

平成30年度

長崎県農商工連携ファンド事業
支援事例集

*Nagasaki Prefecture Agriculture and commerce cooperation fund
Support Case Studies*



*Nagasaki Prefecture
Chamber of Commerce Federation*

長崎県商工会連合会

*Nagasaki Prefecture
Agriculture and commerce
cooperation fund*



*Nagasaki Prefecture Agriculture and commerce
cooperation fund*



農商工連携は、地域資源を有効に活用するため商工業者と農林漁業者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。

長崎県商工会連合会では、「長崎県農商工連携ファンド事業」を実施し、多様な農商工連携への取組に助成しています。本冊子では長崎県内の商工業者と農林漁業者が連携して行った事業、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31年3月

目次

01 はじめに

04	 パンプラス 七夕牧場 ●日本初岩崎牛カレーパン	 株式会社アグリ・コーポレーション グリーン食品株式会社 ●おしゃぶー
05	 大平食品株式会社 ごとう農業協同組合 ●たかな油炒め風	 長崎県養鶏農業協同組合 つくも食品株式会社 ●長崎ばってん鶏 親子丼の具 ●長崎 産直若鶏 親子丼の具
06	 株式会社湯本きばろう会 橋本 英子 / 白川 正俊 ●岩崎牛ディナーコロッケ	 株式会社いきいきファーム 吉谷 豊次 ●ブロッコリーのまるごとソース
07	 岩崎牧場 有限会社さいとうファーム ●岩崎牛熟成カレー	 有限会社KIYOKA 農業生産法人五島七岳ファーム有限会社 ●生姜クロワッサン食パン ●生姜ソース・生姜ジャム
08	 株式会社若宮水産 農事組合法人岩崎ゆず生産組合 ●岩崎産柚子を使用したピザシリーズ	 本多製麺有限公司 株式会社 arimato / 株式会社セミナリヨの丘銀杏畑 ●手延パスタ 銀杏 ●手延パスタ トマト
09	 株式会社雲仙きのこ本舗 本下 泰治 ●そうめん de ちゃんぽん	 有限会社マルイ水産商事 農事組合法人ひらど新鮮市場 ●平戸産小麦使用 手延うどん ●平戸産炭火焼アゴ使用 本格あごダシつゆ
10	 株式会社土井農場 ボラリスカンパニー株式会社 ●味美豚生ハム	 合同会社スローフードファクトリー長崎あぐりの丘 荒木 政義 ●27品目アレルギー対応米粉100% 防災備蓄パン「もっちりぱんだ」
11	 チャイオン株式会社 古賀 信孝 ●くチャイデリカ>マーマルイの広東式健康美粥 海鮮 / きのこ / 鶏粥	 綾部畜産 株式会社 Urban Media
12	 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	 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
13	 つくも食品株式会社 一瀬農園 ●小串トマト鍋スープ	 株式会社バンチキチキ 岡村 文雄 ●平戸産小麦・パンのセット ●平戸産小麦のラスクセット
14	 岩崎牧場 有限会社さいとうファーム ●岩崎牧場の岩崎牛ソーセージ ●岩崎牧場の岩崎牛ハンバーグ	 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
15	 株式会社しまばら創生 菅農園 ●島原旬果「恋咲いちご」	 株式会社菓秀苑森長 農事組合法人ながさき南部生産組合 ●生姜入り胡麻カステラ ●国産黒ごまカステラ ●生カステラ mini ごま味
16	 農業生産法人株式会社山久 バンビーノ食品 ●はちのこアイス	 株式会社ユニバーサルワーカーズ 有限会社茶友 ●ガンショークんのろっくんろーる
17	 小浜食糧株式会社 松本農園 ●百年生姜ワッフル	 株式会社スカルパ 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
18	 有限会社めじさい 長崎ざぼん振興会 ●長崎ザボン de ショコラ® ●長崎旬果® (ザボン・ピワゼリー)	 有限会社茂木一まる香本家 峰 富士雄 / 玄海農園 ●枇杷シロップ漬け(ハワチ) ●枇杷の塩めき びわふりかけ ●枇杷の塩めき びわ糖
19	 株式会社セミナリヨの丘銀杏畑 池田 政治 / 永友 一義 ●翡翠銀杏 (薄皮なし冷凍銀杏 / 殻付き冷凍銀杏)	 株式会社川副商事 吉永 勝彦 ●長崎いちごけずり
20	 株式会社雲仙湯けむりファーム 合資会社山中商店 ●雲仙キノコドレッシング	 割烹としボン酢株式会社 長崎ザボン振興会 / 中尾 順光 ●長崎薬味ゆうこう胡椒 ●長崎柑橘ゆうこうドレッシング
21	 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 ●生姜つばき茶 ●生姜粉末	 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 (長崎ざぼん・長崎ゆうこう)
22	 農事組合法人岩崎日本ミツパチ産業組合 赤木米穀店 ●のどか島蜜 (ハチミツ)	 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 / 有限会社SODA ●ベジート (ニンジン・ダイコン)
23	 有限会社陶器の窯蔵 農事組合法人百笑会 ●蛍の里のお味噌と波佐見焼お味噌つばセット	 長田食品 林水産 ●真鯛でつくる魚味噌

24	 オレンジハウス 小松金比羅丸 ●イカ・ラ・マール	 有限会社長田商店 草徳丸 ●旬の海鮮丼
25	 クオリム株式会社 有限会社リョウセイ ●長崎ハーブさばしめ鯖「サバタベンバ」	 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 ●シラバーク ●じゃこすり身
26	 株式会社印東 有家町漁業協同組合 ●大吟醸からすみ	 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
27	 長田食品 林水産 ●めで鯛旨だし	 有限会社勝丸商店 富山農園 ●鮎のアヒージョ／鮎の肝ペースト ●栄螺の蕎麦酢ピクルス／栄螺のガーリック焼き
28	 株式会社ウエハラ 対馬ヒオウギ振興協議会 ●殻ごとひでひおうぎ貝	 五島FF株式会社 上田水産／谷川製菓有限会社 ●活きとっと
29	 株式会社ヤマジョウ 株式会社馬渡農園 ●飲むあごだし	 アイアカネ工房 宮田 和晃 ●藍の青いお茶
30	 株式会社サンダイ 有限会社茶友 ●長崎県産抹茶ラテ ●長崎県産ほうじ茶ラテ	 株式会社宍岐の華 宍岐市農業協同組合 ●私の甘酒
31	 株式会社大地のいのち 山添 東 ●西海カラマンダリン 甘熟じゅうす	 株式会社きんかい茸 矢上珈琲の社 ●長崎雲芝珈琲
32	 株式会社スカルパ 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	 株式会社篠川伊豆酒造 井手 春敏 ●宍岐焼酎 潮騒の白い海峡
33	 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「夕なび」 ●芋焼酎「五島灘」白麹	 農事組合法人宍岐ゆづ生産組合 株式会社アットマーク ●一支部のゆず ゆず希釈タイプ飲料「ゆずの音」 ●ゆずの贈り物 化粧水「宍岐のべっぴんちゃん」
34	 株式会社アセットボックス ●マックビーブプレミアムクリーム	 合同会社 IBC ●薬草湯
35	 大村湾漁業協同組合 有限会社黄金なまこ本舗 ●大村湾漁協の石鯨	 株式会社ディアー・カンパニー 銀戦馬 水主 ●鹿革製品「朱華 (HANEZU)」藍ガマロ小銭ケース／然シリーズ
36	 森永材木店 本村林業 ●癒しの食器・お食い初めセット	 株式会社スワン こうろ農業協同組合 ●「ツバキスト」おしゃれ着洗剤・抗菌普通洗剤・無香料柔軟剤
37	 株式会社彼岸の荘 入江 政幸 ●竹ん粉	 家具製作所 Kiuro 浜辺商事合名会社 ●オーダーメイドキッチン
38	 株式会社マテックス 内山林業合同会社 ●ファンファン	 宮本電機株式会社 銀嶺丸 ●LED 集魚灯「あかす」
39	 システムファイブ株式会社 朝永 嘉裕 ●SPKあぐり	 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

40 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について



パンプラス

連携体：七夕牧場

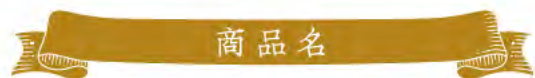
所在地	長崎県壱岐市郷ノ浦町釘山舩628
電話	0920-40-0195
FAX	0920-40-0195
H P	http://panplus.jp/



壱岐牛を活用した島外向け新商品開発と販路拡大事業



希少和牛「壱岐牛」を活用した7種類のパンや加工食品を研究、開発しました。販路は、東京から沖縄までの百貨店や飲食店等の市場調査やヒアリング調査を行いました。その中でも壱岐牛のステーキを使用した壱岐牛カレーパンは事業終了の翌月は、月間流通実績 3000 個と販路も拡大できました。



日本初壱岐牛カレーパン

希少和牛壱岐牛のカットステーキと、壱岐牛の肉汁で仕込む、オリジナルのルーを包み込み、独自製法の生地で、薄皮のカリッとした食感に仕上げました。



株式会社アグリ・コーポレーション

連携体：グリーン食品株式会社

所在地	長崎県五島市三井楽町濱ノ畔1937番地4
電話	0959-84-2989
FAX	0959-84-2990
H P	http://osyaburi.jp/



あんのう芋とむらさき芋を使ったお芋ペーストの開発とおしゃぶりの改良

プレスカッター機で型抜きを行うことにより、製造時間の短縮、製造人員の減少、製造数の増加等の改善の確認ができました。また、手作業でシールしていましたが、オートシール機を導入することにより3倍程度早くなり、どのスタッフでもシール作業ができるようになりました。



おしゃぶー

完全無添加の赤ちゃん用の食べるおしゃぶりで、生後6ヶ月から1歳6ヶ月頃の歯がため時期におしゃぶりをしながら、離乳食感覚でどうぞ。



大平食品株式会社

連携体：ごとう農業協同組合

所在地	長崎県南島原市布津町乙1275
電話	0957-72-3350
FAX	0957-72-4043
H P	https://www.meshidorobou.co.jp/



