

Nagasaki Prefecture Agriculture and
commerce cooperation fund



令和 2 年度
長崎県農商工連携ファンド事業

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://nagasakinsfund.com/>
発行日 令和 3 年 1 月

長崎県商工会連合会

令和 2 年度
長崎県農商工連携ファンド事業

長崎のよかもん うまかもん

Good things, Delicious things

Nagasaki Prefecture Agriculture and commerce
cooperation fund



うまかもん

長崎県農商工連携ファンド事業について

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。

農商工連携事業

<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>

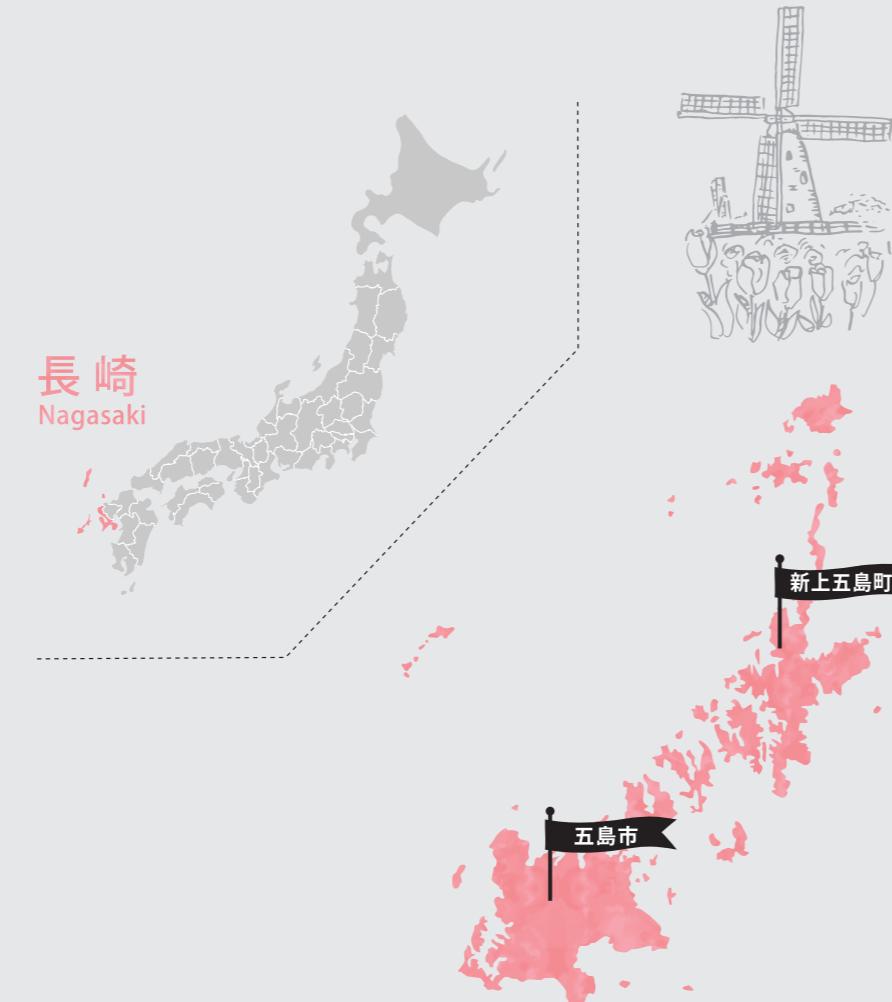
- (1) 新商品・新技術、新役務の開発
市場調査、研究、試作品開発、実証実験、モニタリング、商品デザイン開発など
- (2) 販路開拓
販売方法の開発、展示会・見本市への出展など

長崎県には、豊かな風土の中で生まれ、長い歴史や海外文化との交流によって育まれた、全国に誇れる商品があります。

風土にも恵まれ、長い海岸線を生む多くの島々と複雑なリアス式海岸、太陽の恵みを余すところなく受ける急斜面の耕地があり、産地ごとの独自の工夫や栽培法を通じて多彩な食材を生み出してきた長崎。魚種も日本一豊富で、対馬暖流が流れる日本本土最西端に位置する長崎の周辺海域は、季節ごとに美味しい魚を味わうことができます。

かつて日本で唯一海外に開かれ、様々な人や文化が上陸した長崎は、和(日本)、華(中国)、蘭(オランダ、ポルトガルなど)との交流の中で独自の文化と料理、品々が育まれてきました。

