寿司の他、スープやパスタのトッピングにも活用できます。

ベジート（ダイコン）



ベジート（ダイコン）は、ダイコンと寒天のみを原料とする新食材。ダイコンの栄養成分もほぼ含んでいます。巻き寿司の他、スープやパスタのトッピングにも活用できます。



株式会社富喜 食品事業部MANAMIオリジナル

連携体：有限会社松園水産

所在地 南松浦郡新上五島町若松郷 877-1

電話 0959-46-2578

FAX 0959-46-2575

H P <http://stone.wamamatu-stone.com/pg109.html>

廃棄処分されていたマグロの内臓を有効利用したカレーの開発

事業 内容

マグロの胃袋は、100kgのマグロから約2kgしか取れず、今までは一本釣り漁師しか口にすることができない食材でした。近年、新上五島町で本マグロの蓄養が盛んに行われるようになり、マグロの出荷量が増加し、頭や内臓など余って処分される部位が出てきたため、その内臓の一部である胃袋を使って商品開発を行いました。

漁師まかないカレー



長崎県五島列島の貴重なマグロの胃袋を使用したカレーです。100kgのマグロから2kgしか取れない胃袋は、一般に食すことのできない希少価値の食材です。その希少部位を使って、独自の製法で旨味を閉じ込め、スパイシーで風味豊かなカレーに仕上げました。マグロの胃袋には、良質なコラーゲンが豊富に含まれており、カロリーも控えめ。1パック200g中に4800mgのコラーゲンが含まれ、エネルギーは230Kcalと、鳥の唐揚げ1個分のカロリーです。女性の方や体脂肪が気になる方に喜ばれています。



株式会社九州アイビシーコーポレーション

連携体：株式会社ベリーファームささぽ

所在地 長崎市竹の久保町 5-13

電話 095-864-7788

FAX 095-864-7711

H P <http://nanopla.jp/>

長崎県産月桃を使用した入浴剤の開発・販売

事業 内容

独特の香りを持つ月桃を使った入浴剤の開発を行いました。従来、月桃は沖縄で栽培していましたが、長崎県内の農業者と連携し、長崎県内での栽培、収穫を実現。植物本来の天然の製品を求めている方のために、天然成分である草木を乾燥させた薬草（漢方）のみを使用した入浴剤を商品化しました。

薬草湯

ハーブと薬草のやさしさで、好きな香りからお風呂の時間をゆっくりお楽しみ下さい。植物が持っている自然なチカラを自然な方法で取り込むバスタイム。

主成分：月桃葉・レモングラス・グアバ葉





割烹としポン酢株式会社

連携体：長崎ザボン振興会、長崎市ゆうこう振興会

所在地 長崎市中町 5-22

電話 095-825-4452

FAX 095-825-4460

H P <http://www.kappoutoshi.com/>

長崎の伝統果実および柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」を使ったポン酢の販路開拓

事業内容

数々の受賞歴を持つ「龍の泪（長崎ざぼん、長崎ゆうこう）」は、平成 25 年に国際的な欧州最高峰の味覚審査会である International Taste & Quality Institute (iTQi 国際味覚審査機構) でそれぞれ2つ星と3つ星を獲得し以降3年連続で受賞しました。国際的な評価を得たことで販売に関しては国内のみだったものが、海外で続いている日本食、日本酒のブームの中で相まって注目され、フランス、ベルギーなど欧州を中心に海外販路の拡大を行いました。

龍の泪（長崎ゆうこう・長崎ざぼん）



ポン酢発祥の地より、長崎の伝統柑橘類「ゆうこう」、伝統果物「ザボン」を使った全国でも非常に珍しく世界的に評価された長期熟成のポン酢です。一般のポン酢とは違い砂糖、味醂、蜂蜜などを使わずに柑橘類や果物だけが持つ酸味と甘味が旨さを引出しております。



企業組合 e タウン

連携体：有限会社紀文、長崎合鴨農園

所在地 長崎市魚の町 6-4 3 階

電話 095-829-0031

FAX 095-825-8516

H P <http://www.etonjpn.com/>

合鴨農法で飼育された合鴨を原料とした新商品開発と販路開拓

事業内容

合鴨農法の中で生育した「合鴨」を活用した新たな加工食品を開発しました。合鴨農法は無農薬栽培で、合鴨の飼育にも薬品類は一切使用されていないので、安全・安心な食品ですが、食肉用として飼育されたものではないため、加工・調理に関しては高度な技術が必要です。本事業ではジビエ調理の豊富なノウハウを有するレストラン・ハルビンと連携して、商品開発を行いました。

合鴨コンフィー



湧水と完全無農薬の環境で稲と共に生育した極上の合鴨モモ肉を、独自の製法で仕上げた鴨料理の定番「コンフィー」です。ほぐれるほど身が柔らかいのが特長です。

合鴨スモークハム



湧水と完全無農薬の環境で稲と共に生育した極上の合鴨ロースを手づくりで熟成し、桜のチップで薫り高く燻した、最高級の「スモークハム」です。



株式会社スカルパ

連携体：社会福祉法人出島福祉村、桑野農園

所在地 長崎市岩川町 2-3 池田ビル 5F
電話 095-844-0338
FAX 095-844-0348
HP <http://biwa-cha.com/>

茂木びわの規格外素材（果実・種）及びその葉を用いたケーキ及びクッキー等の商品開発及び販路開拓

事業内容 長崎市内の農業者と連携して、長崎の地域農産物である「茂木びわ」の規格外品と未利用資源であるびわの葉や種等を活用したスイーツの開発を行いました。

びわタルト



長崎県産のびわを贅沢に使用したタルトです。しっとりとした口当たりに、しっかりとしたびわの存在感。びわとアプリコットジャムの調和が織りなす、ほのかな甘味と風味豊かな味わいをお楽しみください。

びわチーズケーキ



長崎県産のびわを使用した、珍しいタイプのチーズケーキです。高品質のクリームチーズのまろやかで濃厚な味わいに、びわの甘みがやさしく香ります。芳醇なチーズの香りと長崎風味の調和をお楽しみください。

ジャワ紅茶ケーキ



長崎ゆかりのジャワ紅茶を使用した、上品な甘さのケーキです。しっとりとした生地は、舌の上でほどけるような至福の口溶け。他では食べられないオンリーワンの味わいをお届けします。

びわブランデーケーキ



ブランデーの芳醇な香気に、びわの爽やかな味わい。しっとりとした生地の中で織りなされる、びわの甘みとブランデーの豊かな香りのハーモニーは絶品です。



スローフードファクトリー 長崎あぐりの丘

連携体：荒木 政義

所在地 長崎市四杖町 2671-1
電話 095-826-5354
FAX 095-826-5354
HP <http://www.e-barger.com/index.html>

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

事業内容 アレルギーを持つ被災者の食を確保することを狙いとして、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いました。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”の商品化を実現しました。

27 品目アレルギー対応米粉 100% 防災備蓄パン「もちりぱんだ」



世界初の 27 品目アレルギー対応米粉 100%防災備蓄パンです。被災時、毎日冷たいおにぎりで被災者が「飽きる」という声をもとに、「あつあつ」で食べられるように「ヒート剤」で温めることができ、米粉パンという新しい食感で被災者の心も体も温かくなれるような商品を開発しました。アレルギーの方のご自宅での防災備蓄食や、大型商業施設・病院・大学等の備蓄食など需要のある商品です。



株式会社喜代屋

連携体：九十九島漁業協同組合

所在地 南島原市有家町山川 1122

電話 0957-82-2054

FAX 0957-82-0110

H P <http://www.misogorou.com/>

九十九島産いりこを使ったいりこ出汁入り味噌（ジェルタイプ）の商品開発・販路開拓

事業内容

株式会社喜代屋の「味噌加工技術、新商品開発ノウハウ」と九十九島漁業協同組合の「煮干しいりこパウダー加工技術」の連携により、長崎県特産品「長崎じげもん」味噌の開発に取り組み、「九十九島産いりこ」を使った「いりこ出汁入り味噌（ジェルタイプ）」を製品化しました。

いりこ味噌の力



これまでにないチューブ入りのジェルタイプで、九十九島漁協産のいりこをブレンドしただし入り味噌です。調理の手間を省きながらも、本格的なみそ汁が味わえ、更に開封後の保存も万全です。