事業名

地元産高菜で長崎県初贈答用「高菜油炒め商品」
開発・市場展開事業

既存の顧客やスーパーのバイヤーの要望を受け、長崎県産高菜を使って「高菜油炒め風商品」を開発しました。通常の平袋商品ではなく、贈答用としてパッケージデザインにこだわり、食べ方のレシピを入れ、初めての方でも、試し易くなっています。



商品名

長崎産の高菜 100%使用
たかな油炒め風

熟成・発酵した長崎県産高菜を刻んで、油炒め風に仕上げています。高菜の風味、口当たりに満足する事、間違いなし。開封して、すぐ、お使い頂けます。又、幅広いレシピでお楽しみ頂けます。



長崎県養鶏農業協同組合

連携体：つくも食品株式会社

所在地	長崎県長崎市大橋町3-26
電話	095-848-7677
FAX	095-848-7618
H P	http://www.cyoukei.com/



事業名

長崎を代表する新たな鶏肉・鶏卵ブランド創出とレトルト加工等
シリーズ新商品群の開発・拡販への取組

県固有の在来種「対馬地鶏」を改良して新たなブランドを作出する試みは、関係各社と「長崎対馬地どり振興協議会」を立上げて着手しました。これに先駆け当組合の銘柄鶏「長崎ばってん鶏」を用い波佐見町つくも食品(株)さんとの連携にてレトルト新商品「親子丼の具」を開発しました。その過程では最新の味覚センサーを駆使した旨味他のデータ化を行いました。



商品名

長崎ばってん鶏
親子丼の具
(内容量 150g・1食入り)



商品名

長崎産直若鶏
親子丼の具
(150g × 2食入り)

自然豊かな農協指定農場で、長期無薬飼料を給与してのびのびと育てられた「長崎ばってん鶏」のみを使用。食べ応えのある大きめの鶏肉と、美味しいお出汁のしみた椎茸や玉ねぎが絶妙のハーモニーです。

生活協同組合ララコープ様との共同開発商品。生協指定の「長崎産直若鶏」のみを使ったレトルト新商品「親子丼の具」をお得な2食入りパックに。無店舗共同購入の他、ララコープ各店舗でもお求めになれます。



株式会社湯本きばろう会

連携体：橋本 英子 / 白川 政俊

所在地	長崎県壱岐市勝本町湯本浦26番地39
電話	0920-43-0755
FAX	0920-43-0755
H P	http://www.umi-eki.jp/



壱岐島産 安全安心の島外向け土産品 壱岐牛コロッケ

壱岐市湯本集落内の料理人が中心となり、島内産「壱岐牛」の使いにくい部位（スジ・細切れ等）を活用するとともに、近隣の農家と連携しジャガイモ（インカのめざめ）を栽培活用することで、「壱岐牛コロッケ」等の安心安全な島外向け土産品の開発を行いました。



希少な高級和牛「壱岐牛」を贅沢に使用 ～壱岐牛ディナーコロッケ～



壱岐牛の「ゴロツとした食べごたえ、トロツとした舌触り、細切れ肉による肉の旨み」を実現しました。また、従来から壱岐島内で栽培されてきたジャガイモ（男爵）に加えて、連携農家が海沿い急傾斜地で栽培するジャガイモ（インカのめざめ）を使用することで、橙色に近い濃黄色の鮮やかな見た目と、滑らかなねっとりとした舌触りのコロッケです。



株式会社いきいきファーム

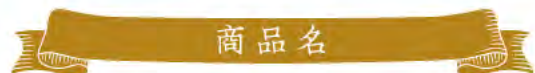
連携体：吉谷 豊次

所在地	長崎県五島市吉久木町 420-1
電話	0959-74-1900
FAX	0959-74-1900
H P	https://ikiiki-goto.jp/



島の野菜を活用したパウチ野菜とかける野菜の開発

当社は五島市で、五島産にこだわった商品を取り扱う直売所いきいき五島を運営しています。本事業では、五島のおいしい水と空気で育った新鮮な野菜をふんだんに使った、かけるだけでメインになるような、手軽に食べることができるソースの開発に取り組みました。



ブロッコリーの
まるごとソース

長崎県五島列島産のブロッコリーを1袋にまるごと1個使ったソース。五島のめぐみがぎゅっと詰まったブロッコリーをまるごと楽しめる、簡単に使えて安心安全な万能なソースです。パスタはもちろん、お肉、お魚にもかけるだけで美味しく食べて頂けます。



壱岐牧場

連携体：有限会社さいとうファーム

所在地	長崎県壱岐市石田町筒城仲触1786
電話	0920-44-5818
FAX	0920-44-5686
H P	http://ikiboku.jp



事業名

経産牛に価値を与える『壱岐牛熟成肉』

壱岐牧場は牛が居るのに肉が無いとの志から始まりました。壱岐牛も焼酎も観光のお陰で有名になりました。その経験から、一にも二にも地域の資源をいかした取り組みに、観光を軸とすることで、無限大の顧客をターゲットにすることを心がけております。



商品名

壱岐牛熟成カレー



価値観が低い経産牛を熟成する事で、旨みと柔らかさが増し、それをカレーで煮込むことでさらに旨みを引き出しました。大量生産では出来ない手作りで一つ一つ丁寧に作っております。牛肉の旨みは5歳牛からと最近報道されたことも追い風なのです。



有限会社 KIYOKA

連携体：農業生産法人五島七岳ファーム有限会社

所在地	長崎県長崎市界2丁目3番17号
電話	095-839-3325
FAX	095-838-7731
H P	



事業名

長崎五島列島のしょうがを使った朝の温活パンの開発 及び販路開拓

五島産生姜と五島産安納芋、北海道産甜菜糖のペーストを使い、体を温める“温活パン”を開発、販路拡大に取り組みました。



商品名

生姜クロワッサン食パン



五島産生姜と五島産安納芋、北海道産甜菜糖のペーストをクロワッサン生地に織り込んで、食パンの形に焼き上げました。



商品名

生姜ソース・生姜ジャム



生姜ペーストを作る過程でできた、生姜ソースと生姜ジャム。生姜ソースは生姜と甜菜糖、ジャムは生姜と甜菜糖と安納芋を使用。どちらも生姜の繊維まで全て入っています。



株式会社若宮水産

連携体：農事組合法人壱岐ゆず生産組合

所在地	長崎県壱岐市芦辺町諸吉本村触1329-1
電話	0920-45-0225
FAX	0920-45-1011
H P	https://ichizen-net.com/



事業名

壱岐産柚子を使用した新商品開発・及び販路開拓

減農業栽培の壱岐産柚子と長崎県産の水産物を組み合わせて、洋風総菜の商品化に取り組みました。試作を重ね、ゆずの香りを楽しめる商品が完成しました。



商品名

壱岐産柚子を使用した ピザシリーズ

壱岐柚子生産組合の特産の柚子をペーストにし濃厚ピザのソースとブレンドさせ爽やかに仕上げた逸品です。海鮮の旨味を壱岐産柚子でさわやかに仕上げました。

商品ラインナップ：明太子とやわらか餅のチーズソース壱岐産柚子仕立て、芝えびのバジルソース壱岐産柚子仕立て、島原工房ソーセージのピザソース壱岐産柚子仕立て



本多製麺有限会社

連携体：株式会社 arimato/ 株式会社 セミナリヨの丘銀杏畑

所在地	長崎県南島原市西有家町須川 74
電話	0957-82-2451
FAX	0957-82-2486
H P	http://www.hondaseimen.com



事業名

南島原の農産物を活用した手延べパスタの商品開発と販路拡大

長崎県産の中でも南島原市産の農産物を原材料とし、「長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産」とのストーリーを有するパスタを開発したいと考え、地元農家との連携で翡翠色銀杏と完熟トマトを得て商品開発をしました。

銀杏パスタとトマトパスタは、2019年3月に台湾へ出荷します。

商品名

手延べパスタ 銀杏



島原伝統の手延べそうめんの製造技術で、デュラム小麦粉100%に南島原産の『翡翠色銀杏』を練りこんで作りました。作り手の顔が見える安全・安心体に優しいパスタです。茹で時間4分。

商品名

手延べパスタ トマト



島原伝統の手延べそうめんの製造技術で、デュラム小麦粉100%に南島原産の『完熟トマト』を練りこんで作った、日本人の食感に合う、細いながらも強くなめらかなコシのある手延べパスタです。



株式会社雲仙きのこ本舗

連携体：本下 泰治

所在地	長崎県南島原市有家町尾上 3147
電話	0957-82-0011
F A X	0957-82-0030
H P	http://www.unzenkinoko.co.jp



事業名

ソーメンチャンポン開発

地元名産の「手延べそーめん」と、同じく地元野菜をふんだんに使い、身体にやさしく低カロリーで食べ応えのある「ちゃんぽん」を開発しました。現在は直営店や島原半島内の小売店と連携して、認知度を広げております。



商品名

素麺 de ちゃんぽん

島原手延べ素麺を加工して熱湯3分で簡単に調理できる商品。具材には、長崎県産のきくらげ、キャベツ、自社しめじとエリンギがたっぷり入っています。あご入りのあっさりちゃんぽんスープでお召し上がりください。



有限会社マルイ水産商事

連携体：農事組合法人ひらど新鮮市場

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



事業名

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

ひらど新鮮市場と連携し、平戸産小麦を使用したうどん麺の開発を行いました。また、地元漁協で獲れたトビウオを使用し、これまで多かった粉末状の出汁ではなく、アゴだしの液体スープを開発しました。



商品名

平戸産小麦使用 手延べうどん



平戸産原料にこだわった手延べうどんです。腰が強く、煮込んでも延びにくくなっています。細麺仕上で、煮込み時間もサッと手早く。のど越しが良く、温麺、冷麺どちらにも良く合います。