当パンフレットでは、長崎県産の優れた商品を生産者のかだわりや想いと共にご紹介しております。



対馬市

ごはんにかけるだけで絶品の穴子丼を召し上がり！

P5. / すし処慎一「対馬のあなごめし」

壱岐市

マグロに合う麦の風味香る焼酎

P4. / 玄海酒造株式会社「TUNACHU」

対馬市

ごはんにかけるだけで絶品の穴子丼を召し上がり！

P5. / すし処慎一「対馬のあなごめし」

壱岐市

マグロに合う麦の風味香る焼酎

P4. / 玄海酒造株式会社「TUNACHU」

五島市

まるで焼き芋をしているような贅沢な味わいのバター

P7. / 株式会社アグリ・コーポレーション「安納芋バター」「安納芋バターバニラビーンズ入り」

新上五島町

五島列島にビッグカップル誕生！
五島手延うどん × 五島ルビートマト

P8. / 株式会社ますだ製麺「五島手延トマトうどん」

長崎市

五島椿油を配合したドライクリーニング用洗剤

P9. / 株式会社スワン「ツバキプロドライ」

農業 IoT 化により施設園芸における収量アップを実現

P10. / システムファイブ株式会社「長崎型低コスト統合環境制御盤」



はじめに



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、ぜひご覧ください。

令和3年1月

サンプル請求の流れ

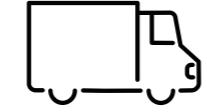
1. サンプル請求



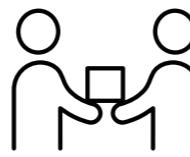
2. ご確認



3. サンプル納品



4. ご商談・ご契約



ご希望の商品ページに記載されているホームページのお問合せフォーム又は電話、FAXにてサンプルをご請求ください。

各事業者の担当者からお問合せの内容をご確認させていただきます。

ご確認の住所へサンプル、資料、必要な書類などを送付させていただきます。

サンプルをご確認後、ご商談のうえご契約ください。

お取引をご検討いただける卸販売業者向けのサンプル請求となっております。
一般消費者向けのサンプル請求ではございませんので予めご了承ください。

玄海酒造株式会社



商品名：TUNACHU

事業名：長崎県産米麦を使用した長崎県産マグロに合う本格焼酎の商品開発

連携体：壱岐市農業協同組合

所在地 長崎県壱岐市郷ノ浦町志原西触 550-1

HP <https://www.mugishochu-iki.com/>

サンプルのご請求はコチラから

電話 0920-47-0160

FAX 0920-47-0211



長崎県産米・麦を使用 じっくりと熟成させました



TUNACHU

マグロに合う
麦の風味香る焼酎



もろみの温度管理ができるステンレス製の仕込みタンクを導入



豊かな自然に囲まれた麦焼酎発祥の地壱岐



お好みでレモンを入れると風味が変わっておすすめです。

当社について

長崎県壱岐市に本社を置く焼酎(壱岐焼酎)の製造及び販売を行う企業・蔵元です。「麦焼酎壱岐」は古くからの伝統を継承し、明治33年創業以来、創意と工夫を重ね、つくりあげた手造りの本格焼酎です。大麦と米麹を用いており、米麹の持つ甘みと大麦の香りが特長です。

壱岐スーパーGOLD 22
(樽樽貯蔵酒)



すし処慎一

商品名：対馬のあなごめし

事業名：対馬限定区域で漁獲される絶品穴子の商品
開発事業
連携体：第十八祐生丸



FOOD
PRODUCTS

所在地 長崎県対馬市上対馬町古里 13-3

HP <https://www.sushi-shinichi.com/>

サンプルのご請求はコチラから

電話 0920-86-3749

FAX 0920-86-3782



対馬のあなごめし
ごはんにかけるだけで絶品の
穴子丼を召し上がり！

こだわりの漁場（長崎県対馬西沖）で漁獲された穴子は上品な脂が特徴で、煮穴子にすることで旨みがさらに凝縮されます。

暖かいごはんに乗せれば穴子丼の出来上がり。

一口食べれば上品な甘みと旨味が口の中に広がり『ふわっ』とトロけます。刻み海苔のトッピングがオススメです。

当社について

長崎県対馬産穴子を漁業、飲食業、加工業を中心事業を展開しています。長男が穴子船幸生丸で漁獲し、三男が下処理、加工を担当、次男がすし処慎一の大将として絶品料理に仕上げます。最近では幸生丸の穴子を使用する島外の飲食店も増えてきて対馬以外でもすし処慎一の穴子が楽しめます。