木下 利光

連携体：マルキパン

所在地 諫早市小豆崎町 588-2

電話 0957-23-0803

FAX 0957-23-0870

長崎県産の菊芋を活用した新商品開発

事業内容

長崎県内ではほとんど栽培されていない菊芋の粉末等を活用した商品開発を行いました。また、菊芋の主たる含有成分である「イヌリン」から発想したキャラクターを製作し、ブランド構築に取り組みました。

菊芋チップス



菊芋チップスは、菊芋を高温乾燥させたもので、サクサクとした歯ざわりのチップスです。そのまま、おやつとしてもおいしいですし、また料理の具材としても簡単に利用できます。ヨーグルトやスープにフレークとして入れてもおいしいです。

菊芋パン



菊芋パンは、菊芋粉末とオリーブオイルを練り入れた、しなやかな、ふんわりとした食感のパンです。長与町にあるマルキパンが、体に良いパン作りへの強いこだわりを持って作り上げました。オーブンで焼くとさらに美味しくなります。菊芋のすばらしい力をご存知の方達のために、より簡単に食べやすいように作あげた商品です。



株式会社ウエハラ

連携体：対馬ヒオウギ振興協議会

所在地 対馬市厳原町久田 49-1
電 話 0920-52-0828
F A X 0920-52-6171
H P <http://tsushima-uehara.com/>

『対馬産ヒオウギ貝の商品開発・販路開拓』

事業内容 対馬で古くから特産品として生産されているヒオウギ貝を活用した新商品の開発に取り組みました。ヒオウギ貝は殻の色が鮮やかで貝殻だけでも利用されるという特徴があり、貝殻も活用した加工品を商品化しました。

殻ごとゆでひおうぎ貝



対馬で採れるひおうぎは、ホタテにもひけを取らない濃厚な味わい。貝柱の繊維が、ホタテが渦巻き状に対し、縦になっていますので、とてもやわらかな食感。常温保存でいつでもどこでも開封してすぐお召し上がりいただけます。

ひおうぎ貝柱 串刺し



常温保存でいつでもどこでも開封してすぐお召し上がりいただけます。バーベキューやお味噌汁に、そのまま入れて召し上がると、さらにおいしくいただけます。

ひおうぎ貝・しいたけまぜるだけごはんの素



温かいご飯（2合）にまぜて、すぐ食べられます。ひおうぎ貝としいたけの旨み成分を活用することでうまみが増加。



株式会社マックビー

所在地 平戸市築地町 526 番地
電 話 0950-21-8055
F A X 0950-21-8056
H P <http://www.mcb-japan.com/>

ツルレイシ（国産）高機能化と皮膚保護クリームの開発 ～平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム（軟膏剤）の開発～

事業内容 本事業では平戸産ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム（軟膏剤）の開発に取り組みました。無農薬で実が付かないように高機能に栽培されたツルレイシの乾燥葉を使い、有効成分を抽出および濃縮化して、ツルレイシ本来の香りと色合いがある機能性スキンケアを商品化しました。

マックビープレミアムクリーム



天然ハーブを主原料としており、保湿だけに留まらない高機能クリームの決定版！肌の細胞保護と再生を誘い、老若男女の方々に安心してご愛用頂けます。また、『蚊除け』（It can also be used to Mosquito repellents）としてもご愛用下さい。商品完成後は医療機関等に積極的に営業活動を行っています。既に沖縄県の皮膚科クリニックに採用いただいております。当該皮膚科クリニックは、抗生剤、抗生物質を極力使用しない専門医で、すでに患者への使用が進められ、非常に喜ばれています。



印東商店

連携体：有家町漁業協同組合

所在地 長崎市平間町 339-3

電話 095-839-2626

FAX 095-838-4748

長崎県特産品「からすみ」を、新製法でヘルシー食材に商品開発及び販路開拓

事業 内容

高額贈答品として流通している「からすみ」は、長崎県産特産品として根強い人気がありますが、塩分と苦味が強く、特定の消費者に限定されていました。そこで、減塩・減苦味に重点を置いた独自の製法により、塩分濃度が低く食べやすい「からすみ」の商品開発を行いました。

大吟醸からすみ



原材料はすべて長崎県産に拘り、独自製法（特許登録 第 5624610 号）で仕上げております。又、器は波佐見焼を使用した陶箱、陶板をはった桐箱、化粧箱の中からお選び頂けます。

商標登録 第 5624610 号 長崎県漁業協同組合連合会長賞受賞



有限会社陶器の窯蔵

連携体：農事組合法人百笑会

所在地 東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷 2204-4

電話 0956-85-8705

FAX 0956-85-8705

HP <http://www.saikaitouki.sakura.ne.jp/>

ハサミックブランド品（加工食品と陶器とのセット品）と、来町につながる販促ツールの開発、及び販路の開拓事業

事業 内容

波佐見町の陶器は、冷食やレトルトの加工食品の輸送用容器でありながら、家庭から高級料亭において、調理後の食器として本領が発揮できる機能を有しています。本事業では農産加工品の輸送手段としての包装容器で、食する際の食器となる陶器とのコラボ商品（ブランド名：はさみ陶農組合）の開発を行いました。

蛍の里のお味噌と波佐見焼お味噌つぼセット



長崎県波佐見の麦と米、西海産の塩、長崎県産の大豆を使った合わせ味噌、無添加お味噌と波佐見焼の専用味噌つぼのオリジナルギフト。



有限会社二協開発

連携体：郷ノ浦町漁業協同組合

所在地 梶崎市郷ノ浦町柳田触 198-1

電話 0920-47-5336

FAX 0920-47-4817

梶産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓

事業内容

梶産昆布はあわび・ウニ等の養殖用の餌として活用されていましたが、成分分析を行った結果、フコダイオン等の成分が他産地よりも高いことが判明しました。そこで漁業者と連携して、梶産昆布の粉末を活用した味噌汁、すり身、ロールケーキ等の新商品開発を行いました。

梶産こんぶ入りみそ汁



梶産こんぶ入りみそ汁は、全体がとろみを帯びて、コクが深い独特の美味しさになっております。1パックにつき8袋入り1袋で約2杯分お召し上がりいただけます。



株式会社彼杵の荘

連携体：入江 政幸

所在地 東彼杵郡東彼杵町彼杵宿郷 747-2

電話 0957-49-3311

FAX 0957-49-3322

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

事業内容

地元の未利用の竹の粉末に、地元の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、有機肥料の開発を行いました。開発した有機肥料は地元の生産者に利用してもらい、有機低農薬・無農薬の農産物として直売所で販売。竹・茶葉の肥料で栽培した野菜の町としてのビジネス展開を行います。

竹ん粉



粉碎した竹の粉を密封状態で寝かせ、乳酸発酵させます。乳酸発酵した竹粉を農産物に施肥することにより、根張りが良く、甘みが増すなどの効果がでます。



つくも食品株式会社

連携体：一瀬農園

所在地 東彼杵郡波佐見町志折郷 1682

電話 0956-85-7172

FAX 0956-85-7184

H P <http://www.tsukumofoods.co.jp/>

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

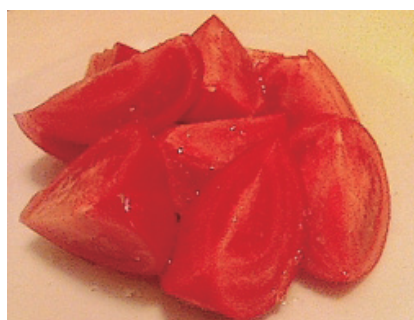
事業内容

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ます。本事業ではつくも食品株式会社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加工食品の商品開発を行いました。

小串トマト鍋スープ



長崎県産の小串トマトと玉葱等をふんだんに使用した無添加のトマト鍋スープです。



株式会社きんかい茸

連携体：矢上珈琲の杜

所在地 長崎市琴海戸根町 3012

電話 095-884-3049

FAX 095-884-3094

H P <http://www.kinkaikinoko.co.jp/>

長崎県産霊芝を使用した霊芝コーヒーの開発・販売

事業内容

霊芝は特有の苦みがあって飲みにくいので、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いました。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ノンカフェインが特徴です。