商品名

平戸産炭火焼アゴ使用 本格あごダシつゆ



炭火焼アゴをふんだんに使った「本格だしつゆ」です。6倍薄めでサッとうどんつゆ、3倍薄めで煮付ダレ、2倍薄めで魚の漬けダレ、1合の米に50mlのつゆを入れて、サッと炊込みご飯にも。



株式会社土井農場

連携体：ポラリスカンパニー株式会社

所在地	長崎県諫早市高城町8-10(直営店)
電話	0957-22-2983
F A X	
H P	http://kanbiton.jp/



事業名

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



土井農場では6次産業化に取り組んでおり、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「諫美豚（かんびとん）」は保水性に富み、肉質が柔らかく、ドロップが出にくい特質を持っており高い評価を得ています。
本事業では、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、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しました。

商品名

諫美豚生ハム



自社栽培収穫した安心安全な米で育てた
諫美豚精肉

「諫美豚」は土井農場が特別に育てた米豚です。
飼料の3分の1、1頭あたりでは60～70kgのお米を食べて育ちます。お米は諫早平野で自家生産し、品種は全国食味ランキングで5年連続最高ランクの特Aをとった「にこまる」です。その諫美豚を原料とし、塩水に2週間漬け込み、約9時間かけて燻製した「生ハム」です。燻製の香りがほのかに香り、味を引き立てます。一般の生ハムに比べて低塩でカラダにやさしい味わいに仕上がっています。



合同会社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	長崎県長崎市四杖町 2671-1
電話	095-826-5354
F A X	095-826-5354
H P	http://www.e-barger.com/



事業名

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

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。



セット内容

- ・防災備蓄パン(プレーン味)×1
- ・ヒートバック(加熱剤、加熱袋)×1

商品名

27品目アレルギー対応
米粉100%
防災備蓄パン「もちりぼんだ」

長崎県産米（雲仙市棚田米使用）を100%使用し、3大アレルゲンである小麦粉・卵・牛乳を含む27品目アレルギーに対応した長期保存できる防災備蓄パンです。東日本大震災時「食べる物が無くて困っている」というアレルギーの子供たちの声から商品開発をはじめ、千回以上の試作と5年の歳月をかけて完成したアレルギーの方の役に立つ商品です。



チャイオン株式会社

連携体：古賀 信孝

所在地	長崎県長崎市銅座町 5-12
電話	095-870-7443
F A X	095-870-7443
H P	http://chaeon.co.jp/



事業名

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

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。



商品名

<チャイデリカ> マー マ ル イ の 広 東 式 健 美 粥 海 鮮 / き の こ / 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約3時間煮込んで炊き上げた風味豊かな中華粥です。ぷりぷりの小海老にやわらかいモンゴウイカが入って、店内一番人気粥です。



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約3時間煮込んで炊き上げた風味豊かな中華粥です。店舗では若い女性客に支持されています。蒸鶏ときのこのトッピングは醤油ベースの味付けです。ブラックペッパーのアクセントで蒸鶏ときのこの旨みが引き立っています。



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。お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。



綾部畜産

連携体：株式会社 Urban Media

所在地	長崎県南島原市加津佐町乙 6791
電話	0957-87-5030
F A X	0957-87-5290
H P	http://hanabusawagyuu.com



事業名

100%島原半島産食材使用ハンバーグの商品開発

綾部畜産で生産している、花房和牛のブランド力を向上することと、新たな活用手法の開発を目的として商品開発を行いました。

カルビやロース等の部位だけでなく、より多くの部位を有効活用するため、ハンバーグに加工した新商品を開発することとしました。また、消費者の食に対する安全意識が高まる中、トレーサビリティをよりはっきりさせるため、使用する食材は全て島原半島内で生産されたもののみを使用しました。

こだわりの食材は、
すべて島原半島産です。





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	長崎県長崎市魚の町 6-4 3 階
電話	095-829-0031
FAX	095-825-8516
H P	http://www.etownjpn.com/



事業名

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

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



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」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。



有限会社久間山水園

連携体：永友 昭夫 / 井上 政行

所在地	長崎県南島原市口之津町乙3555
電話	0957-86-4939
FAX	0957-86-4401
H P	http://kyumasansuien.web.fc2.com/



事業名

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けとして商品化しました。



山つわぶき佃煮



長崎県南島原市口之津町で自然栽培した山つわぶき、厳選したこだわりの素材を使い丁寧に味付け、手作りしました。長崎の醤油と砂糖だけを使用し、素材の味と香りを存分に生かした、素朴な味わいです。



山つわぶき粕漬



長崎県南島原市口之津町で自然栽培された山つわぶきを粕漬けしたものです。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。



つくも食品株式会社

連携体：一瀬農園

所在地	長崎県東彼杵郡波佐見町志折郷 1682
電話	0956-85-7172
F A X	0956-85-7184
H P	http://www.tsukumofoods.co.jp/



事業名

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

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。



商品名

小串トマト鍋スープ

地元の特産物である、小串トマトをメインに使用した鍋用スープです。調味料を最低限にしたことで、野菜（トマト・玉葱・パプリカ）の風味が堪能できます。又、鍋以外にも、パスタやチキンライス等にも活用でき、料理の幅も広がります。小串トマトは平成2年に農林水産大臣賞を受賞した地域の貴重な特産品で、栽培時の水分と塩分を調整する特殊な栽培方法により、一般のトマトと比較すると糖度が高く、風味もあります。



株式会社パンチキチキ

連携体：岡村 文雄

所在地	長崎県平戸市田平町小手田免 843
電話	0950-57-0338
F A X	0950-57-0338
H P	



事業名

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。

商品名

平戸産小麦パンのセット



地元で大人気の「Pain Chiki-Chiki」の平戸にこだわった自慢のパンです。平戸産小麦の全粒粉で作られたパンは、栄養価が高く噛めば噛むほど香ばしく、口いっぱいに小麦の風味が広がります。

商品名

平戸産小麦のラスクセット



平戸産小麦のラスク3種（各6枚）（野菜・シナモン・和三盆）平戸産小麦で作ったラスク3種の詰め合わせ。



壱岐牧場

連携体：有限会社さいとうファーム

所在地	長崎県壱岐市石田町筒城仲触 1786
電話	0920-44-5818
FAX	0920-44-5686
H P	http://www.ikiboku.jp/



事業名

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・JASPOと命名、商品化に至りました。

※ JASPO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。

商品名

壱岐牧場の壱岐牛ソーセージ



日本で初めての壱岐牛で作った、壱岐発のプレミアムソーセージです。山椒を直火で丹念に燻煙し、練り状の段階から高級牛肉を贅沢に使用した肉の食感を味わえるソーセージです。

商品名

壱岐牧場の壱岐牛ハンバーグ



日本が誇る和牛「壱岐牛」をベースに、丹念に作ったハンバーグです。壱岐牛のおいしさをまるごと味わっていただけます。壱岐牛 100%のプラチナ、80%のゴールド、50%のシルバーの3種類。ご家庭で楽しむにはシルバーで、大切な方への贈り物はゴールド・プラチナがお勧めです。



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

所在地	長崎県長崎市魚の町 6-4 3階
電話	095-829-0031
FAX	095-825-8516
H P	http://www.etownjpn.com/



事業名

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。



商品名

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。



株式会社しまばら創生

連携体：菅農園

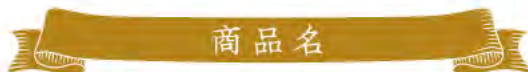
所在地	長崎県島原市大手原町甲2141-14
電話	0957-61-1831
FAX	0957-61-1832
H P	https://www.andgrace-shimabara.com



事業名

島原産の果物を使った100%ナチュラルドライフルーツの開発

生産地を「島原半島産」に限定し、安心・安全な無添加の国産ドライフルーツの開発に取り組み、研究を重ね原料の選定と原料に合わせた加工技術を確認させました。いちご、いちじく、キウイなど7種類を商品化し、今後もラインナップを拡充予定です。商品の販路拡大に合わせ、長崎県および島原半島の食のPRを図ります。



商品名

島原旬果「恋咲いちご」



無添加・長崎島原産の完熟果実を厳選し、セミドライに仕上げています。封を開けた瞬間にフワリと胸いっぱい広がるいちごの香りが印象的で、噛むたびに甘酸っぱさが広がります。

島原旬果シリーズは、漂白剤・保存料・甘味料・オイルコーティング・香料は一切使用しません。自然のままの味と香りをお楽しみください。



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	長崎県諫早市幸町 38-30
電話	0957-21-2121
FAX	0957-21-2122
H P	http://www.kashuen-moricho.co.jp/



事業名

長崎県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

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。1年目の事業で開発した商品をベースに、2年目事業では長崎県産「ごま」と、株式会社ヤマシンと連携し長崎産「しょうが」を使ったカステラの商品開発を行いました。



商品名

生姜入り胡麻カステラ



濃厚な胡麻カステラに生姜をプラス。しっとりとしたカステラを食べた瞬間に胡麻の香ばしさとコクが口の中に広がり、しょうがの香りが鼻を抜けていきます。味の決め手の黒胡麻と生姜は長崎県産を使用しています。



商品名

国産黒ごまカステラ



長崎県島原産の黒ごまを使用。国内で消費されているごまのうち、国内産は0.1%。その稀少な国産黒ごまを商品（1枚あたり）の10%強にあたる3.6gを配合しました。年間で10,000個の限定商品です。



商品名

生カステラ mini ごま味



ごまのペーストとローストしたごまを混ぜ、カステラのしっとりした甘さにごまの風味をふんだんに感じる味に仕上げました。



農業生産法人株式会社山久

連携体：バンビーノ食品

所在地	長崎県西海市西海町横瀬郷 3550-3
電話	0959-32-2345
FAX	0959-29-4121
H P	https://www.saikai-nagasaki-farm.jp/



