

# かごしまの新商品



県産農産物の付加価値向上を図る拠点として、平成27年4月に開設した大隅加工技術研究センターでは、食品加工事業者等へ最新の加工機器等の開放や加工技術等の指導を通じ、新商品の開発を支援しています。



鹿児島県大隅加工技術研究センター

①



(株)オキス (鹿屋市)

## あしたのおやつ1・2

鹿児島県産の野菜と、国産フルーツを皮付きのまま、そのままフライしました。

- 1：フルーツチップス
- 2：ベジタブルチップス



## あしたのおやつ3・4

鹿児島県産のさつまいもを使い、鹿児島県産の野菜を合わせ小麦、油を使わずに焼き上げたお菓子です。

- 3：さつまいもスティック (ごぼう風味)
- 4：さつまいもスティック (しょうがミルク風味)

真空フライ製法による高品質製造技術について共同研究を行い、商品開発されました。

センターの研究成果「さつまいもペーストを用いたノンフライ膨化スナックの製造方法」を活用し、商品開発されました。

2016かごしまの新特産品コンクール 鹿児島県特産品協会理事長賞 受賞  
 日本パッケージデザイン大賞 菓子部門銅賞 受賞  
 iF Design Award2017 (ドイツ) 受賞

②

平成23年度鹿児島県新加工食品コンクール さつまいもへのこだわり部門 優秀賞 受賞



## 杵屋モン・ドール (鹿屋市) 鹿来芋屋産 (からいもやさん)

新食感！一粒の贅沢な「かのや紅はるか」で心も体もヘルシー！焼芋ナンバーワンの濃密な甘味が特徴のさつまいも「かのや紅はるか」を生地と表面にたっぷり使いました。さらに食感を良くするために「こなみずき」を使用。しっとりとした芋の甘さにハーブと岩塩をトッピングした今までにない食感の焼き菓子です。



小麦粉の一部又は全部を「こなみずき」でん粉に置き換えることで、従来品よりしっとり感と「もちもち感」が向上しました。

③



上永吉 敬子 (鹿屋市)

## ちらし寿司の具

混ぜるだけで簡単に作れる真空包装したちらし寿司用の冷蔵すし具です。防腐剤、添加物を使用せずに作った体に嬉しい、優しい寿司の具です。

店の味を再現するすし具材の商品化について相談を受け、冷蔵流通を前提とした製造工程、包装、殺菌条件等について技術指導をしました。

④



キッチンシュエット（大崎町）

## 鹿児島おおさき和牛 マンゴーカレー

大崎牛のすじ肉と大崎町の安田農園のマンゴーを手作りチャツネにして加え煮込みました。シェフが手間暇を惜しまず、素材や水にもこだわりました。そのため、レトルト臭なども殆ど無く、すじ肉の旨みとマンゴーのフルーティさと独自にブレンドしたスパイスをプラスした香り高いカレーです。

レストランで出しているカレーを外販用加工品にしたいと相談を受け、レトルト加工・殺菌について技術指導をしました。



⑤



(有)I. Qファーム（志布志市）

## バジルドレッシング えごまとバジルのドレッシング バジルソルト 仕上げハーブ塩

「おいしさと健康を一緒に手に入れる」をモットーに自社ハウスで育てたバジルとパクチーを主原料とした商品です。最高においしいです。

バジル・ハーブ類の乾燥、粉末化について相談を受け、技術指導のもと商品開発を行いました。

⑥



(有)菓子処渡辺（中種子町）

## ほしのいね

砂糖，小麦粉，保存料，着色料不使用の商品です。種子島の大地が作った味です。お母さんが子供を想う気持ちで作りました。種子島産の〈安納こがね〉〈安納紅〉〈種子島ゴールド〉をまるごと使っています。

安納芋を使った商品開発の相談を受け、真空フライによる商品化，原価計算等について指導を行いました。



⑦



(有)西田農産（西之表市）

## 安納芋グラッセ種子島CUBE

通常のさつまいもより糖度が高く、別名蜜芋と呼ばれている種子島の安納芋を、石蔵で2ヶ月以上熟成させることにより自然な甘さが特徴的な一口サイズのグラッセ。

オール種子島の原料を使った商品開発ができないか相談があり、センター研究員が試作を重ね、種子島産粗糖と安納芋だけを使用したレシピを完成させました。

⑧



(株)アトスフーズ (薩摩川内市)