長崎霊芝珈琲



漢方の薬用きのこ「霊芝（レイシ）」を毎日の食事の一部として取り込みやすくする為、できるだけ美味しく、しかも継続できるよう考案したのが「長崎霊芝珈琲」です。



株式会社パンチキチキ

連携体：岡村 文雄

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/>

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

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しました。

平戸小麦 全粒粉食パン



栄養価の高い全粒粉を使い、オリジナルの製法でふわっと焼きあげた商品

フォカッチャ



地元の玉ねぎとオリーブオイルを練りこんだイタリア風のパン

プチフランス



平戸の小麦を一番堪能していただけるよう、塩と水と小麦だけで作ったシンプルなパン

ハンバーガー・ フィッシュバーガー



地元の食材にこだわり作った平戸ならではの商品

あんぱん



大阪の老舗 菓匠あさだの上質な粒あんを使用



サルコーイズシュゾウ 株式会社猿川伊豆酒造

連携体：井手 春敏

所在地 壱岐市芦辺町深江本村触 1402-1
電 話 0920-45-0200
F A X 0920-45-1725
H P <http://www.saruko.com/>

壱岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発

事業内容 食用米である県の奨励米（にこまる米）を使い、原材料をすべて壱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超音波熟成技法を適用することにより、まろやかさが一段と増しています。壱岐焼酎の『こだわり』を表した商品です。

壱岐焼酎 潮騒の白い海峡



長崎県壱岐の島で収穫された壱岐産米「ながさきにこまる」を麴に使用し、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 眞二、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

F A X 0956-63-2539

H P <http://sake-itto.net/>

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

事業 内容

休耕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年に渡り土壌改良を行った休耕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。

八人の侍



松浦青年農業者会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。

未来の農村



松浦青年農業者会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みを行うことで甘みが広がり切れの良い芋焼酎です。



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

F A X 0920-44-5686

H P <http://www2.ocn.ne.jp/~ikiboku/>

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

事業 内容

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。

※ JAPSO とは、食材そのものの味と食感を楽しめる様に工夫した壱岐牧場独自の製法により作られたソーセージを表す造語「ジャパニーズソーセージ」の略称です。

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。形の違いで四つのタイプに分かれます。それぞれに壱岐牛、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、プラチナの三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

H P <http://mizunashi-honjin.co.jp/>

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

事業内容

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”、対馬産穴子、南島原産椎茸を加えた料理で、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PAL 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

H P <http://www.pal.co.jp/>

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

事業内容

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



※表示しているデータは架空のものです。

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。



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
F A X 0957-55-6501
H P <http://nagasui.co.jp/>

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

事業内容 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バリバ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・明太子の三種類があります。



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
F A X 095-848-0348
H P <http://www.scarpa.co.jp/>

廃棄びわ利用によるびわ商品開発及び販路開拓

事業内容 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、その効能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、食後に味わう様なタイプのびわゼリーに仕上げました。



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

H P <http://www.etownjpn.com/>

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

事業内容 長崎ダイヤモンドスタッフ株式会社の「ダイヤトマト」を活用し、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こみました。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。



キュウマサンスイエン 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

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

事業内容 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を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、山つわぶきを酒粕と砂糖のみで調理しています。



農事組合法人沓岐日本ミツバチ産業組合

連携体：赤木米穀店

所在地 沓岐市郷ノ浦町新田触 366

電 話 0920-46-0509

F A X 0920-46-0509

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」

事業 内容

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、「沓岐の和蜂」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。農薬を避けるため、沓岐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



沓岐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」。

沓岐産 飲む ソバ酢



ミツバチのために農薬、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」「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：長崎ザボン振興会

所在地 諫早市多良見町田 462

電 話 0957-43-5856

F A X 0957-43-5002

H P <http://ajisaikabou.com/>

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

事業 内容

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

H P <http://www.sunsun-con.com/company.html>

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

事業内容

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。長崎市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旨味成分が多い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。通常魚に比べ旨味成分が多く、治療薬使用頻度が少ない安全性が高い魚です。

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

H P <http://goto-fish.com/>

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

事業内容

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認し、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・歯ごたえを堪能ください。

活きとっと（シマンアジ）



五島の青く透んだ海で育てら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味があり、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ください。



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

FAX 095-882-9070

H P <http://www.e-soap.jp/>

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

事業内容

「大村湾漁協の石鹸」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「大村湾漁協の石鹸」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。

大村湾漁協の石鹸



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

FAX 0959-42-2275

H P <http://www.gotonada.com/>

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

事業内容

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」



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。

芋焼酎 「五島灘」黒麹



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。

芋焼酎 「五島灘」白麹



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。

芋焼酎 「教会の島」



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。

芋焼酎 「五つ星」



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。



長崎県農商工連携ファンド事業

採択事例

平成27年度





長崎蒲鉾水産加工業協同組合

長崎市

連携体：長崎市新三重漁業協同組合

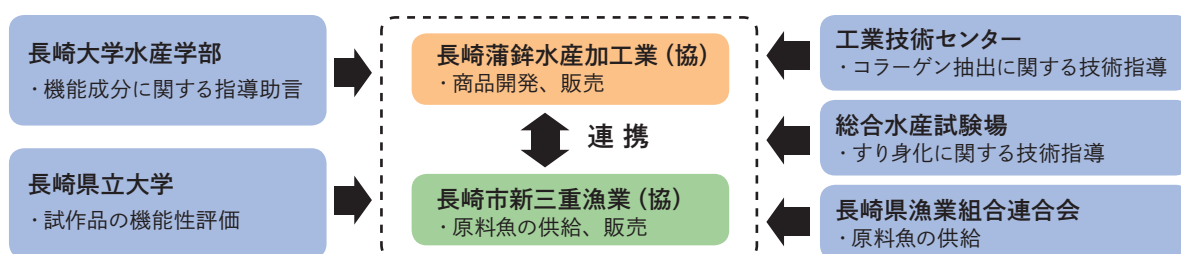
低利用魚のすり身化とその副産物を活用した機能性練製品の開発

事業内容

長崎蒲鉾水産加工業協同組合では、未利用魚のコノシロ、シイラやイスズミ、アイゴ等の低利用魚を利用した、冷凍すり身製造技術の開発に取り組んでいる。すり身加工副産物は、様々な機能性成分を含有しており、コノシロは、脂肪含有量が多く、水晒し工程の晒し水から鮮度の良い EPA・DHA を含む魚油を回収できる。さらにシイラの皮や骨はコラーゲンを多く含んでいる。本事業では、低利用魚を活用したすり身の製造とこのすり身に EPA・DHA を含む魚油やコラーゲンまたはコラーゲンペプチドを添加した付加価値の高い機能性練製品を開発する。



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】

他のすり身工場では、スケトウダラなど単一の魚種を原料としているため、新たな魚種を原料に取り組むことは難しい。現在食品用として流通している魚油はマグロやイワシ由来であり、コノシロを原料としたものはない。魚油については、酸化が低く鮮度のよい魚油を回収できる。

【市場性】

消費者は、安心・安全のみならず、健康機能性を求める傾向がある。4月から機能性表示食品制度も始まり、機能性食品の市場は今後拡大していくものと考えられる。魚油の EPA・DHA やコラーゲン及びコラーゲンペプチドに関する研究は数多く実施されており、機能性成分としての認知度は高い。

【成長性】

EPA・DHA やコラーゲン及びコラーゲンペプチドは医療食や介護食でも注目されている成分であり、健康志向の消費者に向けての展開のみならず、高齢化食にも展開できると考えている。また、機能性練製品のみならず魚油やコラーゲン及びコラーゲンペプチドの商品化も将来的には検討していきたい。

【実現可能性】

すり身化については、これまで開発した技術と既存設備で可能である。機能性成分の抽出についても既存の技術レベルからみて、問題なく開発可能である。機能性練製品の試作についても、冷食工場および組合員（蒲鉾業者）に委託することで問題なく実施できる。

地域活性化への波及効果

漁獲されても食用としてあまり利用されていなかった魚を有効活用することで、漁業者の収益向上につながる。また、付加価値の高い機能性練製品食品を開発・商品化することで、練製品のイメージ向上が図れると考えられる。今回、開発する商品は比較的ソフトな食感になるので、高齢者でも食べやすく、弾力の強い練製品を好まない県外の消費者へも受け入れられるものと考えている。

代表企業等の連絡先

長崎蒲鉾水産加工業協同組合

所在地 長崎市京泊 3 丁目 16-33
電話 095-850-1101
FAX 095-850-1104
HP <http://www.surimi.or.jp/>