西海市産こだわり農産物を使用したアイスクリームの商品開発



西海市で採れる「原口みかん」「大島トマト」「しらぬい」「はるか」「キウイ」「桜楽芋の焼き芋」「五島灘の塩」を原料として高級感あふれるアイスを開発しました。

商品名

はちのこアイス

何れも個性あふれる西海の一品です。

原口みかん：西海町で生まれた「原口みかん」は、高糖度の味の良さから人気の高い一品です。

はるか：香りが良く、皮まで食べられるミカンの特徴を生かしました。

大島トマト：大島造船所が力を入れて栽培している高糖度の「大島トマト」でジュースを作り生クリームと混ぜ込みで仕上げました。

キウイ：地元西海で長年栽培されている農家の一品です。

しらぬい：ミカンの王様ともいわれる不知火みかんを使用しました。

焼き芋：西海町の赤土で育った桜楽芋をじっくり焼き上げ仕上げました。

五島灘の塩：西海の綺麗な海水からできた塩を使用しました。



株式会社ユニバーサルワーカーズ

連携体：有限会社茶友

問合先	軍艦島コンシェルジュ 長崎県長崎市常盤町1-60
電話	095-895-9300
FAX	
H P	https://www.gunkanjima-concierge.com



長崎産抹茶を使った軍艦島のガンショーくん カステラロールの開発

弊社は軍艦島観光船を運航しています。本事業では、オリジナルキャラクター「ガンショーくん」のお土産品として開発を行いました。長崎で一番有名なスイーツ、カステラと長崎産お茶を使用した、抹茶のカステラロールが完成しました。



商品名

ガンショーくんの
ろっくんろーる

ガンショーくんは、軍艦島のゆるキャラで、ろっくんろーるの意味は、ガンショー（岩礁）＝ロックのカステラロールということでお菓子のネーミングになっています。ガンショーくんのパッケージに9個に小分けされた個包装で食べやすくなっています。長崎名物カステラのスポンジに長崎県産の抹茶をミックスして甘さの中にも抹茶の風味が効いた美味しいオリジナルスイーツです。



小浜食糧株式会社

連携体：松本農園

H P <http://www.e-cruz.net/>

所在地 長崎県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.bonpatty.com/>



事業名

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及び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

松本農園の島原産生姜と、小浜食糧株式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、島原産生姜ワッフルシリーズを開発しました。



商品名

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 塩バター



百年生姜 合わせ味噌

古くから生姜の産地として有名な長崎県島原半島。その島原で百年以上続く生姜農家「松本農園」様の生姜を使用したワッフルです。繊維質が少なく、うまみ成分が突出している松本農園さんの生姜だからこそスイーツに合わせることができました。平成25年度「ながさき農林業大賞」でも長崎県知事賞を受賞した松本農園様の生姜のおいしさを活かし、ワッフルに合う味のバリエーションを追求致しました。



株式会社スカルパ

連携体：社会福祉法人出島福祉社 / 桑野農園

所在地 長崎県長崎市岩川町 2-3 池田ビル 5F
電話 095-844-0338
F A X 095-844-0348
H P <http://www.scarpa.co.jp/>



事業名

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。

商品名

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繊細な、ほのかな甘味と風味豊かな味わいをお楽しみください。

商品名

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。

商品名

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、舌の上でほじ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。

商品名

びわブランデーケーキ



ブランデーの芳醇な香味に、びわの爽やかな味わい。しっとりとした生地の中で繊細なされる、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。



有限会社あじさい

連携体：長崎ザボン振興会

所在地	長崎県諫早市多良見町岡 462
電話	0957-43-5856
FAX	0957-43-5002
H P	https://ajisaikabou.com/



事業名

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。

商品名

長崎ザボン de ショコラ[®]



「長崎ザボン」のピールを高品質のチョコレートでコーティングした商品です。独特の風味が特徴で、ブランデーなどの相性もよく、スイーツ好きの女性だけでなく、男性にもおすすめの大人のチョコレートです。チョコレートの本場ベルギーで毎年開催される国際味覚審査機構 iTQi において、優秀味覚賞を受賞した商品です。



商品名

長崎旬果[®]（ザボン・ビワゼリー）



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。



有限会社茂木一まる香本家

連携体：峰 富士雄 / 玄海農園

問合先	長崎県長崎市茂木町 1805
電話	095-836-0007
FAX	095-836-2765
H P	https://mogi105.com/



事業名

茂木ビワ農家との連携による廃棄ビワの有効活用と 茂木ビワシロップ漬け商品等開発事業

茂木枇杷の未利用資源を生かし、もっと手軽に枇杷を食べてもらうため、これまで一般的にある缶詰瓶詰ではなく、パウチ袋を利用した枇杷シロップ漬けを開発しました。茂木枇杷を加工から保存までを可能にし、地元「茂木」における地産地消の推進による安全・安心な地域ブランドの確立を目指しました。

商品名

枇杷シロップ漬け（パウチ）



茂木地区で栽培された枇杷を、新鮮なうちにシロップ漬けにしました。

商品名

枇杷の煌めき ビワふりかけ



シロップ漬けされた実を絞り天日干しを行い粉砕しました。お菓子作りや料理に（サラダに振りかけたり等）おすすめです。

商品名

枇杷の煌めき ビワ糖



実とシロップに分けた際のシロップに、絞り出した果汁と果肉を煮詰めてゆき濃厚ジャム枇杷糖へと仕上げました。



株式会社セミナリヨの丘銀杏畑

連携体：池田 政治 / 永友 一義

所在地	長崎県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/



事業名

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



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、食感はもちもちで、大人の苦味が少々あります。本事業では、通年「翡翠色」「もちもち感」「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。



商品名

翡翠銀杏



薄皮なし冷凍銀杏
(真空 300 g入り)



殻付き冷凍銀杏
(ネット 1kg入り)

通年、もちもち食感のあるおいしい銀杏ですので、本物志向のお客様におすすめです。長崎県工業技術センターと共同技術開発により、業界初の「翡翠色銀杏」を一年中提供できることとなりました。



株式会社川副商事

連携体：吉永 勝彦

所在地	長崎県北松浦郡佐々町羽須和免 872-3
電話	0956-62-2602
FAX	0956-63-3868
H P	



事業名

地元産苺「さちのか」「ゆめのか」を素材にした「フローズンスイーツ」事業

長崎県産苺「さちのか」「ゆめのか」を原材料とする新商品「フローズンスイーツ」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。



商品名

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・冷凍し、けずり加工を行いました。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。



株式会社雲仙湯けむりファーム

連携体：合資会社山中商店

所在地	長崎県雲仙市千々石町戊 1642 番地 1
電話	0957-37-2439
F A X	0957-37-2440
H P	https://www.unzenkinoko.co.jp



事業名

雲仙市産規格外キノコを活用したキノコドレッシングの開発

以前から化学調味料無添加のきのこドレッシングを商品化したいと考えており、雲仙市で 100 年の老舗醤油屋山中商店さんと連携して商品開発しました。



商品名

雲仙キノコドレッシング

料理家栗原心平さんにレシピ開発していただき、家庭の手作りの味に仕上げたドレッシングです。自社栽培きのこ（しめじ、舞茸）の食感を楽しめるように、敢えて瓶の口が大きいものにしてあります。蜂蜜を使用しており、口当たりが柔らかいため、サラダだけではなく、パスタやお肉、お魚のソースとしても相性抜群です。



割烹としポン酢株式会社

連携体：長崎市ゆうこう振興会 / 中尾 順光

問合先	長崎県長崎市中町 5-22
電話	095-825-4452
F A X	095-825-4460
H P	http://www.kappoutoshi.com/



事業名

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

いまで、龍の泪（長崎ゆうこう、ゆうこう）を製造する際に使用する長崎柑橘「ゆうこう」は果汁のみを使用していましたが、この果汁を他の商品としてバリエーション化する事が可能では無いだろうかとの思いから、新商品の開発に踏み切ることになりました。



商品名

長崎薬味ゆうこう胡椒



長崎の伝統の希少性香酸柑橘類「ゆうこう」は、食の世界遺産「味の箱舟」に日本で初めて認定され、9～12名の生産者のみが生産する長崎でも希少な柑橘類です。また、その機能性については大学などで研究が進められています。いまでは「ゆうこう」の果汁のみを使用し、他の部分は破棄していましたが、九州で馴染みがある「ゆず胡椒」をヒントに「ゆうこう」の果皮を使用する事により、新たな長崎特産品としての商品が出来ました。



商品名

長崎柑橘ゆうこうドレッシング



長崎の伝統の希少性香酸柑橘類「ゆうこう」は、食の世界遺産「味の箱舟」に日本で初めて認定され、9～12名の生産者のみが生産する長崎でも希少な柑橘類です。また、その機能性については大学などで研究が進められています。この「ゆうこう」と「希少糖」を使う事により、健康に留意される方はもちろん、高級志向な方や、添加物などを一切求めない方向けのドレッシングとして商品化しました。



株式会社ヤマシン

連携体：農事組合法人ごとう茶生産組合 / 株式会社山徳商会

所在地	長崎県諫早市飯盛町上原 1162
電話	0957-48-0576
FAX	0957-48-0159
H P	http://yamashin-ginger.com/



事業名

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

ヤマシンで生産する生姜の未利用部分を粉末加工する事により、生姜入りつばき茶の開発を、ごとう茶生産農事組合と連携しました。長崎県工業技術開発センター等の協力を受け、しょうがの主成分、ジンゲロール・ショウガオール・カプサイン・ジンゲロン等を生成するため、生姜の繊維質を高熱乾燥させて、主成分を加熱生成させた生姜粉末を完成させました。



生姜つばき茶



長崎県が製法特許を持つ五島つばき茶に、生姜の粉末を配合し、長崎県工業技術センターの協力で、生姜成分を活かした香り豊かなお茶に仕上がりました。



生姜粉末



生姜繊維を熱乾燥させ、調理用に、携帯用にと手軽に使えるようにしました。味噌汁に一振り、ケーキの材料として、煮魚に、から揚げの味付けに、紅茶に入れたりケーキの材料にもどうぞ。



