



**自社の技術を活かし
見て納得、食べて納得の
宮崎名物を研究。**

今でこそ宮崎県産ブランドの知名度は高まったが、地元では長い間「宮崎名物」として自慢できる土産物がなかった。「宮崎にはいい素材が豊富にあるのに、手土産にするようなものがないんです。それで、宮崎といえばコレ!というお土産を作りたいと思い、商品を開発することにしました」と、語るのは工場長の栗原さん。中華料理の点心の冷凍食品を製造してきた自社の技術を活かし、名物づくりに取組んだ。宮崎県産「完熟金柑丸」は、きんかんの最高級ブランド。

完熟きんかん「たまたま」を使用。販売期間が収穫時に限定される高価な果物を加工することで、通年販売でき、一般消費者が味わえるようにと熟考された菓子だ。見た目にもこだわり、白い皮にはさんだきんかんは宝石箱をイメージしている。このほか、味も良い宮崎の黒豚を広くアピールする目的で「宮崎産黒クロ豚まん」も商品化された。

**手間がかかっても
本当にいいものをつくるのが方針。**

商品はいずれも手作業の工程が多く手間がかかる。丁寧につくる分、生産数が限られ

(上) 大ぶりで糖度も高い完熟きんかん「たまたま」は全国区の知名度を誇る宮崎の高級フルーツ。「完熟金柑丸」は、この素材の甘さと香りを可能な限り生かした贅沢な菓子だ。(中) 袋詰めなどの作業は、人の手で一つひとつ丁寧に行なわれる。(下) 工場内にある食肉処理施設は人も室内も無菌状態。肉のカットも手作業で行う。

大量の受注には応じられないのが目下の課題。品質を落とすまで量産するつもりはないという考えで、当面はインターネットなどでの受注販売のみを行っていく予定だ。今後は、へべす、マンゴーやかんしょ、ちりめんじゃこなどを具にしたまんじゅうの商品化を計画している。



宮崎の名物として自慢できるものをと商品化した「完熟金柑丸」と「宮崎産黒クロ豚まん」。

[宮崎県・日向市]

宮崎県産きんかん(完熟きんかん)、へべす、マンゴー、かんしょ、ちりめんじゃこ(シラス干し)などの農水産物等を使用した手作りのおまんじゅうの開発・販売

有限会社 宮崎エース食品

Company Info.

**見て笑顔、食べて笑顔になる
加工食品の製造に取り組んでいます。**

平成7年5月15日会社設立。冷凍食品の製造、加工及び販売を柱に、冷凍倉庫業や食料品の販売、食肉処理業などを行う。冷凍食品は主に肉まんや焼売、春巻など中華点心メニューを製造。レストランや専門店などからの注文にも応じ、各店舗のオリジナル商品も食品アドバイザーと連携して開発している。また、宮崎産の原材料にこだわった自社のオリジナル商品も企画開発。安全で良質な地産の農水産物を加工し、商品化することで、地域の活性化や知名度の向上にも貢献している。



栗原升愛さん/平成7年入社。製造に携わったのち、工場長に就任。現在は営業責任者も兼任し、地産商品の企画開発にも積極的に取り組んでいる。



有限会社 宮崎エース食品
宮崎県日向市日知屋17148-17
TEL.0982-54-5155
<http://miyazakiacefood.co.jp>



○活用する地域資源：きんかん、へべす、マンゴーほか

**宮崎県産にこだわり
他県に自慢できる
土産品を製造する。**

全国一の生産高を誇る宮崎完熟きんかんを使った菓子「完熟金柑丸」、宮崎県産黒豚を具に使用し、皮にイカスミを加えた「宮崎産黒クロ豚まん」などを商品化。宮崎県が誇る質の良い特産の農林水産物を加工し、ひと目で宮崎県産であることをアピールできる食品を製造する。海外も視野に入れた、一般消費者に向けた販売を展開している。