

株式会社 加藤えのき

認定第 16 号

かとうのヘルシーパスタえのき(ハーフ)

時短調理で低糖質。パスタ
麺のように長いえのき茸です。
さっと茹で麺の代替えとして
ご利用ください。

通常のえのきが生育後、さら
に10日程手間をかけ、長く
したパスタ麺のようなえのき
茸です。長さは約25cm!



どすこいファーム

認定第 17 号

横綱コーンポタージュ

その美味さ、まるで横綱級!!
栽培期間中は除草剤を使用
せず、朝どれの糖度の一番高
い状態のコーンをポタージュに
しました。「コーン、水、塩」のみ
で仕上げたことで、まるでどう
もろこしを飲んでいるような
フレッシュな味わいです!



合資会社 石坂村地鶏牧場

認定第 18 号

地鶏のはごろも

そのままでも美味しく召しあが
れます。和風パスタやサラダ
の仕上げだけでなく、冷奴、う
どんなどのトッピングや、だし
汁をかけて鶏飯にしたり、卵か
けご飯の薬味にもご利用いた
できます。豊かな鶏の風味を
存分にお楽しみください。



合資会社 石坂村地鶏牧場

認定第 19 号

じとっこちゃん (味噌ワイン)

みやざき地頭鶏の様々な部
位を使用し、石坂村秘伝の
みそダレに漬け込み熟練の
職人の技で焼き上げた逸品。
おつまみはもちろん、ご飯の
おかずにもピッタリです! 肉
本来のもつ豊かな旨味と独特
の食感をお楽しみください。



宮崎市認定商品とは

宮崎市が認定している商品

市内で
加工・製造された商品



原材料の半分以上が
市内で生産された農林水産物

申請受付中

認定により
活用できる
支援メニュー

1

販路拡大支援

(県内外バイヤー等への商品紹介、県内外商談会等への出展
支援、販路拡大アドバイザーによる助言等)

2

商品ブラッシュアップ等への支援

(開発補助金の活用、販路拡大アドバイザーによる助言等)

申請要件

宮崎県産品商談サイト「ひなたバイヤーズナビ」に登録されたものであること /
市内に居住または市内に主たる事業所がある方 /
市税の滞納がない方 / 暴力団関係者でない方 [詳しくはこちら→](#)