株式会社土井農場

諫早市

連携体：ポラリスカンパニー株式会社

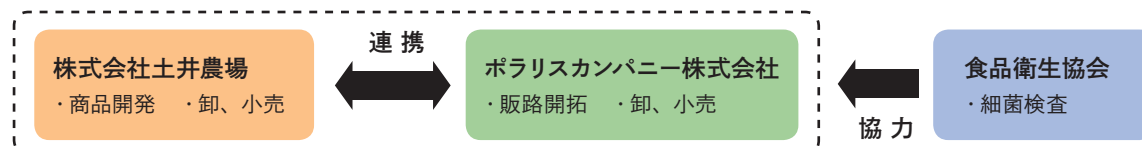
諫早の銘柄豚「諫美豚（かんびとん）」を使用したドイツ式製法での ハム・ソーセージの商品開発と販路開拓

事業内容

土井農場では6次産業化に取り組んでいる。特に養豚業においては休耕地を利用し飼料米を栽培。その飼料米で育てた豚は保水性に富み、肉質が柔らかく、ドリップが出にくい特質を持っており高い評価を得ている。そして、一般の豚との差別化をするため「諫美豚（かんびとん）」という商標登録をして精肉販売をしている。現状では生肉のみの販売で賞味期間が短いため、ギフト商戦やネット販売では商機を失っている。そこでハム・ソーセージに加工することで「諫美豚」により一層の付加価値を高め、販売チャネル拡大が可能となる。本事業では、独自の加工方法を開発し、諫美豚が持っている素材の長所を生かした高品質な製品づくりを目指す。



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】

諫美豚は飼料の中に1/3の米を混ぜていて、その配合比率は全国でも諫美豚だけと言える。独自の加工方法の技術で素材の長所を生かした高品質な製品づくりを目指す。燻製時のチップ材として、間伐されるオリーブやビワの木の使用を研究する。ハム・ソーセージの肉には諫美豚以外の原料を一切使用せず、必要不可欠な最低限の食品添加物以外は使用しない健康志向の加工品を目指す。大手メーカーが参画できない高品質、多品種少量ロットの商品構成で生産すれば市場での優位性が高い。

【市場性】

ネット販売やカタログ販売を媒介として、味にこだわりを持つ顧客へターゲットを絞る。素材としての品質は申し分なく、技術を持ったスタッフもいるため全国市場を視野に入れた計画を実施できる。

【成長性】

飼料の栽培から携わり繁殖・肥育の専門知識をもった養豚業、加工品の生産を一貫して管理する循環型農業・食品製造業を行う。また、トレーサビリティへも取り組んでおり、HACCPにも取り組む予定である。将来的には、ハム・ソーセージ製造で培ったノウハウを、レストラン経営、惣菜部門への事業展開に活かす。

【実現可能性】

ハム・ソーセージ製造には食品管理責任者が必要だが、スタッフの中に有資格者がいる。日本人で初めてドイツ公認のハム・ソーセージづくりのマイスターになったスタッフもいるため実現可能であり、今回取り組もうとしている高品質・多品種の商品も十分に製造対応できる。

地域活性化への波及効果

新製品の開発に伴い、飼料米の増産が不可欠となり遊休地や耕作放棄地の有効活用が促進され1次産業の活性化に寄与できる。現在、17名の稲作農家と契約しており、今後も増加の見込みである。㈱土井農場においては売上・利益の増加が見込まれる。連携体構成員にとっては、新たな商品と販路の確保により事業収益の向上に寄与できる。地域においては、新たな県内ブランド品の確立、地域雇用の創出、収入増加等のプラスの波及効果が期待できる。

代表企業等の連絡先

株式会社土井農場

所在地 諫早市川内町 341
電 話 0957-23-8316
F A X 0957-23-8316
H P <http://kanbiton.jp/index.php>



つくも食品株式会社

連携体：一瀬農園

東彼杵郡
波佐見町

小串トマトでさっぱり・まろやかに食べられる長崎和牛のすね肉加工品の開発

事業内容

小串トマトの有効成分を、他の地域特産品とコラボ（連携）することにより、相乗効果を発揮した新商品の開発を行う。長崎和牛はいまや全国ブランドの高級品であり、その知名度や市場浸透度は高いが、処理する段階で、枝肉やすねなどの端切れ部位が出て、それは精肉店でハンバーグなどに利用している状況である。そこで、小串トマトの特性を利用し、長崎和牛の牛すねを使った肉まんという間食用のおやつから、主食用おかずのハンバーグやすき焼き、牛丼といったオリジナル特産品の開発を行う。



完成品のイメージ



事業実施体制

県工業技術センター等
・商品開発研究協力



つくも食品株式会社

・新商品の開発
・地元の道の駅、お土産品等における販売拡大

連携



一瀬農園

・小串トマト供給
・安定供給体制の研究

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

小串トマトの甘味性を活かして、さっぱり感とまろやかさがある牛肉加工品ができる。既に、トマト煮の加工商品として、その味覚的特徴でのまろやかさを前面に出した商品は無い。また、煮込んだ牛すねを成形して作るハンバーグ等の加工品のつなぎで、地元食材を利用したものは無い。

【市場性】

① トマト加工品に対する消費市場の動向

ケチャップやトマトソースなどのトマト調味料、ホールトマトなどのトマト素材は着実に家庭内の食卓に浸透しており、調味料や食材としての地位は確立している。

② 長崎和牛の市場への普及度合い

行政と民間が一体となり、県内外の一般家庭や飲食店向けに普及促進を行っている。普段は高級で食することができない消費者にも長崎和牛を容易に食してもらおう取り組みであり、肉脂のしつこさが苦手な人へ、さっぱりした味覚で提供できる商品となっている。

【成長性】

つくも食品(株)の農商工連携事業による加工商品化が、小串トマト単品との連携から、長崎和牛も取り込んだものに発展している。今回を機に、さまざまな地元農水産物と複合的な連携も展開が可能となる。また、開発商品もおやつから、主食おかずまで幅広い食品ジャンルになっており、ビジネスチャンスが拡大すると共に、新たな地元特産品の展開が期待できる。今回の取り組みにより、地元生産物を積極的に利用した総合食品企業へ成長、発展して行きたい。

【実現可能性】

つくも食品(株)は専用の加工場と、惣菜加工の基本技術はあり、今回の開発での研究開発体制もできている。一瀬農園も、小串トマト栽培の自主研究も積極的であり、1次加工に関する体制も整っている。以上のように、期間内の研究開発への阻害要因は無い。

地域活性化への波及効果

小串トマトと長崎和牛という複数の地元生産物の複合型加工商品開発により、他の生産物との連携の可能性が拡大した。これは、他の農業者の市場に出荷しない生産物の更なる有効活用の着眼点を広げたものである。精肉販売店との、販売上での新たな連携もでき、土産物店での販売、スーパーでのおかず品としての販売もできる。地元の事業者との新たな連携により、事業者の売上増加が期待できる。

代表企業等の連絡先

つくも食品株式会社

所在地 東彼杵郡波佐見町志折郷 1682 番地
電 話 0956-85-7172
F A X 0956-85-7184
H P <http://www.tsukumofoods.co.jp/>



割烹としポン酢株式会社

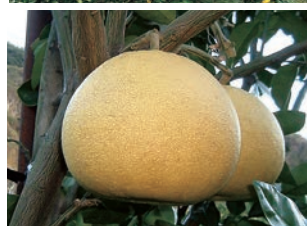
長崎市

連携体：長崎ザボン振興会、中尾順光

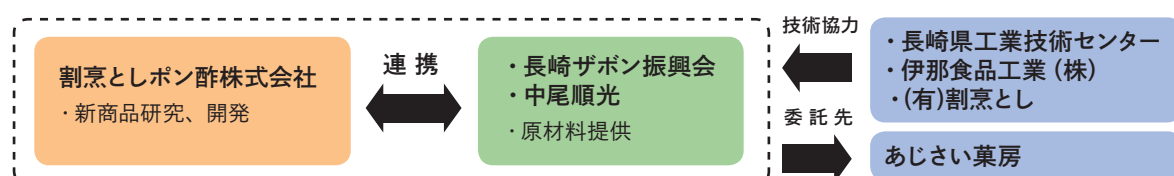
長崎の伝統果実および柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」を使った新商品の開発 およびブランディングによる販路開拓