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

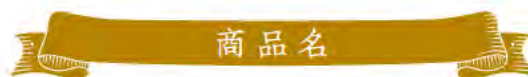
所在地	長崎県長崎市中町 5-22
電話	095-825-4452
FAX	095-825-4460
H P	http://www.kappoutoshi.com/



事業名

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

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) でそれぞれ最高三つ星と二つ星を獲得し以降3年連続で受賞しました。国際的な評価を得たことと日本食、日本酒ブームによりいち早く海外より注目され、フランス、ベルギーなど欧州を中心に現在7ヶ国へ海外販路の拡大を行っています。国内の販売でも海外からの注目されている商品として引合の高い商品です。



商品名

龍の泪

(長崎ゆうこう・長崎ざぼん)

ポン酢発祥の地より、長崎の伝統果物「ザボン」、伝統柑橘類「ゆうこう」を使ったポン酢です。この商品は欧州が誇る「食のミシュラン」と評される欧州最高峰の食品コンクール「iTQi (国際味覚審査機構)」において、2013年二つ星を長崎では初めて受賞。平成25年度長崎県認証農産物「長崎四季畑」にも認証され、現在は海外へも輸出される世界が認めたポン酢です。



農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合

連携体：赤木米穀店

所在地	長崎県壱岐市郷ノ浦町新田触 366
電話	0920-46-0509
F A X	0920-46-0509
H P	



事業名

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、既存の和蜂蜜のデザイン改良と併せて、「壱岐の和蜂」の商品化を行いました。



商品名

のどか島蜜（ハチミツ）



潮風のミネラル豊かな壱岐島産の自然養蜂による和蜂蜜です。蜂蜜に含まれる酵母、酵素、ビタミン等が活きている非加熱製法。養蜂で一般的に使われている抗生物質やダニ剤等の薬剤も不使用です。



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 / 有限会社SQUADA

所在地	長崎県平戸市田平町小手田免 419-1
電話	0950-57-0808
F A X	0950-57-0808
H P	http://vegheet.com/



事業名

地元農産物を活用した野菜のりの商品開発

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。



商品名

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です。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。



商品名

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です。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。



有限会社陶器の窯蔵

連携体：農事組合法人百笑会

所在地	長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷 2204-4
電話	0956-85-8705
FAX	0956-59-6565
H P	http://oyane.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

焼き物の町として歴史のある波佐見町は、農業の町でもあります。陶器や農産加工品を、波佐見町産の加工品として統一化したブランドイメージ（ブランド名：はさみ陶農組合）を確立し、焼き物と農産加工品を組み合わせたギフト品の開発や、地域外への販路の開拓を行いました。



蛸の里のお味噌と波佐見焼お味噌つぼセット



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



長田食品

連携体：林水産

所在地	長崎県平戸市大久保町 326-105
電話	0950-22-5544
FAX	0950-23-8114
H P	http://nagata-shokuhin.com/



「魚を発酵させて作る味噌」の商品開発・販路開拓

近年、食品アレルギーや健康志向が高まる中に、弊社のこれまでの物づくりのノウハウを活かした、全国でも珍しい、魚を発酵させて作る味噌の開発を行いました。

厳選した材料を使うことにより、塩・化学調味料などは一切加えない無添加の魚味噌が完成しました。



真鯛でつくる魚味噌

長崎県産の真鯛の「アラ」を使用し、じっくり樽の中で長期熟成させた、魚を原料とする風味豊かな魚味噌です。化学調味料や防腐剤など一切無添加。大豆を使っていないので大豆アレルギーの方へもおすすめです。



オレンジハウス

連携体：小松金比羅丸

所在地	長崎県壱岐市郷ノ浦町東触 942-1
電話	0920-47-5166
FAX	0000-00-0000
H P	



事業名

「壱岐産スルメイカを活用したレトルトパスタソース」の
商品開発・製造・販売

玄海灘に浮かぶ長崎県壱岐市は、海と空、緑があふれた食の宝庫です。イカ釣り漁が盛んなことで有名な壱岐市。代々伝わるイカ釣り船「小松金毘羅丸」で獲れた規格外スルメイカ。このスルメイカを使った塩辛で、まったく新しいパスタソースを作りました。



商品名

イカ・ラ・マーロ

スルメイカのワタの旨味を活かした塩辛とバターや生クリームを混ぜ合せ、クリーミーで濃厚なパスタソースはお酒にもぴったり。壱岐産の切干大根を入れることで独自の風味と食感を与えました。



有限会社長田商店

連携体：尊徳丸

所在地	長崎県壱岐市郷ノ浦町郷ノ浦 122-44
電話	0920-47-0341
FAX	0920-47-0341
H P	http://www.osada-iki.com/



事業名

季節に応じた旬の水産物を活用した「海鮮丼の素」商品の開発
及び販路開拓

壱岐の島は年間を通してマグロ、カツオ、ブリ、アオリイカなどのおいしい魚がとれます。そのいろんな種類の旬の魚を一年中、食卓で気軽に食べることができないかとの思いから『旬の海鮮丼』の開発がはじまりました。



商品名

旬の海鮮丼



壱岐でとれた新鮮な海産物（アオリイカ、ブリ）

旨味がある旬の刺身をおいしいまま低温で瞬間冷凍。流水で5分程度、解凍して、ご飯をご用意いただくだけで食卓で手軽に壱岐の島の海鮮丼が食べられます。1パック（2人前）たれ、寿司酢、きざみのり、わさび付き



クオリム株式会社

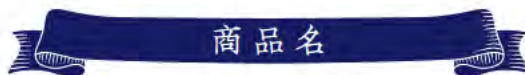
連携体：有限会社リョウセイ

所在地	長崎県佐世保市下京町 4-4
電話	0956-59-5539
FAX	0956-23-6553
H P	http://quolim.co.jp/



長崎ハーブ鯖を使ったしめ鯖等の商品開発

長崎県で養殖されているブランド鯖「長崎ハーブさば」の知名度向上を目的として、平成 28 年度農工商連携ファンド事業として長崎ハーブさばしめ鯖「サバタベンバ」を開発。本年度は販路開拓と市場の反応調査のため、展示会への出展や EC サイトへの出品、メディアを使った PR で認知を拡大した結果、催事などへのお声かけをいただくようになりました。



長崎ハーブさばしめ鯖「サバタベンバ」



ハーブを混ぜたエサで育てた長崎ハーブ鯖。その臭みのない旨味を最大限に引き出した究極のしめ鯖です。創業 100 年の活魚料理店ささいずみの料理人が一本一本手作りの贅沢な逸品を、全国にお届けできるようになりました。



長崎蒲鉾水産加工業協同組合

連携体：長崎市新三重漁業協同組合

所在地	長崎県長崎市京泊 3 丁目 16-33
電話	095-850-1101
FAX	095-850-1104
H P	http://www.surimi.or.jp/



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

漁獲量は比較的安定しているもののあまり利用されていないコノシロやシイラ等の魚をすり身化する技術開発を行いました。また、シイラやコノシロのすり身に機能性成分を添加した「シイラバーグ」と「じゃこすり身」という新商品を開発しました。



シイラバーグ



EPA・DHA が豊富な青魚の魚油を加えて、ハンバーグ風に仕上げました。EPA+DHA を 860mg/100g 含有しています。九州産シイラを使用しています。



じゃこすり身



ホタルジャコを骨ごとミンチにして加えていますので、カルシウムが含まれています。揚げ物や鍋物に最適です。100mg/100g のカルシウムを含有しています。



株式会社印東

連携体：有家町漁業協同組合

所在地 長崎県長崎市京泊3丁目1929-20
電 話 095-894-9080
F A X 095-894-9081
H P <http://induka-sakana.com/>



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



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

からすみは『越前のウニ』・『三河のこのわた』と並んで江戸時代から天下の三大珍味と呼ばれ、とりわけ長崎産の評価が高く希少とされています。当社で使用するボラの卵には長崎県産のものを主とし独自の麹調味液を使用。従来品に比べ、からすみの塩味や独特の苦味・臭みを抑え、旨味とコクが高いからすみに仕上げました。

- ・平成26年度 製法特許取得
- ・平成26年度 長崎県水産加工振興祭 長崎県漁業協同組合連合会長賞受賞
- ・平成27年度 長崎県水産振興祭水産製品品評会 水産庁長官賞受賞



香麹からすみバター



香麹からすみふりかけ



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 長崎県南松浦郡新上五島町若松郷877-1
電 話 0959-46-2578
F A X 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

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

今までマグロ漁師しか口にすることが出来なかった究極の食材、マグロの胃袋を使ったカレーです。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。1パック216kcalでカロリー控えめ。

第46回長崎県特産品新作展優秀賞受賞



長田食品

連携体：林水産

所在地	長崎県平戸市大久保町 326-105
電話	0950-22-5544
FAX	0950-23-8114
H P	http://nagata-shokuhin.com/

事業名

長崎県産 真鯛で作る出汁パック

長崎県は天然の鯛の漁獲量も全国的に上位を占めています。長崎県産の真鯛の「アラ」（頭・骨部分）を使用し、さらに風味豊かに長崎県産の柑橘を組み合わせました。厳選した材料を使うことにより、塩・化学調味料などは一切加えない無添加だしパックの商品開発を行いました。



商品名

めで鯛旨だし

長崎県内で獲れた新鮮な真鯛の深い旨みを平戸産柑橘で香り高く上品にまとめました。塩・化学調味料など一切使用していないので、塩分を気にされる方や小さなお子様の離乳食にもおすすめです。



有限会社勝丸商店

連携体：富山農園

所在地	長崎県杵岐市芦辺町諸吉本村触 1327-4
電話	
FAX	0920-45-3866
H P	

事業名

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

生産量が多く需要の少ない超大玉サザエ及びアワビと、連携先の富山農園の自然農法による農産物（レモン、ベリー等の果実やニンニク、唐辛子、ローズマリー等のハーブ）を活かした、鮮度、安全、自然、贅沢を訴求する新感覚の『タパス（おつまみ）』や薬味（調味料やトッピング素材）の商品開発を行いました。