宮崎県産品商談サイト
ひなた
バイヤーズナビ

注目のタグ

#宮崎市産
農林水産物
活用商品

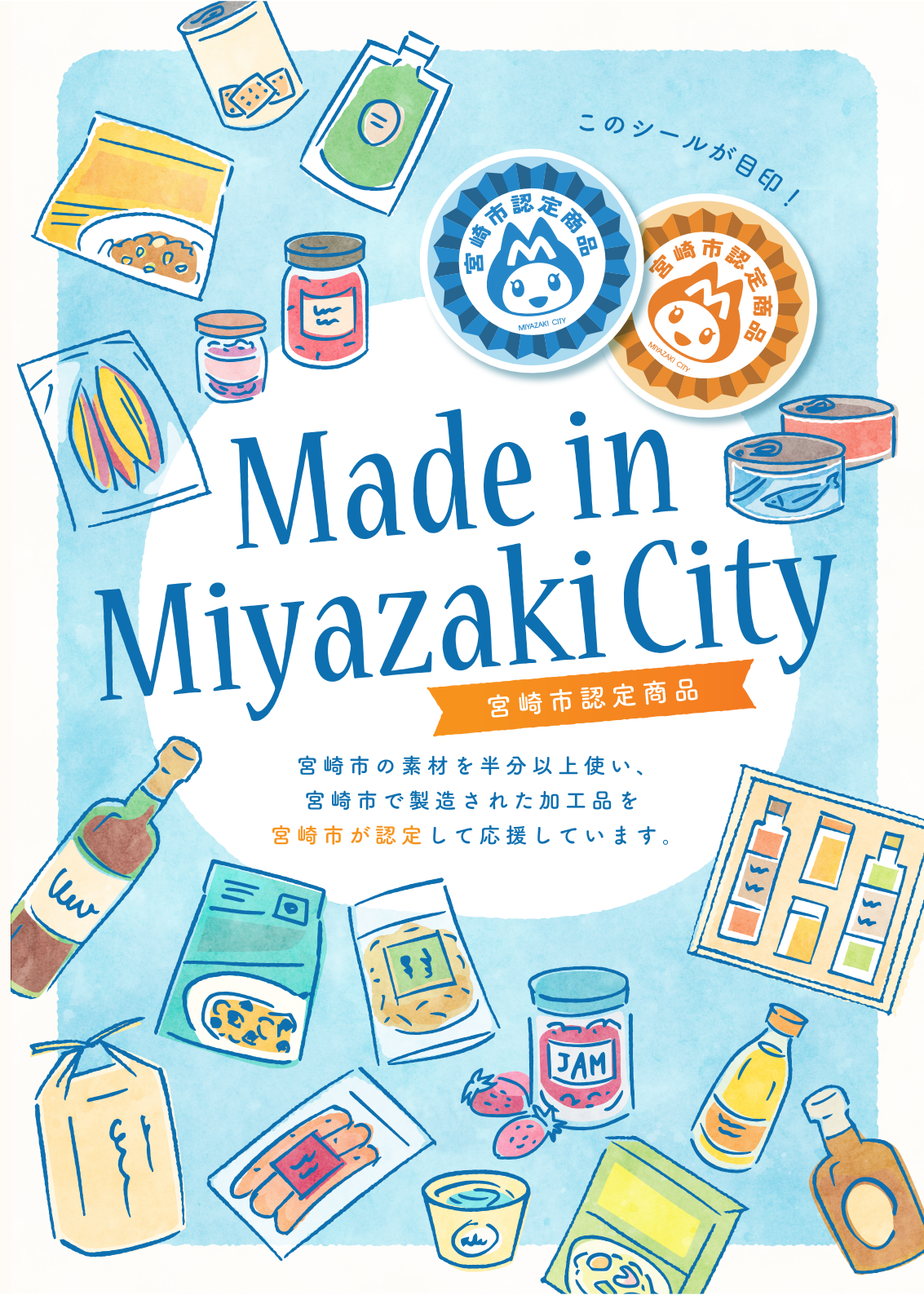


お問い合わせ先

宮崎市農政部農政企画課

TEL:0985-21-1785 / FAX:0985-44-0770

Mail:15nousei@city.miyazaki.miyazaki.jp



宮崎市 認定商品一覧

宮崎県産品商談サイト
ひなた
バイヤーズナビ



有限会社 田中漬物

認定第 1 号

こぶちゃん漬

田野町の干し大根を更に干し上げ、旨味の凝縮された寒干し大根を昆布と胡麻で風味豊かに仕上げました。秘伝の醤油ダレに漬け込んだ人気商品です。



株式会社 FLAP

認定第 8 号

熟成やきいも

独自の熟成技術で、三ヶ月以上熟成させたその味わいは、「蜜が溢れ出る甘さと、なめらかな食感。」やきいもの概念が変わる「SAZANKA」をぜひご賞味ください。



株式会社 美トマト

認定第 9 号

美トマトヴィーガンバター

やさしさと美味しさが融合した自然の恵み、心地よいヴィーガンバター。原材料の50%が美トマト、砂糖は使用せず「トマト感」を重視した配合なのでパンに塗る以外にも調味料として幅広い用途に使えます。