事業内容

長崎の伝統柑橘類「ゆうこう」と伝統果物「ざぼん」の認知度を高め PR する為、魅力を最大限に引き出した新商品（スイーツやドレッシング、薬味等）の開発を行う。「ゆうこう」と「ざぼん」は、開発の余地のある素材であり、同業他社では未だに取り組んでいない分野である。「ゆうこう」や「ざぼん」の生産者にとっても有意義であり、新たな長崎の PR に大いに貢献できうと考えられる。また販路開拓については、既に取り組みを展開しているポン酢での販売モデルは応用が出来、既存の商品と販路拡大を行うことで相乗効果を狙う。また、国際味覚審査機構（iTQi）などによる世界的な評価を得ることで国内販売に留まらず、世界的な販路拡大に繋がり「ゆうこう」と「ざぼん」の認知度を広範囲に広げる事を目指す。



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】

新規開発する商品が現在使用している「ゆうこう」と「ざぼん」から派生する新しい境地を開拓する商品であり、割烹としポン酢(株)にとって新たな分野への取り組みである。国際的な評価を頂いた割烹としポン酢(株)にしか出来ない取り組みであり、それがさらに「ゆうこう」と「ざぼん」の認知度を高める要因にもなる。

【市場性】

季節を通して「ゆうこう」と「ざぼん」を PR 出来ることは、この事業にとっても有益であり、新商品についても既存商品「ポン酢」と同じくハイレベルで商品付加価値の高い商品とすることで、既存のポン酢との関連性をより深くし「ゆうこう」と「ざぼん」を幅広い消費者へ訴えることが出来る。

【成長性】

「ゆうこう」「ざぼん」の生産量のアップと後継者の育成と長崎の伝統柑橘類と果物の PR、そして他の企業への更なる参入の足がかりにも繋がる。積極的な長崎農産物の商談も展開出来、それらをリンクさせることでの相乗効果を狙う。現在欧州でブームになっている日本食への関心に伴い、長崎産の商品としてのステータスを確立することで、さらなる海外展開を優位に行い、それをブーメラン効果として国内へと持ち込む。

【実現可能性】

これまでの開発力、技術力を活かして商品開発は可能である。販路確立についても既存商品で実際に昨年実現した海外での展示会や品評会などへの出品や海外展開などにつながり、国内に留まらず既存商品の販売モデルと同様に実現可能である。

地域活性化への波及効果

原材料の生産量のアップと後継者の育成と長崎伝統柑橘類と果物としての知名度のアップが期待できる。また他社でも「ゆうこう」と「ざぼん」を使った商品の開発が行われると思われる。そして、「ゆうこう」は日本でただ唯一、長崎だけで生産される希少性香酸柑橘類としてスローフード協会で世界に認められた柑橘類であり、「ざぼん」も長崎だけに生育する歴史的にも一番古い伝統果実であり、それらは共に生産地域は長崎のみである為に、それらを全国へPRすることは長崎のブランドイメージがさらに高まると思われる。

代表企業等の連絡先

割烹としポン酢株式会社

所在地 長崎市中町 5-22
電 話 095-825-4452
FAX 095-825-4460
H P <http://www.kappoutoshi.com/>



株式会社ディー・カンパニー

南島原市

連携体：銀職庵 水主

雲仙牧場鹿の皮を使った希少で高品質な革製品

事業内容

当社は、鹿生産牧場を持ち、鹿肉加工品や鹿原料より健康食品を開発・製造・販売している。屠畜する際に出た鹿皮は、ほんの一部を健康食品の原料として使用し、多くは廃棄処分してきた。そこで、当社で生産された鹿皮を革加工製品として高付加価値の新商品開発を行うことにした。安心安全、金属アレルギーの方でも身体に優しいおしゃれができる女性用のアクセサリーや個体識別番号にて管理された鹿皮の財布や名刺入れなど、今までにないこだわりの革製品を開発する。鹿皮加工については、銀職庵 水主より情報提供・技術指導などのコンサルタントを行ってもらい、試作研究や商品開発、加工技術の習得、及び改良などを行う。販路開拓としては、業界へのPRを行うとともにインターネットでの宣伝、見本市の出展などを行いながら販路開拓を実施する。



事業実施体制

株式会社ディー・カンパニー
・鹿皮生産 ・新商品開発／販売



銀職庵 水主
・皮加工技術 ・皮製品技術
・販売コンサルタント

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

当社にとって革製品加工は新分野となる。日本では飼育管理された鹿皮を使った革製品加工は数少ない。当社は全て自社牧場で産まれて育った鹿のみを使用するため、皮に識別番号を付けることができる。また、オンリーワン商品といった意味でも、識別番号をつけることは日本でも当社のみできることである。

【市場性】

日本の皮加工技術は世界においてトップクラスであり、日本鹿の皮自体も海外では高い評価を受けている。そこで、日本（長崎）産の飼育管理された鹿皮を日本（長崎）の皮職人が加工した日本（長崎）ブランドとして、高級な小物と装飾品を開発する。アクセサリーにおいても食と同様に安全・安心に対するニーズは高まっている。エコレザー認定や身体に優しい素材で、おしゃれを楽しむ革製品開発をおこなう。

【成長性】

個体識別番号で管理した鹿の皮を使用することで、今までにない革製品のトレーサビリティを確立する。トレーサビリティ対応エコレザー認定の鹿皮は生育環境から皮の管理まで安心・安全であることがブランド力として貢献する。鹿皮製品のブランド化が進み浸透することで、他の分野（健康食品・鹿肉）のブランド力も高まる。

【実現可能性】

皮の採取は自社で屠畜する際に確保するため、問題ない。製品化については、各部門においてアドバイザーより現在製造販売を行っている専門家の紹介を受けるため研究開発においては問題なく開発可能である。

地域活性化への波及効果

当社においては、廃棄処分していた物に高付加価値をつけて販売することにより売上、利益は増加する。また連携事業者においては、知名度アップにより事業利益増加に寄与する。地域の波及効果としては、雇用の創出や地域資源のブランド化、観光化、また鹿の頭数増加により、遊休農地の活用などの効果もある。また、長崎の真珠や水晶、サンゴ、べっ甲などを使用したアクセサリーを制作することも計画しており、長崎産のみで企画した長崎ブランドアクセサリーを展開できる。

代表企業等の連絡先

株式会社ディー・カンパニー

所在地 南島原市口之津町甲 2351 番地
電 話 0957-86-3669
FAX 0957-86-3855
H P <http://www.deercompany.co.jp/>



株式会社イナダ創研

連携体：長谷川 清輝

雲仙市

雲仙産の無農薬・自然農法で栽培したオリーブ葉を活用した加工商品開発及び販路開拓

事業内容

無農薬・自然農法で栽培したオリーブ葉を生産し、その葉を活用した新商品の開発を行う。ここ数年当社では雲仙市の耕作放棄地を有効活用するべく農作物に比べ手が掛からないオリーブの栽培を進め、実の搾油や塩漬けを製造・販売を行っているが、オリーブの実の隔年性や天候に大きく影響されやすいなどの課題が多く、またオリーブ生産農家が安定収入を得るためには年数と管理・収穫対策が必要であるためオリーブ生産農家の管理が疎かとなってしまう実の収穫量やオリーブの作付面積が伸び悩み、商品の計画的な製造・販売が困難となっている。そこでイナダ創研では年間を通して収穫できる葉に着目し、その葉を活用した新商品の開発を行い販売していくことでオリーブ生産農家の安定収入に繋げ、商品の計画的な製造・販売を行っていく。

またオリーブの葉は海外では医薬品として出回っており、また国内でも薬効効果が報告されている為、今事業で成分分析を行い消費者に安心を与えるような情報提供を行う。



事業実施体制

株式会社イナダ創研

- ・新商品の開発
- ・販路開拓

連携



長谷川 清輝

- ・オリーブ葉の供給
- ・オリーブ収穫方法の開発



新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

現在、オリーブ葉を使用した商品はオリーブの実を収穫する為に剪定して出た剪定くずを使用した商品しかない。今事業では商品の為に収穫するという付加価値を付けたオリーブ葉の商品化を目指す。

【市場性】

オリーブの葉には薬効効果があることが報告されており、昨今の健康ブームに合致するものである。また今事業では雲仙産・無農薬のオリーブ葉であることを明示することから食の安全・安心のニーズに強く訴求することができる。

