

Sagan Monotachi

さがんものたち



さが農商工連携応募募基金助成事業

Sagan Monotachi



さがんものたち



さが農商工連携応募募基金助成事業



「佐賀の農商工連携による美味と技」の発行にあたって

佐賀県は、恵まれた自然環境を活かした多彩な農林水産資源を有しており、県内産業を支える中小企業者とこれらの農林漁業者が連携して行う新商品の開発などの取組を支援し、地域経済の活性化を図るため、独立行政法人中小企業基盤整備機構の「農商工連携型地域中小企業応援ファンド融資事業」を活用して、佐賀県および県内金融機関からの協力を得て、「さが農商工連携応援ファンド」を創設し、公益財団法人佐賀県地域産業支援センターに総額25.2億円の基金を造成しました。そして、その運用益を活用して、連携体による試作品の開発、市場調査、見本市への出展などに係る経費を助成する事業（さが農商工連携応援基金事業）を実施しております。



この冊子では、これまでにこの事業を活用して商品化したものについて、商品の情報をはじめ、商品開発の経緯、商品へのこだわりや思いなどを紹介しております。商品の中には、規格外の農産物が有効利用され、魅力的な商品に生まれ変わったり、健康を意識した商品に生まれ変わったりするなど多くの成果が生まれております。

公益財団法人佐賀県地域産業支援センターでは、今後も、県や金融機関と協力して、農商工連携による皆さまのチャレンジを応援していきたいと思っておりますので、どうぞお気軽にご相談くださるようお願い申し上げます。



美味しいものたち



shoku
Sagan Monotachi

佐賀生まれ | 25商品



no.01	サルー・スパークリング	4
	天山酒造株式会社	
no.02	クレハ・ザ・スパークリング	6
	株式会社友樹飲料	
no.03	みつせ村 米麺(こめめん)	8
	有限会社アサヒ・アグリ佐賀	
no.04	山葵だしじゅれ	10
	農事組合法人多良岳	
no.05	発芽玄米黒豆味噌	12
	有限会社北島味噌醤油店	

c o n t e n t — 目次

no.06	漁師の膳 生のり佃煮	14
	佐賀県有明海漁業協同組合	
no.07	「鍋島小紋ごま」ギフトセット	16
	株式会社まんてん	
no.08	佐賀の彩健食「アスパラ平麺」	18
	有限会社佐嘉の絲	
no.09	佐賀県産規格外 乾燥野菜・粉末野菜	20
	野菜を有効活用した 株式会社北島商店	
no.10	豆乳仕立て おさかな揚げ	22
	有限会社池司蒲鉾工場	
no.11	朝摘み完熟果実 ボイセンベリービネガードリンク	24
	株式会社大橋	
no.12	プレミアム弁当「佐賀牛 旨重ね」	26
	有限会社アトム堂	

no.13	みるく饅頭 三瀬産ブルーベリー餡	28
	本村製菓株式会社	
no.14	紅茶小酒(こうちゃりきゅーる)	30
	松浦一酒造株式会社	
no.15	ビーツドレッシング、セロリアックドレッシング	32
	イデマン味噌醤油醸造元	
no.16	焦がし米粉餅三瀬ぜんざい	34
	有限会社アサヒ・アグリ佐賀	
no.17	なるとびえいハンバーグ	36
	佐賀県蒲鉾協同組合	
no.18	伊万里香ねぎ味噌大豆	38
	有限会社伊万里グリーンファーム	

no.19	美的純炭	40
	株式会社アグリ	
no.20	佐賀鹿島こだわり豆腐	42
	有限会社三原食品	
no.21	初摘み 海苔スープラーメン	44
	サンボー食品株式会社	
no.22	桐岡なすと女山大根の伝統野菜カレー	46
	有限会社アリギス 味の店すえひろ	
no.23	Soygey(ソイギー)	48
	株式会社誠心製菓	
no.24	柑橘ワインとサングリア	50
	合同会社田島柑橘園&加工所	
no.25	唐津花生ピーナッツペースト、 唐津花生みそわさびピーナッツペースト	52
	株式会社ヒューマンアクト	

「とりあえず」とは言わせない乾杯用の 日本酒 涼やかスパークリング清酒

佐賀平野の良質な土壌で栽培された「さがびより」を低温でゆっくり醸すことにより
お米の持つ旨味を上品に引き出しました。

佐賀大学農学部北垣教授開発の特別な酵母と麹菌の工夫により、
穏やかな香りと爽やかな酸味が味にアクセントを与え、
食前酒として料理がよりいっそう美味しく頂けます。



Production 天山酒造株式会社

Agriculture 有限会社七島農産

天山酒造株式会社では佐賀県日本酒で乾杯条例の施行に伴い、新たな市場や顧客層をターゲットに「乾杯」に最適な日本酒の新品を模索していました。また、有限会社七島農産も「さがびより」の二次加工品としての活用を模索しており、お互いの思惑が一致し、協同での新品開発に取り組むことになりました。