株式会社 野崎ファーム

認定第 2 号

ごま高菜漬

乳酸発酵させた肉厚の高菜を食感が残るサイズにカットし、風味豊かなごまを混ぜ合わせた高菜漬です。



有限会社 渡邊酒造場

認定第 3 号

黒麹旭萬年

自家栽培の新鮮な「黄金千貫」と宮崎市産の新米「夏の笑み」を使い、黒麹で醸した本格芋焼酎です。



株式会社 美トマト

認定第 10 号

美トマト赤ワインコンポート

フルーツの様な美味しさが特徴のプレミアムミニトマト《美トマト》を、亜硫酸不使用の国内製造赤ワインと北海道産甜菜糖のシロップでじっくりと煮る贅沢な赤ワインコンポート。



株式会社 美トマト

認定第 11 号

美トマト白ワインジュレ

ミニトマトと白ワインの妙な融合で生まれる贅沢な一口。1瓶の中に詰まった芳醇な一粒をいつものスイーツにトッピングすることで特別な一時を演出します。



有限会社 渡邊酒造場

認定第 4 号

白麹旭萬年

自家栽培の「黄金千貫」と宮崎市産の新米「夏の笑み」を使い、白麹で醸した本格芋焼酎です。



有限会社 サンライズ

認定第 5 号

玄米麹甘酒（さらり・とろり）

有機玄米「ミルキークイーン」の玄米麹と水で作った玄米麹甘酒です。夏場は冷たく冷やしたままで、冬場は温めてもお召し上がりいただけます。濃厚な甘味の「とろり」、やさしい甘味の「さらり」。是非飲み比べてみてください。



THE DOUBLE, CO.

認定第 12 号

『HOLIC MAKERS』クラフトジンジャーシロップ

宮崎県産ブランド生姜「福生姜」を時間をかけ引き出したスッキリとした飲み心地が特徴。おススメは、牛乳で割るジンジャースミル。まろやかな甘味とパンチのある辛み、スパイスの上品な香りがクセになる美味しさです。



株式会社 器

認定第 13 号

さつまいも玄米がゆ

宮崎生まれの「さつまいも・べにはるか」と宮崎生まれの玄米「ヒノヒカリ」を塩のみで味付けしたお粥です。素材の味わい豊かな逸品です。玄米のため、白米に比べて腹持ちが良く栄養価が高いのも特長です。

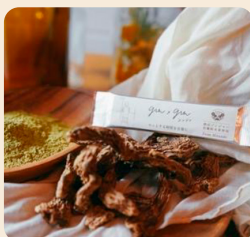


株式会社 MOMIKI

認定第 6 号

gin×gin ホットする時間を日常に (熟成黒しょうが茶)

宮崎県産生姜を独自製法で熟成・発酵させた黒生姜の粉末を、宮崎市産の有機緑茶粉末とブレンドしました。お湯や水に溶かしたり、コーヒーやミルクに溶かして飲んでも美味しいいただけます。

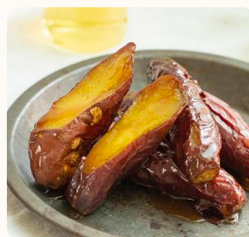


株式会社 FLAP

認定第 7 号

極蜜熟成やきいも

高糖度78度。極蜜熟成やきいも。日本最大のさつまいも品評会にて日本一を獲得。宮崎県にある自社農園で育てたやきいもの味わいは、「蜜が溢れ出る甘さと、なめらかな食感。」



cozy farm

認定第 14 号

せとか100%ジュース(200ml)

果物の女王と言われる柑橘・せとかを丸ごと搾った果汁100%ストレートタイプのジュースです。添加物を一切使用せずオーガニックにこだわったジュースは、皮を混ぜることで苦みとコクのある上品な大人の味に仕上がってます!!



株式会社 加藤えのき

認定第 15 号

かとうの厚切りステーキえのき

まさにレシピで七変化!お肉の代替えとして、焼き、蒸し、揚げ、どの調理方法でも主役級です。えのきの根元部分を分厚くカットした商品。特長的なジャキジャキ食感をダイレクトに味わえます。