## ちんこ団子

常温90日の賞味期限を可能にしたしょうゆ団子です。地元、薩摩川内ではしょうゆ団子のことをちんこ団子と言います。別添のしょうゆダレを付け、レンジアップする事でできたての味を再現しました。



長期間、固くなりにくい団子開発の相談を受け、県産米と「こなみずき」でん粉の配合を提案。レトルト殺菌についても技術指導をしました。

⑨



石沢農園 (薩摩川内市)

## とまとジャム

自然いっぱいの鹿児島県薩摩川内市とさつま町で、安心して食べられるフルーツマトを自家農園で栽培しています。水分を控え、甘さ・うまみをギュッと濃縮させた自慢のフルーツマトをジャムにしました。

殺菌方法、賞味期限設定について現地で技術指導を行いました。また、販路拡大についても継続支援しています。

⑩



クルス(有) (薩摩川内市)

## ママのみかんジュース

100%ストレート果汁の「ママが子供に飲ませてあげたいみかんジュース」です。無添加ストレート果汁ですので、そのままお飲みいただけます。産地・園地限定の鹿児島県産温州みかんのみを使用しています。お出かけ時にも便利なパウチタイプです。凍らせてシャーベットのようにお召し上がりいただくのもお勧めです。



ジュースの委託製造先の相談を受け、加工事業者を紹介しました。また、殺菌方法や賞味期限設定についても技術指導を行いました。

⑪



農事組合法人 三笠えのき茸生産組合 (阿久根市)

## EATY-JOG食べるジョギング

三笠きのこが誇る逸品、培地と自然の循環に逆らわない栽培法に徹底的にこだわった白えのきを様々な生活スタイルや食事に取り入れやすい粉末状にしました。いつもの食事や生活習慣を制限することなく、気軽にえのきダイエットを始められます。

乾燥えのきの粉末化について相談を受け、技術指導のもと、商品開発されました。

12



(有)エール (指宿市)  
**オクラパウダー**

日本一の生産量を誇る鹿児島県指宿市産オクラをパウダーに。水分を加えるとオクラの特徴であるネバナバが復活。小さじ1杯(5g)でオクラ6~7本相当です。無添加・デキストリン不使用, 指宿産オクラ100%です。

オクラの粉末化の相談を受け、技術指導のもと、センター施設を利用して乾燥・粉末加工が行われました。



⑫のオクラパウダーを使用して商品化されました。

2016かごしまの新特産品コンクール  
 奨励賞 受賞

13



湯砂菜企画 (指宿市)

**野菜のかるかん “おくらかん”**

日本一の生産量を誇る鹿児島県指宿産オクラを生地に練り込んだ野菜のかるかんです。山芋とオクラのダブルのネバナバが蒸されることにより、もっちり食感に！おくら+かるかん=おくらかん？鹿児島の新しい野菜スイーツ誕生。

⑫のオクラパウダーを使用して商品化されました。

2016かごしまの新特産品コンクール  
 奨励賞 受賞

14



(有)清木場果樹園 (南さつま市)  
**スイートポテトクリーム**

自社果樹園の樹上完熟金柑です。太陽をたっぷり浴び、樹上で完熟した金柑のみを使用しています。肥料は有機質肥料を主体とし、自然に近づけた状態で育てています。開花後210日以上経った物を使用しています(通常は約150日です)。完熟金柑の糖度は16度以上です。そんな金柑を使ったスイートポテトクリームです。

離水防止について相談があり、「こなみずき」でん粉利用を指導し、課題解決しました。



煎餅焼きセミナーへの参加を契機に商品化を検討。技術指導のもと、商品開発されました。

15



小宮357ファーム (南さつま市)  
**らっきょうせんべい**

日本一長い吹上砂丘の恵みをいっぱいを受けたおいしいらっきょうを、もっと手軽に食べていただきたいと、南さつま市のらっきょう農家からせんべいが誕生いたしました。ミネラルたっぷりの海塩が砂丘らっきょうの香ばしさをひきたたせてくれています。