【成長性】

オリーブは今九州内で栽培が進んでおりオリーブ葉の収穫が相当量見込める。その為生産農家がオリーブ葉を収穫するようになれば市場規模は大きくなる。

【実現可能性】

無農薬オリーブが既に栽培されていることからその葉の収穫は可能である。また商品開発についても問題なく開発可能であり、その販路についても既に興味を持っている企業があることから助成期限内に実現可能である。

地域活性化への波及効果

オリーブの実の1年に1度しか収穫できないが、オリーブは常緑樹の為、葉を年に数回収穫できることからオリーブ生産農家としては収入の増加・安定化が期待できる。また、オリーブの葉の収穫は専門機械を使用する必要のない作業である為、高齢者や身体障害者の雇用も創出でき、雲仙市内の耕作放棄地や遊休農地を活用することによって地域経済への貢献が期待できる。オリーブ栽培地が広がることにより環境対策、鳥獣被害対策、景観対策も期待できる。

代表企業等の連絡先

株式会社イナダ創研

所在地 雲仙市吾妻町田之平名 90-4

電話 0957-38-2227

FAX 0957-38-3800

H P <http://inadasouken.com/>



株式会社シーガルイン

壱岐市

連携体：石田町漁業協同組合

ガンガゼウニを使用した「忌避剤」の商品化に向けた研究開発

事業内容

現在、長崎県、他各県を含め全国で磯焼けの問題が大きく取り上げられている。その中で食害であるガンガゼウニに着目した。長崎県内でも平戸、五島、壱岐等で磯焼けの食害対策でガンガゼ駆除が行われている。平戸、五島では身を食用として販売されているが、殻の利用は全国でも事例がない。以前よりダイビングによる調査の中で、サザエ、ウニの殻が海中に投棄されている所に海藻が生息していないことを発見した。数年前よりカキ、海藻の付着等の実験を行い成果が出てきた。このことを利用し全国初の船底の忌避剤販売、ガンガゼウニの身を利用した特産品製造販売、磯焼け防止の自然保護も兼ねた事業を実施する。

本事業で調査研究及び試作した新商品を2016年2月の見本市に出品し、市場調査やモニタリングを行う。この他にも、東京で開催されるダイビングフェアでのPR活動や、その他ジャパンポートショーにも出展し新商品のPR活動を行う。



事業実施体制

株式会社シーガルイン

・採取 ・研究 ・商品企画開発 ・PR

連携

石田町漁業協同組合

・販路開拓 ・採取協力 ・研究協力

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

ガンガゼウニの身の利用はあるが、殻の利用は無い。この殻を利用した船底の忌避剤を利用した事例もない。

【市場性】

船舶は必ずカキが付着しないように船底に塗料を塗るが、塗らない場合はカキなどが付着し船舶の速度、燃費が極端に低下する。船底塗料は船舶の必需品とされていて、塗っていない船舶は無いと言っても過言ではない。そこで、船底塗料にガンガゼウニの殻を加工した忌避剤を混ぜることで船底に船底塗料を塗る回数が減少、もしくは船底塗料の効果が増す。この効果をPRし各船舶使用者に提供出来る。ガンガゼウニの身の部分に関しても他県でも実績があり販売は確実に可能である。

【成長性】

船底の忌避剤としての販売、身の加工販売、磯焼けの防止の成功モデルとして、宣伝、アピールし全国に普及させる。

【実現可能性】

数年間の実験により 船底の忌避剤の効果は確実で、特許の申請を行っている。身の加工販売は平戸、五島に習い、壱岐独特なものを作る。磯焼け問題は期間を要するが可能性は大である。

地域活性化への波及効果

漁業関係者等にガンガゼウニの採取を依頼し、全国での普及活動と特産品作りなどで新規雇用者を増加させ、地域一体で自然保護から地域活性化保護と連携体の成果モデルとして、地域漁業家や中小企業の活性化モデルとして貢献できる。

代表企業等の連絡先

株式会社シーガルイン

所在地 壱岐市石田町筒城東触 1531-1

電話 0920-44-6666

FAX 0920-44-5855

H P <http://www.seagull-inn.co.jp/>



有限会社鳴滝

連携体：長与オリーブ園

長崎市

長与オリーブの果実を原料とした食材・新商品の開発

事業内容

①新商品・新技術・新役務の開発

- ・「長与オリーブ園」指導のもと果実の安定供給を確立。
- ・自社加工場で果実を一次加工（粉末化等）して食品の原材料にする。
- ・付加価値の高い安全な商品を開発する。
- ・二次製品は、全国のOEM工場で製造する。

②販路開拓

- ・既存の主要販売先（長崎県観光地小売店・交通拠点30社）
- ・インターネットを利用した海外富裕層向け（B to C）：香港向け



事業実施体制

有限会社鳴滝

- ・1次加工（乾燥、粉末加工等）
- ・統括責任
- ・既存顧客へ販売
- ・販路開拓

連携



長与オリーブ園

- ・原料の供給
- ・助言
- ・販売協力

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

オリーブの栽培面積を増やし、果実の安定供給を目指す。長崎県で加工者が少ないため、果実の加工が進まない。そこで、小規模の加工設備を準備し、近隣農家を巻き込んで加工量を増やしていく。

国産オリーブの商品は、インターネットで検索すると、小豆島産のオリーブがある。また、長崎産では、「長与オリーブ園」のオリーブオイルがあるが、他は見受けられない。国産オリーブの商品として、市場にでていない。

【市場性】

商品化の経験がある「長与オリーブ園」の指導で栽培した果実を原材料として、加工、商品化することで、健康志向の消費者に向けてオリーブ商品を広めていく。

一次加工商品：オリーブ粉末、オリーブペースト 二次加工商品：オリーブゼリー、オリーブクッキー。

【成長性】

近隣農家を巻き込み、長与産の原材料の安定供給ができると、クッキーなどのお菓子への利用が可能となり、製菓業界や飲食業界などの食品への展開が可能となる。

オリーブの一次加工で、技術ノウハウを蓄積した後、近隣農家で栽培している他の果実（みかんやお茶、薬草）を加工対象として、新たな食材を開発できる。

【実現可能性】

「長与オリーブ園」で、既に栽培しているオリーブを原材料として、「鳴滝」の加工場で試作、商品化を進める。近隣農園を巻き込み、果実収穫量を増やしながら、果実の加工を進める。5年後に現在 90kg を 4 倍強の 400kg にする。

地域活性化への波及効果

「鳴滝」が長与で一次加工工場を開始することで、一次加工の需要に応え、近隣農家の果実を活かした加工品、商品化により地域の連携者の売上の増加に寄与する。

また、近隣農家と連携を広げることで、長与ブランドのオリーブを広げ、商品の拡大や雇用の拡大が期待できる。

代表企業等の連絡先

有限会社鳴滝

所在地 長崎市本原町 28-12

電 話 095-847-1525

F A X 095-846-7921

H P <http://narutaki.co.jp/narutaki/>



森永材木店

南島原市

連携体：本村林業

未利用資源「イチョウの端材」活用による「癒しの食器」づくり

事業内容

イチョウの木は殺菌作用、薬用効果があり、アレルギー反応も低く、油味があり水はけがよく、材料も均一で加工性に優れ、歪みが出にくい特質を持っている。本事業においては、これまでに培った「イチョウの木」の安定調達力と加工技術を活かして、「癒しの食器」を開発して、市場展開を図っていききたい。高齢者向けの記念品、どぶろく用の木杯、民泊事業の参加者への記念品等を開発し、島原半島に訪れる観光客が家族や知人等に贈るための商品として展開を行う。また、「アレルギー反応が低い」という特徴を生かし、観光客だけでなく、高齢者や小さな子供向けに安心して使える食器としても市場展開を図りたい。販路開拓としては、島原半島内に陳列して販売をする他に、木の温もりを大切にする既存顧客層を対象に、木目を全面に打ち出した「イチョウの木を活用した癒しの商品」等関連商品を、イチョウのまな板の姉妹品として紹介する。