すし処慎一と言えば穴子一本にぎり、一瞬でとろけます

特定非営利活動法人 対馬次世代協議会

商品名：コノゾレ・キッチン
対馬 海と山のおつまみシリーズ

事業名：対馬の未利用魚を活用した常温流通そうざい
商品の開発及び販路開拓事業
連携体：合同会社フラットアワー



FOOD
PRODUCTS

所在地 長崎県対馬市厳原町宮谷 178-1

HP <http://conosole.jp/kitchen>

サンプルのご請求はコチラから

電話 0920-52-7135

(平日 9:30 ~ 15:00)

FAX 0920-52-7139



厳選された穴子のみを
使用しています

その日獲れた新鮮な穴子を活メして血抜きした後、氷で鮮度管理し、寿司店「すし処慎一」秘伝の調理方法で煮穴子にし、炙りを入れて自社オリジナルの煮詰めで仕上げます。厳選された場所で漁獲された穴子だからこそ脂の乗り、旨みは格別で様々な料理に使用できます。



漁場の潮は速く餌も豊富で脂の乗った穴子が獲れます



一度食べてください。対馬の穴子はとにかく最高です



穴子を対馬檜の器で穴子ちらし風にアレンジしました

コノゾレ・キッチン
対馬 海と山のおつまみシリーズ

国境の島・対馬の大自然の恵みを
つめこんだおつまみシリーズ

長崎県対馬は朝鮮半島を臨む国境に位置し、対馬海流に育まれる豊かな海と島全体の89%を占める森林の恩恵を受ける、自然の恵み豊かな食材の宝庫の島です。そんな対馬の自然を代表する素材を季節ごとに、海（真珠の貝柱、鮮魚など）と山（原木椎茸、イノシシなど）から集め、対馬の自然が生んだ調味料である「藻塩」や「天然はちみつ」、無添加にこだわった「醤油」や「地酒」などで加工し、真空加圧殺菌で仕上げました。

当社について
当社は長崎県の離島・対馬市で、地域資源の保全活用とご当地商品の開発を行うNPOです。商品の加工・販売だけでなく、最近は原木しいたけや対馬そばの栽培も行い六次産業化を図っています。商品販売などを通じて、対馬の魅力を発信しています。



肉厚の原木しいたけ

株式会社 アグリ・コーポレーション

商品名：安納芋バター、安納芋バター
バニラビーンズ入り

事業名：有機甘藷を使用したオーガニックジャムの
商品開発と販路開拓
連携体：株式会社 Pserve



FOOD
PRODUCTS

所在地 長崎県五島市三井楽町濱ノ畔 2969 番地 3

HP <http://www.osyaburi.jp/>

サンプルのご請求はコチラから

電話 0959-84-2989

FAX 0959-84-2990



まるで焼き芋をしているような
贅沢な味わいのバター

きめ細かくなめらか、 濃厚な安納芋のバター

こだわりは、通常は蒸してペーストにするのを、自社では特殊なオーブンで
焼いて糖度を40度以上に甘みを引き出してからペーストにしていること
です。試行錯誤しながら1ミリまで細かい裏ごしを行い、究極のなめらかさを
実現し、そのペーストを使い完成したのが安納芋バターです。



焼き芋ペーストの製造のため
工場を建設、機械を導入



展示会に並んだペーストを活用
した新商品と佐藤代表



クリームチーズとバター
相性抜群です

越冬させた完熟オーガニック安納芋を糖度40度
以上の焼き芋ペーストに加工し、1ミリと細かく
裏ごししたペーストを主原料に北海道の日高
バターと合わせた至高のバターです。

最初はそのままパンに塗って食べてお芋の味を
楽しみ、次にトーストで焼き上げると、焼き芋の
香りが強く、バターがパンにしみ込み美味しい
いただけます。

当社について

長崎県五島市で3種類のさつまいものみを、オーガニックにこだわって栽培し全国に出荷しております。また、ベビーフード「おしゃべー」に続く新たな事業として、2019年からオーガニックペーストの製造を開始、今年ペーストを利用した商品化を実現。展示会に積極的に出展し新たな販路開拓、業務用の販売を目指しております。