平成28年度南さつま市ふるさと産品コンクール  
 南さつま地域資源活用促進協議会会長賞 受賞

16



かごしま有機生産組合（鹿児島市）

## オーガニックベビーフード

地球畑のオーガニックベビーフードは赤ちゃんの健康を考え、調味料など使わずに丁寧に作りました。有機野菜の甘みをそのまま感じて頂ける「おかあさんの手作り」のような、やさしい味のベビーフードです。

ベビーフードの商品開発について相談を受け、ペーストのレトルト殺菌、やわらかさや粘着性の測定など、センサー機器利用及び技術指導のもと商品開発されました。



17



(株)テクノマックス南日本（鹿児島市）

## T・Yゴールド生姜

T・Yゴールド生姜は無農薬・有機質肥料主体で栽培され、機能成分のジンゲロールを多量に含み、粉末化しても強い辛さを保っています。ぜひ、お湯やお茶等に少量を入れた健康飲料としてお使いいただくことをお勧めします。

生姜のカット、乾燥、粉末化について技術指導のもと、加工ライン実験施設で加工・商品開発されました。

18



JAかごしま茶業(株)（鹿児島市）

## 鹿児島抹茶（桜・舞）

桜：鹿児島県産の一番茶碾茶を原料にした上級抹茶です。深みのある色と旨みが特徴です。

舞：鹿児島県産の二番茶碾茶を原料にした料理やスイーツ材料としても使いやすい価格の抹茶です。

県産てん茶の粉碎方法や粉碎のOEM先選定のためのサンプル分析を指導しました。



19



吉松Zin・Zin（湧水町）

## バジルソース

朝霧と霧島山麓の湧水に恵まれた環境で育てた、有機栽培・無農薬のバジルとバージンオリーブオイルを使用して、健康ニーズに応えた塩分濃度0.9%と体に優しい、バジル風味を大切にしたバジルソースが出来ました。