事業実施体制

森永材木店

- ・仕入、カット、商品作成
- ・新商品企画、開発
- ・市場調査
- ・パッケージデザイン、ロゴ開発
- ・販路開拓
- ・連携体、協力体構成員管理

連携



本村林業

- ・イチョウ原木選別
- ・伐採、加工
- ・森永材木店へ安定供給

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

当店の商品は、イチョウの木を素材にしている点に新規性があり、個人名を印字して、世界に一つだけの商品を贈答することができる点が特徴である。また、イチョウの木を原材料とする実用向けの「殺菌作用」「薬用効果」のある素材の市場展開は、初めての取組と言える。

【市場性】

イチョウの木を素材として制作した「薬用効果・殺菌作用」のある商品は、愛好家から絶大な支持を得られるものと推察できる。また、南島原市がキリスト教遺産の世界遺産登録を目指している中で、地域をアピールする新たな特産品として、市場に受け入れられる可能性を秘めている。

【成長性】

①「癒しの食器」は、高齢者層の自宅における団欒と、旅行時の記念品として活用されることを目的としており、市場成長性は高いものと推察できる。②どぶろくは県内唯一の「どぶろく特区」として認定されており、今後の成長性は高い。世界遺産登録の機運も高まっており、土産品としての成長性は高いものと考えられる。③林業の経営改善を推進して行き、市場反応を見ながら、開発を進めていく事が可能である。④個人名を印字することが可能であり、インターネット通信販売等で全国向け市場展開が期待できる。

【実現可能性】

産地は九州産（長崎）で安心、安全性の確保が最優先されるため、本事業を通じて公的機関の公認を得る方向で、一層の商品信用力アップを実現したい。

地域活性化への波及効果

未利用となっているイチョウの木の端材を利用することで、資源の無駄遣いを改善できる。また、島原半島に豊富な樹木等の間伐材を原材料とする、姉妹商品を開発する事により、林業経営者の経営改善の新たなヒントとなり、類似商品の開発と雇用が期待できる。地域資源と関係者の製造加工ノウハウを連携させる事により、地域経済の活性化を推進して行きたい。

代表企業等の連絡先

森永材木店

- 所在地 南島原市有家町山川 1224
- 電話 0957-82-2471
- FAX 0957-82-2847
- H P <http://morinagazaimokuten.com/>



サコナカ電機

五島市

連携体：岩村 哲朗

「幻の七福芋」を活用した地域おこし

事業内容

交流人口の増加と島外外貨獲得を目指して、地域経済活性化組織を立ち上げてきた。当地ならではの新商品開発を検討したところ、七福芋活用による地域おこしに辿り着いた。本事業においては七福芋を原材料とする「五島奈留町七福芋焼酎」の製造販売と、「七福芋スイーツ」による地域経済活性化を目指す。(株)五島列島酒造に焼酎製造を委託し、奈留島の酒小売業者が窓口となって観光拠点や通信販売等で拡販することにより認知度を高めたい。奈留町観光記念となる土産品アイテムが少ないため、観光客増加を地域経済に反映させる効果が過少にとどまっている。奈留町の農家が栽培した七福芋を原材料して、奈留町特産土産品を商品化し、観光拠点での販売と、インターネット通信販売による販路開拓が期待できる。



事業実施体制

サコナカ電機

- ・農園者の統率
- ・構成員管理
- ・指定農園開拓
- ・七福芋栽培、品質管理
- ・行政との調整
- ・試作品開発
- ・販路開拓

連携



岩村哲朗

(指定農園その他5名)

- ・七福芋栽培
- ・収穫
- ・出荷

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

七福芋の生産可能な地域は限定されており、稀少価値は高い。栽培から商品化まで異種の甘藷が混在しない生産管理の取組が無く、純粋な「七福芋商品」の品質保持が疎かである。また、「七福芋スイーツ」や「焼酎」開発の取組事例は展開されていない。七福芋を活用した商品開発は、近隣他地域の先駆けとなる。

【市場性】

本事業における七福芋は、栽培者を厳選して連携体制を構築し、七福芋の種芋植付けから、無農薬栽培、収穫期の糖度管理、商品の原料として利用までの工程管理することで、市場展開する完成品の品質保持を図り、奈留町ブランドに発展させることが期待できる。

【成長性】

栽培工程を管理することにより、安定的な事業運営による地域活性化を目指す。これらの取組で一定の成功事例を達成した後、奈留町の高齢者等に呼びかけて七福芋栽培を拡大して行く計画であり、関連商品の開発により市場拡大を図る。七福芋の認知度や価値の向上により、七福芋そのものを高い価格設定で全国へ販売可能となり、また、かんころなどの一次加工品や、「干し芋」などを自社で製造・販売することも可能である。

【実現可能性】

平成27年10月には収穫可能な状態にあり、1,200kgを「五島奈留町七福芋焼酎」の原材料にし、平成28年1月に(株)五島列島酒造へ製造委託を行う。委託製造された焼酎は、一旦「サコナカ電機」が買取り、奈留町の酒類小売業者を窓口として販売する。通信販売等の事務は「任意団体まんなか奈留」を設置して管理する。

地域活性化への波及効果

通常のサツマイモの仕入価格は1kgあたり100～200円程度であるが、奈留町の七福芋は1kgあたり400円で仕入れることにより、高齢者や女性に生き甲斐づくりと経済力向上を提供したい。七福芋栽培により、奈留町の荒廃地を減少させることで、生態系の改善や、害獣対策費の削減にもつながる。当地では、土産品の種類が極端に少なく、七福芋商品を土産品として販売することで、当地の新たな魅力となり観光消費額増加につながることを期待できる。

代表企業等の連絡先

サコナカ電機

- 所在地 五島市奈留町浦 1838-9
- 電話 0959-64-3163
- FAX 0959-64-4708



有限会社マルイ水産商事

平戸市

連携体：農事組合法人 ひらど新鮮市場

平戸産小麦を活用したうどん麺とアゴだし液体スープの開発

事業内容

- I 小麦、塩など当地産原料にこだわったうどん麺の開発を行う。平戸産小麦の商品への活用策拡大を図りバリエーションを増加し、更なる耕作放棄地の有効活用、農家の収入増加、ブランド化へ繋げる。①当地産にこだわった通常のうどん麺、②当地産のアスパラガスの廃棄されている根の部分を練り込んだ麺の開発を行うことで五島うどんとの差別化を図る。
- II 生月漁協からアゴを調達しアゴだし液体スープの開発を行う。①アゴだし＝粉末という常識を打破し消費者にとって、より使用し易い「液体スープ」にする②外国産の輸入アゴを一切使用せず当地産アゴを主原料にする③液体スープには健康・美容に効果がある「コラーゲン」を加え、更なる差別化を図り日常生活の購買に力を持つ女性層に訴求する、以上3点の特徴をもつアゴだし液体スープを開発する。



事業実施体制

生月漁業協同組合

- ・アゴ（飛魚）の供給
- ・新商品の販売

長崎県工業技術センター

- ・新商品開発の助言
- ・データ分析

協力

有限会社マルイ水産商事

- ・新商品の開発
- ・新商品の販売

連携

農事組合法人ひらど新鮮市場

- ・小麦の提供
- ・新商品開発の助言、販売

新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

【新規性】

平戸産原料にこだわった麺作り（小麦・塩・水）を行うこと。うどんを食べる際に必須のダシを当地産であるアゴを使用すること。当社では「アゴだし粉末」は商品化しているが、「液体」はない。

【市場性】

平戸産原料にこだわり、原料生産者から副材料生産者、製造者までが素性を理解しあい製品の安心・安全を消費者にアピールする。当地は「ふるさと納税日本一」で有名であり、当地加工品のブランドは高まり需要も増加傾向である。

【成長性】

平戸産原料を使用する事で、休耕地・耕作放棄地の有効活用につながり小麦生産者も増え、安定供給も可能になり価格も安定することで商品アイテムの増加も大いに見込める。水揚地の漁協とも協力し安定供給され、漁協としても、変形や欠損品として廃棄処分されていた魚まで商品として販売出来、廃棄ロスを抑える事が出来るようになる。

【実現可能性】

既存の販売ルート・連携の直売所・年次会員、DM、ネット販売・年間企画販売等で計画売上高は見込める。また、小麦玄麦の変色、変性・保管時の防虫対策・製造時の温度、湿度管理等も公共研究機関、既存原料メーカー、使用設備により問題なく解決できるものである。