有機栽培だから安心して赤ちゃんも
食べられる干し芋です

株式会社ますだ製麺

商品名：五島手延トマトうどん

事業名：“五島うどん”と“五島トマト”で五島列島ならではの
新商品開発及び販路開拓事業

連携体：ごとう農業協同組合



FOOD
PRODUCTS

所在地 長崎県南松浦郡新上五島町七目郷 449-1

HP <https://www.masuda-udon.co.jp/>

サンプルのご請求はコチラから

電話 0959-42-0821

FAX 0959-42-3511



長崎県五島列島を代表する食材 夢のコラボレーション

長崎県五島列島を代表する二つの食材が令和元年、ガッチャリと手を組んで
「五島手延トマトうどん」が誕生しました。日々、手間隙かけて生産される
「五島手延うどん」と「五島ルビー」の夢のコラボレーションは、麺匠とトマト
生産農家のプライドをかけた一大プロジェクトです。



五島手延トマトうどん

五島列島にビッグカップル誕生！ 五島手延うどん × 五島ルビートマト



自然に囲まれた五島ルビーの
生産地



五島うどんを後世につなぐ
大きな希望



カレー風トマトうどんや和風ボン
ゴレなど、食べ方はいろいろ

当社について

長崎県五島列島の潮風香るふるさとの味
「五島手延うどん」を製造・販売しております。
島の歴史と人々の暮らしの中にしっかりと根
を張り愛されてきた五島うどんを作り続けて
45年。これからも変わらず故郷の味を伝承
し続けます。



上五島の豪快な郷土料理「地獄鍋」

株式会社スワン



商品名：石油系ドライクリーニング用
ソープ「ツバキプロドライ」
事業名：五島産椿油を活用した業務用ドライクリーニング
洗剤等の開発及び販路開拓
連携体：ごとう農業協同組合



ツバキプロドライ
五島椿油を配合した
ドライクリーニング用洗剤

ドライクリーニング用の洗剤(ソープ)に長崎県五島列島産の椿油を配合することで、洗うたびに椿オイル成分が繊維をトリーント。生地の毛羽立ちをおさえます。特にウールやカシミヤでその違いを感じていただけます。
肌に心地よい、サラサラ滑らかな仕上がりで、椿油の効果により衣類に優しく、クリーニングが可能です。

当社について
創業50周年を迎え、長崎県内に50店舗を有する地元密着型のクリーニング企業です。
近年では、インターネットから受注したクリーニングの依頼を全国から宅配便にて受け付けております。
さらに、五島椿油を配合した家庭用の洗濯洗剤・柔軟剤を開発販売しております。



家庭用洗剤・柔軟剤。椿オイル効果で
クリーニング店の仕上がり

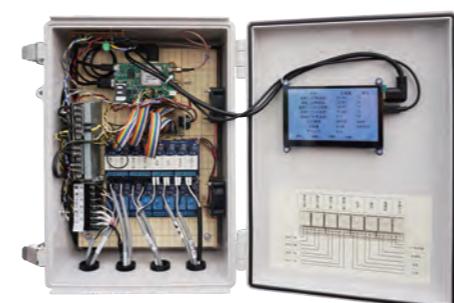
所在地 長崎県長崎市古賀町 867 番地 13
HP <https://swandry.jp/>
サンプルのご請求はコチラから
電話 095-839-2000
FAX 095-839-3400



システムファイブ株式会社



商品名：長崎型低コスト統合環境制御盤
事業名：小規模ハウスでも導入可能な低価格環境計測・
制御システム
連携体：朝長嘉裕



長崎型低コスト統合環境制御盤
農業 IoT 化により施設園芸における収量アップを実現

トマトやイチゴなどハウス農家向けの低価格栽培支援システムを開発しました。
ハウス内の温度やCO₂などの環境データをモニタリングし、このデータをもとにハウス内の炭酸ガス施用機や暖房機などの機器を自動制御／連携制御する事で、人手を省きながら収量の増加・ハウス管理作業の省力化を実現します。また、データを蓄積することで、最適な環境データをもとに制御条件設定を行うことが可能になります。

クラウドシステムだから
どこからでも圃場の管理が可能に

長崎型低コスト統合環境制御は、クラウド型システムなのでお手持ちのスマートフォンなどから、リアルタイムで圃場の環境データの確認や、制御条件の変更が可能です。また、特に「イチゴ」の管理に適した制御設定項目を搭載しております。



当社ではソフトウェアだけでなく
ハードウェアも製作しております
当社スタッフ。しっかりと導入
サポート致します
スマートフォンで遠隔からの
ハウスのデータ確認や操作が可能に

当社について

当社は、IoT技術(モノをインターネットへ繋ぎ監視、制御する)を武器に、農業や介護など様々な分野での効率化に取り組んでいます。
また、近年ではAIへの取組もスタートし、長崎からお客様のニーズに答える最新の技術へチャレンジしております。



人手不足に悩む介護施設向けに、
IoT見守りシステムも提供