商品名

鮑のアヒージョ／鮑の肝ペースト



杵岐早生にんにくと黄金唐辛子を使った杵岐産鮑のオリーブ煮のアヒージョ。パスタの具にもパンにのせても◎。肝ペーストは濃厚な風味が食通も唸らせます。

商品名

栄螺の蕎麦酢ピクルス／栄螺のガーリック焼き



杵岐産の大粒サザエのピクルスは、ソバ酢のコクが心地よく、箸休めにも好適です。栄螺のガーリック焼きは、サザエを肝ごと使用しました。



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	長崎県対馬市厳原町久田 49-1
電話	0920-52-0828
F A X	0920-52-6171
H P	



対馬産ヒオウギ貝の商品開発・販路開拓



対馬で古くから特産品として生産されているひおうぎ貝を活用した新商品の開発に取り組みました。ひおうぎ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



殻ごとゆでひおうぎ貝



ひおうぎ貝柱 串刺し



ひおうぎ貝・しいたけまぜるだけ
ごはんの素

対馬で採れるひおうぎ貝は、ホタテにも引けを取らないプリプリ肉厚な食感です。加圧加熱殺菌により磯の香り、貝の香りをそのまま閉じ込め、含気包装することにより、日数が経つと旨味成分が増します。常温対応でき、開封してそのままいつでもどこでも、すぐにお召し上がりいただけます。貝めし、貝ごと吸い物、お味噌汁に入れたり、貝殻は貝細工や容器とし利用でき、食育知育にお役立ていただけます。



五島F F 株式会社

連携体：上田水産 / 谷川製函有限会社

所在地	長崎県五島市玉之浦町玉之浦 407-9
電話	0959-74-3600
F A X	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

五島F F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



五島の青く透んだ海で育った魚介類を、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。活きたままお届けするため、「活き造り」にする事も可能です。その他にもアオリイカ、伊勢海老、あわび、ちゃんばら貝類等も活きたままお届けしています。



株式会社ヤマジョウ

連携体：株式会社馬渡農園

所在地	長崎県雲仙市小浜町富津 5014
電話	0957-75-0120
FAX	0957-75-0155
H P	http://www.yamajyo.com/



長崎県産あごと島原産生姜を活かした「飲むあごだし」の開発、販路開拓

日本の食文化に欠かせない「だし」。長崎の代表的な郷土料理である「卓袱料理」には、最初に振る舞われる「お膳（ひれ）」と呼ばれるお吸い物があります。素材の品質の確かさとお客さまへのおもてなしの心を表すと同時に、美味しいお酒やお料理を楽しむために、体のコンディションを整える意味合いがあるといわれています。

この「だし」の役割に着目し、日常的にコーヒーや紅茶のような飲み物として、「だし」を手軽に楽しんでいただきたいという思いから「飲むあごだし」の開発を行いました。



飲むあごだし

長崎の海を知り尽くした目利きが厳選した「あご（飛び魚）」をはじめ、島原産の生姜など、吟味した国産素材をブレンドし、風味豊かに味わい深く仕上げました。

一日を元気にスタートさせたい朝、仕事や家事の合間や夜のリラックスタイムなどに、新感覚でお召し上がりいただける画期的な商品です。



アイアカネ工房

連携体：宮田 和晃

所在地	長崎県雲仙市小浜町北本町 1012
電話	090-3899-1393
FAX	
H P	http://aiakane.com



藍を使った新商品の開発

草木染めを行う工房、アイアカネ工房から『藍を食べる』シリーズとして藍を使った食品を展開しています。製品の安定供給をはかるため、農業者と連携し栽培を行いました。そのシリーズの新商品として、専門家の協力のもと、藍染と長崎の青い海をイメージする『藍の青いお茶』を開発しました。



藍の青いお茶

原料である藍と蝶豆（バタフライピー）は長崎県雲仙市の肥沃な大地で農薬・化学肥料を使わず育てています。甘い香りと深い味わい、美しい青色がとても印象的なお茶に仕上がりました。



株式会社サンダイ

連携体：有限会社茶友

所在地	長崎県大村市須田ノ木町 858 番地 6
電話	0957-54-5150
F A X	0957-54-5149
H P	http://www.kk-sandai.jp/



県内初の長崎県産抹茶及び焙じ茶のブランド化とそれを使用した新商品開発及び新商品の販路拡大

長崎県東彼杵町の茶生産者「茶友」と連携し、現代の消費者のライフスタイル、嗜好の変化に合わせて気軽に簡単に飲める長崎県産の抹茶・ほうじ茶を使用した粉末タイプのラテを開発しました。

商品名

長崎県産抹茶ラテ



東彼杵町の生産者「茶友」で生産された抹茶を使用し、高品質の抹茶に合うミルク感とほんのり甘さが飲みやすく美味しいラテです。

商品名

長崎県産ほうじ茶ラテ



東彼杵町の生産者「茶友」で生産されたほうじ茶を使用し、ほうじ茶の香ばしさが特長のコクのある美味しいラテです。



株式会社壱岐の華

連携体：壱岐市農業協同組合

問合先	長崎県壱岐市芦辺町諸吉二亦触 1664-1
電話	0920-45-0041
F A X	0920-45-1855
H P	http://ikinohana.co.jp/



壱岐産米を使用した甘酒と、壱岐産大豆を使用した豆乳甘酒の開発及び販路拡大

焼酎事業にとらわれない、新しい取り組みとして、壱岐産の米を使用して、飲む点滴としてブームにある甘酒の生産及び販路拡大に取り組みました。原料の米については、通常1回の色彩選別を3回行うなどして、甘酒づくりに適合した原料の用意に努めました。



商品名

私の甘酒



長崎県の米所、壱岐産米を使用した無添加の麴製甘酒。甘すぎる甘酒が多いという声を受け、甘さひかえめな喉通りのよい味わいを実現しました。食べてもおいしい1等米を贅沢に使用。



株式会社大地のいのち

連携体：山添 東

所在地	長崎県西海市西彼町下岳郷 977
電話	0959-27-1740
F A X	0959-27-1739
H P	https://daichi-inochi.com/



事業名

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



商品名

西海カラマンダリン
甘熟じゅうす

契約農家が大切に育てた希少品種カラマンダリンを、100%ストレートジュースにしました。1年間樹上でしっかり熟した果実の旨みが凝縮しています。芳醇で濃厚な、飲みごたえ抜群の味わいです。果肉の部分だけをそっとやさしく搾り、苦みや渋みが加わらないようにしました。



株式会社きんかい茸

連携体：矢上珈琲の杜

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



事業名

長崎県産霊芝を使用した霊芝コーヒーの開発・販売

霊芝（レイシ）は特有の苦みがあって飲みにくい、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。

商品名

長崎霊芝珈琲（ノンカフェイン）／長崎霊芝珈琲 中煎ブレンド（カフェイン入り）



薬用きのこ生薬として名高く、希少価値の高い「霊芝」は、通常、煎じて飲むのが一般的ですが、手間がかかり苦くて継続しづらいのです。国産（長崎産）霊芝をできるだけ美味しく、しかも継続できる方法はないかと試行錯誤しながら誕生したのが「長崎霊芝珈琲」です。ティーバッグ式なので、サーバーやポットなどで手軽に霊芝珈琲を楽しむことができます。



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	長崎県長崎市岩川町 2-3 池田ビル 5F
電話	095-844-0338
FAX	095-844-0348
H P	http://www.scarpa.co.jp/



事業名 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。



株式会社猿川伊豆酒造

連携体：井手 春敏

問合先	長崎県壱岐市芦辺町深江本村触 1402-1
電話	0920-45-0200
FAX	0920-45-1725
H P	http://www.saruko.com/



事業名 壱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。



麦（収穫期）



米（収穫期）



壱岐焼酎 潮騒の白い海峡

長崎県の奨励米「にこまる」を米麴に使用。主原料大麦もすべて壱岐産で開発した焼酎です。自然熟成と製品に超音波を照射する超音波熟成技法を採用することにより、まろやかさが一段と際立った、壱岐焼酎のこだわり商品です。



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	長崎県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/



事業名

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。



商品名

芋焼酎「夕なぎ」

長崎県五島列島で採れたさつまいも「黄金千貫」だけを使用した、黒麹仕込みの芋焼酎です。洗練された香りと、ふくらみのある甘さが特徴。ロック・お湯割り、水割りとお楽しみ頂ける芋焼酎となっております。



商品名

芋焼酎 「五島灘」白麹

長崎県五島列島で採れたさつまいも「黄金千貫」だけを使用した、白麹仕込みの芋焼酎です。香ばしく力強いコク、口当たりの良さが特徴。お湯割り、水割り、オンザロックなど、お好きな飲み方でお楽しみください。



Other

農事組合法人壱岐ゆず生産組合

連携体：株式会社アットマーク

所在地	長崎県壱岐市芦辺町国分当田触 849-6
電話	0920-45-2796
FAX	0920-45-2796
H P	



事業名

壱岐産ゆずの新商品開発及び既存商品の改良

女性をメインターゲットにした新しい客層を開拓するため、ゆず種子油から「化粧水」と、自然派・健康志向の高まりから防腐剤などを一切使わないゆずゼリー「ゆずじゅれ」を開発しました。

また、既存商品の原料、添加物の国産化、パッケージの変更も併せて行いました。



商品名

一支國のゆず ゆず希釈タイプ飲料 「ゆずの香」

新鮮な壱岐産ゆず果汁に国産ハチミツ、砂糖を加え、独特の製法で作ったゆず飲料。お湯割りや紅茶のほか、焼酎やカクテルに入れても楽しめる、国産原材料にこだわった健康飲料です。