地域活性化への波及効果

平戸産原料を使用することで、小麦生産により休耕地・耕作放棄地の有効活用につながり小麦生産者も増え、安定供給も可能になり価格も安定することで商品アイテムの増加も大いに見込める。これまで、変形や欠損品として廃棄処分されていた魚を商品として販売出来、廃棄ロスを抑える事が出来るようになる。「五島うどん」が主流の手延べうどんの分野でも、「アゴだし」商品の分野においても当地に特化した差別化された商品開発をすることで「平戸」のブランド力の更なる向上が見込まれる。また原料調達コストを削減することで元来、高価だと言われている地元産小麦を使用しても製品価格は既存の商品より3割程高めの価格設定で販売出来るようになる。

代表企業等の連絡先

有限会社マルイ水産商事

所在地 平戸市生月町里免 2913-1
 電話 0950-53-3080
 F A X 0950-53-0936
 H P <http://tokisaba.jp/>

長崎県農商工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	種別
平成 26 年度				
長田食品	林水産	「魚を醗酵させて作る味噌」の商品開発・販路開拓	平戸市	水産物
有限会社勝丸商店	富山農園	自然農園のハーブ、果実を活かした、超大玉サザエの商品開発・販路開拓	壱岐市	水産物
株式会社セミナリヨの丘銀杏畑	井村 信作・池田 政治 井村 泰成	南島原翡翠銀杏ブランド化による地域おこし事業	南島原市	農産物
株式会社川副商事	吉永 勝彦	地元産苺「さちのか」「ゆめのか」を素材にした「フロゼンスイーツ」事業	北松浦郡 佐々町	農産物
チャイオーン株式会社	古賀 信孝	長崎産米を使用したチャイデリカ中華粥「うまかゆ」の開発	長崎市	農産物
株式会社富建	有限会社石井興産・永川林業 特定非営利活動法人 西九州優良木造住宅を創る会	長崎県産材桧柱で創るブランド住宅開発及び販路開拓事業～ 対馬ひのきが生まれ故郷家になる～	大村市	農産物
株式会社マツモト	株式会社マルニ	長崎県産馬鈴薯の特徴である「調理品質（調理しやすさ）」を活かし、 主食でありながら、おかずになる馬鈴薯加工惣菜シリーズの開発	諫早市	農産物
長崎三共有機株式会社	末永果樹園	水熱反応処理消化下水汚泥を用いた高機能リン酸有機肥料の開発	長崎市	農産物
株式会社ヤマシン	農事組合法人ごとう茶生産組合 株式会社山徳商会	生姜の未利用部分および加工品残渣等を利用した健康機能成分含有商品開発と販路開拓	諫早市	農産物
株式会社大地のいのち	山添 東	希少品種柑橘類「カラマンダリン」の規格外品を活用した商品開発及び販路開拓	西海市	農産物
平成 25 年度				
商栄株式会社	(株)あじさい	不動産業の農業進出生産品であるフルーツキャロットと呼ばれる 黒田五寸人参の特性を活かした食品の開発による業態革新	大村市	農産物
企業組合 e タウン	(株)紀文 長崎合鴨農園	合鴨農法で飼育された合鴨を原料とした新商品開発と販路開拓	長崎市	農産物
小田食品	小野 政門	対馬産天草を使用した「対馬ところてん」の商品化及び販売	対馬市	水産物
株式会社山晃ユニティー	長崎オリーブ 長与オリーブ園	小型オリーブオイル搾油機の開発	西彼杵郡 長与町	その他
株式会社スカルバ	社会福祉法人出島福祉村 桑野農園	茂木びわの規格外素材（果実・種）及びその葉を用いたケーキ 及びクッキー等の商品開発及び販路開拓	長崎市	農産物
割烹としボン酢株式会社	長崎ザボン振興会 長崎市ゆうこう振興会	長崎の伝統果実および柑橘類「ザボン」と「ゆうこう」 を使ったボン酢の販路開拓	長崎市	農産物
綾郡畜産	(株) Urban Media	100% 島原半島産食材使用ハンバーグ「ジオバーク」の商品開発	南島原市	農産物
印東商店	有家町漁業協同組合	長崎県特産品「からすみ」を、新製法でヘルシー食材に 商品開発及び販路開拓	長崎市	水産物
株式会社 九州アイビシーコーポレーション	(株)ベリーファームさせぼ	長崎県産月桃を使用した入浴剤の開発・販売	長崎市	農産物
有限会社陶器の窯蔵	農事組合法人百笑会	ハサミックブランド品（加工食品と陶器とのセット品）と、 来町につながる販促ツールの開発、及び販路の開拓事業	東彼杵郡 波佐見町	農産物
株式会社富喜 食品事業部 MANAMI オリジナル	(株)松園水産	廃棄処分されていたマグロの内臓を有効利用したカレーの開発	南松浦郡 新上五島町	水産物
木下 利光	マルキパン	長崎県産の菊芋を活用した新商品開発	諫早市	農産物
株式会社マックビー	(株)栄養機能食品研究所	ツルレイシ（国産）高機能化と皮膚保護クリームの開発～平戸産 ツルレイシを使った副作用ゼロの無添加クリーム（軟膏剤）の開発～	平戸市	農産物
株式会社ウエハラ	対馬ヒオウギ振興協議会	対馬産ヒオウギ貝の商品開発・販路開拓	対馬市	水産物
平成 24 年度				
株式会社入来屋	作本 康敏 三浦 徳明	日本の美しいソース 長崎茂木びわの開発	長崎市	農産物
スローフードファクトリー 長崎あぐりの丘	荒木 政義	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	長崎市	農産物
おぢかファーム株式会社	(株)シビルテック	余剰粉殻を利用した高収益化による小値賃ブランドパ ブリカの開発	北松浦郡 小値賀町	農産物
株式会社パンチキチキ	岡村 文雄	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	平戸市	農産物
長崎漁港水産加工団地協同組合	(株)柏木水産	長崎県産魚を利用したノンフライ商品の開発	長崎市	水産物
つくも食品株式会社	一瀬農園	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	東彼杵郡 波佐見町	農産物

申 請 者	連携体構成員	事 業 名	所在地	種 別
株式会社平山旅館	末永 廣光	沓岐・海彦、山彦の燻製作リ	沓岐市	水産物
株式会社きんかい茸	矢上珈琲の杜	長崎県産霊芝を使用した霊芝コーヒーの開発・販売	長崎市	農産物
株式会社彼杵の荘	入江 政幸	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	東彼杵郡 東彼杵町	農産物
有限会社二協開発	郷ノ浦町漁業協同組合	沓岐産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓	沓岐市	水産物
平成 23 年度				
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	その他
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品「冷凍具雑煮穴子素麺」の開発・販売	南島原市	農産物
沓岐牧場	(有)さいとうファーム	地元沓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	沓岐市	農産物
有限会社酒の一斗	松浦青年農業者会・北川 眞二 福守 一春・(有)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	北松浦郡 佐々町	農産物
株式会社海の駅船番所	(有)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	沓岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発	沓岐市	農産物
福田酒造株式会社	農産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	農産物
平成 22 年度				
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	その他
企業組合 e タウン	長崎ダイヤモンドスタッフ(株) (株)フジカ・(有)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・バーチャルショップ等による新商品の販路開拓	長崎市	農産物
有限会社荒木水産	(有)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	水産物
株式会社スカルバ	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	農産物
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 長崎県公立大学法人長崎県立大学	地域内の余剰力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	水産物
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	農産物
株式会社 P A L 構造	島原地域肉用牛経営後継者協議会	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	その他
沓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沓岐産新品種米を使った沓岐麦焼酎の開発・販売	沓岐市	農産物
諫早ふみちゃん農園	伊勢農園 (有)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	農産物
平成 21 年度				
株式会社アイル	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・(有)S O U D A	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	農産物
大村湾漁業協同組合	(有)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鰯等の開発と販売	西彼杵郡 時津町	水産物
五島 F F 株式会社	上田水産 谷川製函(有)	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・(有)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	水産物
有限会社あじさい	長崎ザボン振興会	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
長崎湾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	ソリブル（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
農事組合法人沓岐 日本ミツバチ産業組合	赤木米穀店	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」	沓岐市	農産物
堀内商事株式会社	(株)微研テクノス (有)フロンティアアグリカルチャーながさき	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	農産物



平成27年度
長崎県農商工連携ファンド事業 支援事例集
長崎県農商工連携連ファンド 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 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28年7月