適正な殺菌方法について相談を受け、冷蔵流通を前提とした殺菌方法や細菌検査方法を指導しました。

乾燥した加工品を作りたいけど、  
どう加工したらいいの？

賞味期限ってどうやって決めるの？

殺菌ってどうしたらいいの？

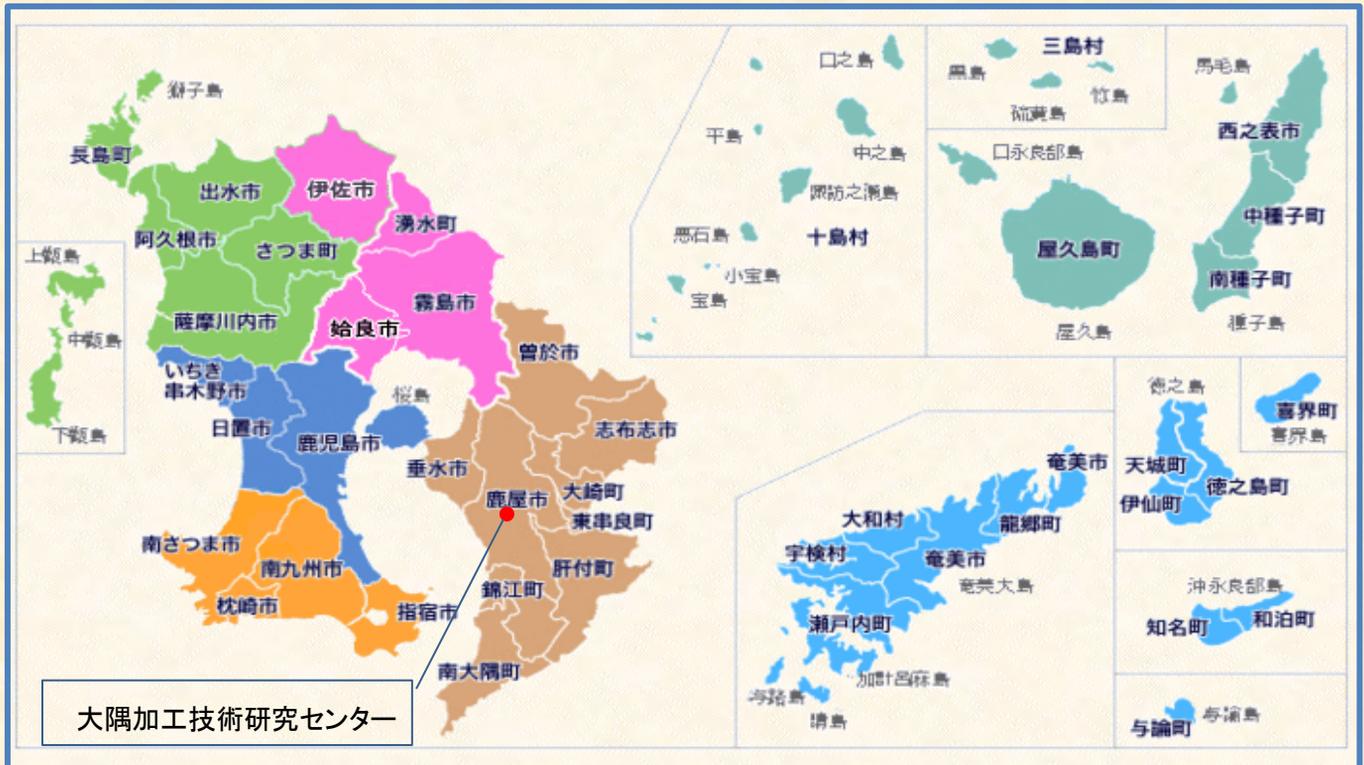
新商品を作りたいけど、大量に  
作れる機械がある？

新商品が出来たけど、どこに売り  
込めばいい？



## 大隅加工技術研究センターは 加工食品に関する様々な 相談に対応します！

※内容によっては専門部署を案内することがあります。





# 商品のお問い合わせ先

NO.	商品名	企業名	電話番号
1	あしたのおやつ1~4	(株)オキス	0994-45-2508
2	鹿来芋屋産(からいもやさん)	杵屋モン・ドール	0994-43-7109
3	ちらし寿しの具	上永吉 敬子	0994-65-2069
4	鹿児島おおさき和牛マンゴーカレー	キッチンシュエット	099-477-2141
5	バジルドレッシング 他	(有)I. Qファーム	099-487-8105
6	ほしのふね	(有)菓子処渡辺	0997-27-0062
7	安納芋グラッセ種子島CUBE	(有)西田農産	0997-23-3311
8	ちんこ団子	(株)アトスフーズ	0996-25-2643
9	とまとジャム	石沢農園	090-3604-0107
10	ママのみかんジュース	クルス(有)	0996-42-4111
11	EATY-JOG食べるジョギング	農事組合法人三笠えのき茸生産組合	0996-75-1008
12	オクラパウダー	(有)エール	0993-32-3591
13	野菜のかるかん“おくらかん”	湯砂菜企画	0993-21-2305
14	スイートポテトクリーム	(有)清木場果樹園	0993-55-3260
15	らっきょうせんべい	小宮357ファーム	0993-76-8070
16	オーガニックベビーフード	かごしま有機生産組合	099-282-6874
17	T・Yゴールド生姜	(株)テクノマックス南日本	099-298-5276
18	鹿児島抹茶(桜・舞)	JAかごしま茶業(株)	099-269-1721
19	バジルソース	吉松Zin・Zin	0995-55-7556

発刊

鹿児島県 大隅加工技術研究センター

〒893-1601 鹿児島県鹿屋市串良町細山田4938

TEL 0994-31-0311 FAX 0994-31-0319

E-mail: [kagiken@pref.kagoshima.lg.jp](mailto:kagiken@pref.kagoshima.lg.jp)

<http://www.oosumi-kakou.com/>



この冊子の記載内容はH29年10月現在のものです。