ゆずじゅれ、ゆず佃煮ゆべし、まるごとゆずマーメイド

商品名

ゆずの贈り物 化粧水 「壱岐のべっぴんちゃん」

壱岐のゆず農家さんと旅館組合の女将さん達が、おもてなしの心で「ゆず種子」から取れる希少なオイルを使って化粧水をつくりました。毎日の生活にハリと潤いがありますようお願いいたします。





株式会社アセットボックス

所在地	長崎県平戸市岩の上町1430番地
電話	0950-22-3113
FAX	0950-21-8056
H P	https://mcb-japan.com/



事業名

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～

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クリームを商品化しました。



商品名

マックビープレミアムクリーム

平戸産ツルレイシ(別名:平戸つる草)を無農薬特殊栽培で育て、含有する61種類の成分を大切に抽出・濃縮した機能性スキンクリームを作り上げました。ツルレイシは平戸市の契約農家で栽培しており、健康専門月刊誌(健康365)に「平戸つる草」として度々取り上げられ注目されています。



合同会社 ICB

問合先	長崎県長崎市竹の久保町 5-13
電話	095-864-7788
FAX	095-864-7711
H P	http://nanopla.jp/



事業名

長崎県産月桃を使用した入浴剤の開発・販売

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。



商品名

薬草湯

カラダが一番リラックスできるバスタイムに“薬草湯”ヨモギのまろやかな洗みとグァバの甘酸っぱさで穏やかな気持ちにさせてくれる Spicy、ウイキョウの甘い香りとレモンダサの明るい香りで優しい気持ちにさせてくれる Sweet、ミントの清涼感ある香りですっきりとした気持ちにさせてくれる Fresh の全3種です。



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	長崎県西彼杵郡時津町浦郷542-18
電話	095-882-2415
FAX	095-882-9070
H P	https://www.e-namaco.com/



事業名

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

「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。



商品名

大村湾漁協の石鹸

大村湾のナマコから抽出したクリームのような泡をつくるサポニン、保湿成分のセラミドをはじめ、水溶性コラーゲン、コエンザイム Q10などを配合した石鹸です。洗い上がりの肌はしっとり、モチモチ。明るい透明感のある素肌に整えます。



株式会社ディー・カンパニー

連携体：銀職庵 水主

所在地	長崎県南島原市口之津町甲 2351 番地
電話	0957-86-3669
FAX	0957-86-3855
H P	https://nagasaki-hanezu.com/



事業名

雲仙牧場鹿の皮を使った希少で高品質な革製品

健康食品の原料として鹿の飼育しており、屠畜した際に出る皮は今まで多くを廃棄していました。鹿一頭から生産されるものを全てを有効利用したいという思いから鹿革製品の加工を行うことにしました。弊社で生産された原皮は、日本古来の伝統工法で加工をし、大村の銀職庵水主で縫製します。1千年の時を越えて甦る伝統技法、鹿革製品「朱華 (HANEZU)」と名付け長崎ブランドとして開発しました。

商品名

鹿革製品「朱華 (HANEZU)」藍 ガマ口小銭ケース



雲仙市のアイカネ工房にて、鹿革を藍染し、製品化しました。鹿革は紙のように軽く、通気性がよく、丈夫です。デザインは藍染め部分が引き立つよう金具が目立たない内側にボタンがあるタイプにしています。

商品名

鹿革製品「朱華 (HANEZU)」然シリーズ



弊社鹿革を植物性のタンニンで鞣した鹿革の本来の自然な色。ブランド名「朱華 (HANEZU)」は、この皮の色が日本古来の「朱華色」に似ていたことから名付けました。肌そのものの感触で柔らかく、軽い。女性的なデザインに仕上げました。



森永材木店

連携体：本村林業

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

事業名

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

これまでに培った「イチョウの木」の加工技術を活かして、長寿のシンボルでもあるイチョウの木を素材にした「木製の食器セット」等の「癒しの食器」を開発を行いました。

商品名

癒しの食器「お食い初めセット」



樹齢 100 年のイチョウの木を素材にした赤ちゃんにやさしい「お食い初め食器」。口当たりもなめらかで木のぬくもりと優しさを感じられます。文字やイラストも印字できますのでお孫様へのお名前やメッセージ入りの食器を作ることができます。限定品で、贈り物としても喜ばれます。

商品名

癒しの食器



上品な白木で、軽く扱いやすいです。脂身がある為、水はけが良く、抗菌作用、薬用効果があり安心です。サイズは直径 15cm、20cm、25cmのものが有ります。



株式会社スワン

連携体：ごとう農業協同組合

HP <https://swandry.jp/>

問合先 長崎県長崎市古賀町 867 番地 13
電話 095-839-2000
FAX 095-839-3400
HP <https://tsubakist.jp/>

事業名

五島産椿油を活用した家庭用洗濯洗剤等の開発及び販路開拓

長崎大学×スワン×JA ごとうとの共同開発にて、長崎県五島列島産椿オイルを配合した洗濯洗剤・柔軟剤「ツバキスト」シリーズを開発販売いたしました。「おしゃれ着洗剤」「抗菌普通洗剤」「無香料柔軟剤」と3種類を新開発です！

商品名

「ツバキスト」おしゃれ着洗剤



ピンクのボトルの「おしゃれ着洗剤」は、ウール・カシミア等のデリケートな衣類もご家庭で洗濯可能です。生地への優しさ、洗浄力、気持ちの良い洗い上がりの今までにないさらさらの肌触りです！

商品名

「ツバキスト」抗菌普通洗剤・無香料柔軟剤



ブルーのボトルの「抗菌普通洗剤」は、抗菌剤・酵素配合で汚れ落ちを強化し部屋干しも可能に！グリーンボトルの「柔軟剤」は、香害を配慮し無香料といたしました。いずれの商品も椿オイル配合です！



株式会社彼杵の荘

連携体：入江 政幸

所在地	長崎県東彼杵郡東彼杵町彼杵宿郷747-2
電話	0957-49-3311
FAX	0957-49-3322
H P	



事業名

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

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。



商品名

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。



家具製作所Kiirō

連携体：浜辺商事合名会社

所在地	長崎県対馬市峰町三根 173-3
電話	0920-83-0232
FAX	0920-83-0232
H P	http://ki-ro.jp/



事業名

対馬産ヒノキによりオーダーメイドキッチン開発事業

対馬産ヒノキを使用した家具を作製していますが、近年キッチンに関する相談が増加してきています。そのようなお客様の要望に対応するため、対馬産ヒノキを活用したオーダーメイドキッチンの開発を行いました。

ターゲットは「高いこだわりを持つ消費者層」で、商品は自社ギャラリーで実際に使用してもらい、オーダーメイドキッチンの良さを周知を図っています。



商品名

オーダーメイドキッチン



目詰まりがよく堅牢な材質が特徴の対馬ヒノキを活用したオーダーメイドのキッチンです。オーダーメイドですので、既製品のキッチンと違いお客様の希望に沿った形状や収納を作製することができます。



株式会社マテックス

連携体：内山林業合同会社

所在地	長崎県長崎市田中町608番地73
電話	095-838-6440
FAX	095-838-6503
H P	https://www.kkmatex.co.jp



事業名

下肢機能訓練装置（ファンファン）の研究開発と販路拡大

長崎県の高齢化率は30.78%と、全国でも14番と非常に高い中で、比較的軽い歩行困難者から要介護認定者の方の健康寿命を延ばすため、対馬産のヒノキを使用した下肢機能訓練装置を試験研究機関と連携製作しました。装置を医療関係に貸与し、アンケート調査を行い、創意工夫の必要性和消費者意見の収集分析を行っております。



商品名

ファンファン

椅子に座った状態で、ファンファンの手の部分に利用者の足を乗せ、足踏み運動をすることにより、歩行時に必要な筋力（腸腰筋、大腿四頭筋）の向上が期待できます。



宮本電機株式会社

連携体：銀嶺丸

問合先	長崎県佐世保市三川内新町8-9
電話	0956-20-3103
FAX	0956-20-3104
H P	http://www.miyamoto-dennki.co.jp/



事業名

超省エネLED集魚灯電源の蓄電池化システムの開発

リチウムイオンバッテリーを組み込んだLED集魚灯システムを漁船に搭載してその能力検証とその評価を行いました。このLED集魚灯の少ない消費電力によりバッテリー化・発電機の小型化ができ、大幅な燃油削減になること、又集魚灯漁がエンジンを回さずにでき、騒音・排気ガス等が出ないので、作業環境の改善が確認できました。



商品名

LED 集魚灯『あかす』

10万ルーメン（600W）という高輝度で極めて高い発光効率を実現しました。又、小型軽量で従来通り吊り下げ可能なLED集魚灯です。



システムファイブ株式会社

連携体：朝長 嘉裕

所在地	長崎県長崎市葉山1丁目9番31号日曜シャトービル2階
電話	095-856-6160
FAX	095-856-6061
H P	http://www.sfk-nga.co.jp/company/gaiyo.html



事業名

小規模ハウスでも導入可能な低価格環境制御システム

IoT 技術を農業へ活用し、低価格な環境制御システムを開発しました。ハウスの機器類を、「みどりクラウド」(別売) から取得する温度・湿度など様々な環境データにリアルタイムに連動させ制御することが可能です。24 時間単位で設定が可能とし、より細かく管理をしたいというニーズにも対応致します。



商品名

S F K あ ぐ り

現場から離れた遠隔地からでもハウス環境の確認が出来ます。事前に設定を行うことで、ハウス機器類の自動制御が可能となります。また、遠隔地からの手動制御も可能です。



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	長崎県大村市富の原 1 丁目 1545-1
電話	0957-53-2145
FAX	0957-54-5071
H P	http://www.tomiken.gr.jp/



事業名

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～

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。



商品名

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)



商品名

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。

長崎県農商工連携ファンド事業助成一覧

年度	事業者名	連携体構成員	事業名	所在地
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 / 有限会社 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
	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
	大村湾漁業協同組合	有限会社黄金なまこ本舗	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
	五島 F F 株式会社	上田水産 谷川製函有限公司	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
	株式会社久原水産研究所	里 剛・池下 貴臣 / 牧島 重敏・ 富崎 寛 / 有限会社アドックス	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
	有限会社あじさい	長崎さぼん振興会	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
	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
	農事組合法人壱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」	壱岐市
	堀内商事株式会社	株式会社微研テクノス / 有限会社フロン ティ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
平成 22 年度	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
	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
	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	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
	有限会社荒木水産	有限会社はた産業 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
	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
	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
	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
	株式会社 PAL 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
	壱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壱岐産新品種米を使っ た壱岐麦焼酎の開発・販売	壱岐市
平成 23 年度	諫早ふみちゃん農園	伊勢農園 有限会社かわた	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
	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
	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「冷凍貝雑煮穴子 素麺」の開発・販売	南島原市
	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
	壱岐牧場	有限会社さいとうファーム	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	壱岐市
	有限会社酒の一斗	松浦青年農業者会 / 北川 眞二 福守 一香 / 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	北松浦郡 佐々町
	株式会社海の駅船番所	有限会社ファームまるだ	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
	株式会社猿川伊豆酒造	井手 春敏	壱岐産原材料にこだわったピュア焼酎の商品開発	壱岐市
	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出汁入り味噌(ゼ リータイプ)の商品開発・販路開拓	南島原市
平成 24 年度	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
	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

年度	事業者名	連携体構成員	事業名	所在地
平成 24 年度	合同会社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
	おぢかファーム株式会社	株式会社シビルテック	余粒穀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
	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
	長崎漁港水産加工団地協同組合	有限会社柏木水産	長崎県産魚を利用したノンフライ商品の開発	長崎市
	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麹加工食品の開発と販路開拓	東彼杵郡 波佐見町
	株式会社平山旅館	末永 廣光	壱岐・海彦、山彦の燻製作り	壱岐市
	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
	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
	有限会社二協開発	郷ノ浦町漁業協同組合	壱岐産昆布を活用した新商品の開発・販路開拓	壱岐市
平成 25 年度	商栄株式会社	有限会社あじさい	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
	企業組合 e タウン	有限会社紀文 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
	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
	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
	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
	綾部畜産	株式会社 Urban Media	100%島原半島産食材使用ハンバーグ「ジオバーグ」の商品開発	南島原市
	株式会社印東	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
	合同会社 IBC	株式会社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
	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
	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	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
	木下 利光	マルキバン	長崎県産の菊芋を活用した新商品開発	諫早市
	株式会社アセットボックス	株式会社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
	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
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
	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
	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 / 永友 一義	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
	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「フローズンスイーツ」事業	北松浦郡 佐々町
	チャイオン株式会社	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
	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	長崎県産材松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
	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

年度	事業者名	連携体構成員	事業名	所在地
平成 26 年度	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
	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
	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
平成 27 年度	長崎蒲鉾水産加工工業協同組合	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	長崎市
	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	諫早市
	小浜食糧株式会社	松本農園	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及び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	雲仙市
	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	東彼杵郡 波佐見町
	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	長崎市
	株式会社葉秀苑森長	農事組合法人ながさき南部生産組合	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および販路開拓	諫早市
	株式会社ディアー・カンパニー	銀職庵 水主	雲仙牧場鹿の革を使った希少で高品質な革製品	南島原市
	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	雲仙市
	株式会社眞崎商店	五島真珠株式会社	鉄理論による藻場育成プランテーションシステムの試作開発	五島市
	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	壱岐市
	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	南島原市
	サコナ力電機	岩村 哲朗	「幻の七福芋」を活用した地域おこし	五島市
	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	平戸市
平成 28 年度	株式会社オキトラス	松原水産	地元活魚を長距離輸送する新技術の開発	長崎市
	クオリム株式会社	有限会社リョウセイ	長崎ハーブ鯖を使ったしめ鯖等の商品開発	佐世保市
	株式会社ふるっと	有限会社保栄水産	福鷹オリーブふぐ 開発・販売	松浦市
	農事組合法人壱岐ゆず生産組合	株式会社アットマーク	壱岐産ゆずの新商品開発及び既存商品の改良	壱岐市
	株式会社アグリファーム壱岐	平川 雅浩	壱岐産古代米等を使った新商品開発	壱岐市
	株式会社雲仙きのこ本舗	本下 泰治	ソーメンチャンボン開発	南島原市
	株式会社ユニバーサルワーカーズ	有限会社茶友	長崎産抹茶を使った軍艦島のガンショークンカステラロールの開発	長崎市
	株式会社雲仙湯けむりファーム	合資会社山中商店	雲仙市産規格外キノコを活用したキノコドレッシングの開発	雲仙市
	株式会社ヤマコウ	宮田 弘	地元特産物と温泉をコラボした温泉蒸し料理の商品開発事業	雲仙市
	長田食品	林水産	長崎県産真鯛で作る出汁バック	平戸市
	本多製麺有限会社	株式会社 arimato 株式会社セミナリヨの丘銀杏畑	南島原の農産物を活用した手延べパスタの商品開発と販路拡大	南島原市
	株式会社若宮水産	農事組合法人壱岐ゆず生産組合	壱岐産柚子を使用した新商品開発・及び販路開拓	壱岐市
	有限会社長田製茶	長田 善昭	雲仙茶と地元農産物を活用した全国展開可能なカフェめの開発	雲仙市

年度	事業者名	連携体構成員	事業名	所在地
平成 29 年度	株式会社アグリ・コーポレーション	グリーン食品株式会社	あんのう芋とむらさき芋を使ったお芋ペーストの開発とおしゃぶーの改良	五島市
	バンプラス	七夕牧場	壱岐牛を活用した島外向け商品開発と販路拡大	壱岐市
	農事組合法人ごとう茶生産組合	五島七岳ファーム有限会社 有限会社グリーンティ五島	機能性表示食品認定による五島つばき茶リブランディング事業	五島市
	有限会社小浜伊勢屋旅館	はじめ農園 農事組合法人ごとう茶生産組合	「小浜伊勢屋旅館」ブランドによる長崎県産素材での商品開発事業	雲仙市
	株式会社壱岐の華	壱岐市農業協同組合	壱岐産米を使用した甘酒と、壱岐産大豆を使用した豆乳甘酒の開発及び販路拡大	壱岐市
	農業生産法人株式会社山久	バンビーノ食品	西海市産こだわり農産物を使用したアイスクリームの商品開発	西海市
	オレンジハウス	金比羅丸	「壱岐産スルメイカを活用したレトルトパスタソース」の商品開発・製造・販売	壱岐市
	一瀬珈琲	栗山 秋義	ヤーコン入り珈琲関連商品の開発とコラが発信サイトでの販路開拓	大村市
	システムファイブ株式会社	朝永 嘉裕	小規模ハウスでも導入可能な低価格環境制御システム	長崎市
	株式会社スワン	ごとう農業協同組合	五島産椿油を活用した家庭用洗濯洗剤等の開発及び販路開拓	長崎市
	宮本電機株式会社	銀嶺丸	超省エネLED集魚灯電源の蓄電池化システムの開発（集魚灯の電源を発電機による供給から蓄電池での供給へ）	佐世保市
	大平食品株式会社	ごとう農業協同組合	地元産高菜で長崎県初贈答用「高菜油炒め商品」開発・市場展開事業	南島原市
	有限会社茂木一まる香本家	峰 富士雄 玄海農園	茂木ビワ農家との連携による廃棄ビワの有効活用と茂木ビワシロップ漬け商品等開発事業	長崎市
	株式会社サンダイ	有限会社茶友	県内初の長崎県産抹茶及び焙じ茶のブランド化とそれを使用した新商品開発及び新商品の販路拡大	大村市
	長崎県養鶏農業協同組合	つくも食品株式会社	長崎を代表する新たな鶏肉・鶏卵ブランド創出とレトルト加工等 シリーズ新商品群の開発・拡販への取組	長崎市
	富重製菓	アグリファーム IDE	規格外果実を活用したフルーツデザートの開発と販路開拓	佐世保市
	株式会社いきいきファーム	吉谷 豊次	島の野菜を活用したパウチ野菜とかける野菜の開発	五島市
	株式会社湯本きばろう会	橋本 英子 白川 正俊	壱岐島産 安心安全の島外向け土産品 壱岐牛クロquette	壱岐市
	株式会社ヤマジョウ	株式会社馬渡農園	長崎県産あごと島原産生姜を活かした「飲むあごだし」の開発、販路開拓	雲仙市
	有限会社長田商店	尊徳丸	季節に応じた旬の水産物を活用した「海鮮丼の素」商品の開発及び販路開拓	壱岐市
	有限会社 KIYOKA	農業生産法人五島七岳ファーム有限会社	長崎県五島列島のしょうがを使った朝の“温活パン”の開発	長崎市
	アイアカネ工房	宮田 和晃	藍を使った新商品の開発	雲仙市
	壱岐牧場	有限会社さいとうファーム	経産牛に価値を与える「壱岐牛熟成肉」	壱岐市
	株式会社マテックス	内山林業合同会社	下肢機能訓練装置（ファンファン）の商品開発及び販路開拓	長崎市
	株式会社しまばら創生	菅農園	島原産の果物を主体とした 100%ナチュラルドライフルーツの開発	島原市
	家具製作所 Kiiro	浜辺商事合名会社	対馬産ヒノキによるオーダーメイドキッチン開発事業	対馬市

※連携体構成員は申請時の情報に基づきます。

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商品の開発、新産業の創出や販路開拓に結びつけ、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



平成30年度 長崎県農商工連携ファンド事業 支援事例集
Nagasaki Prefecture Agriculture and commerce cooperation fund Support Case Studies

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
T E L : 095-824-5413 FAX : 095-825-0392
URL : <http://www.shokokai-nagasaki.or.jp/>

発行日 平成31年3月