Sagan Monotachi.01

サルー・ スパークリング

内容量 / 330ml

精米歩合: 75% アルコール度数: 10度
日本酒度: -11 酸度: 3.2
アミノ酸度: 1.5

サルー・スパークリングは炭酸ガスを含ませた微発泡の清酒です。
爽やかな香りとシュワシュワした口あたりは、清涼感を感じさせ、またアルコール度数が10度のため、軽やかに飲みやすいスパークリング日本酒に仕上がっています。

小売希望価格 500円(税別)



名水とホテルの里で誕生した日本酒のニュースタイル

小京都小城、祇園川河畔の山紫水明の地で明治8年より日本酒を造り続けています。佐賀の恵まれた自然や農産物を活かしながら、伝統的な技やモノを継承しつつ、食生活やライフスタイルの変化、技術革新など、時代の流れに合わせた新しい日本酒のあり方に挑戦しています。



お問い合わせ

天山酒造株式会社 TEL0952-73-3141/FAX0952-72-7695

〒845-0003 佐賀県小城市小城町岩蔵1520

<http://www.tenzan.co.jp/main/> で検索

佐賀生まれのパーティードリンク “和紅茶”クレハ・ザ・スパークリング

アルコールの飲めない人でも楽しめる、それでいてビールやシャンパンに負けない
リッチなパーティードリンクを佐賀から発信したい
そんな思いからそれぞれの分野の匠が集まり開発された商品です。
紅茶の渋みと香りを活かしつつ、シャンパンの代わりに飲めるように、
質の良い国産レモンを使い酸味を聞かせる事で、紅茶の香りや甘味を引き立てました。



Production 株式会社 友樹飲料

Agriculture 佐賀緑健 有限会社

中村酒類販売株式会社と株式会社友樹飲料の共同で開発。茶葉製造、セレクト、ブレンドなどは佐賀市内の紅茶専門店「紅葉〜くれは〜」と嬉野のお茶製造業、佐賀緑健（嬉野市）が担当しました。



Sagan Monotachi.02

クレハ・ザ・ スパークリング

内容量 / 375ml 20本入

嬉野産の和紅茶を使い、大変希少な国産レモンを使う事で爽やかで優雅な味わいのスパークリングティーに仕上がっています。

小売希望価格 オープン価格

地域活性と事業発展を目指して

株式会社友樹飲料では長年のご当地商品の開発支援業務を通じて、地域活性化に貢献するという方針で事業活動を行ってきています。その一環として、今回地元佐賀の活性化につながる商品開発に取り組みました。今後も継続して新しい商品開発を行い、地域活性化に貢献できるよう取り組みをより強化していく予定です。



お問い合わせ

株式会社友樹飲料 TEL0952-72-5588/FAX0952-72-5598

〒845-0003 佐賀県小城市小城町岩蔵 2575-3

<http://www.tomomasu.co.jp/> で

アレルギーフリーの米麺 素朴で優しい味わい

米粉100%のアレルギーフリーの麺。
過疎と谷間の小さな水田を守る中山間地の農家が自然と清水を守り続けて栽培した三瀬村のお米からつくった米粉で出来た麺。
生産者の顔が見える安心安全な米を使用した麺です。



Production

有限会社アサヒ・アグリ佐賀

Agriculture

マルヤスリング園

新規需要米作付けグループとの連携で取り組んだ米麺です。三瀬村のお米を使用し、新しい商品を何にするか考え、パン、スイーツ、麺等の意見が出たが消費者受け、消費が大きい等で麺に決定し、試作1年でようやく商品化にこぎつけることができました。



Sagan Monotachi.03

みつせ村 米麺

内容量 / 1袋 110g

米粉(佐賀県三瀬村産)増粘剤

小麦粉では味わえない「もちもち」感、茹で麺の経時劣化が遅く弾力性があり、技術革新で築き上げた「ふんわり」とした新しい食感です。

小売希望価格 190円(税別)

高齢化の進む三瀬、農家の方たちとともにつくる商品

「米ならできる」は高齢者の声。高齢者の皆さんと共に地域の生き残り策と考え米粉麺に取り組んだ。麺に紫黒米や菊芋など機能性を持つ作物を練り込んでアイテムも増えてきました。商品への想いだけが上滑りしない様「お客様の声」を大事にしながら販路拡大に努めて行きたいと考えております。



お問い合わせ

有限会社アサヒ・アグリ佐賀 TEL0952-56-2813/FAX0952-56-2830
〒842-0303 佐賀県佐賀市三瀬村杠1578番地

<http://www.mituse.net/>



佐賀県産きざみ本わさび使用 山葵だしじゅれ

名水100選にも選ばれた多良岳の良質な地下水により育てられた高品質な「本わさび」そのわさびを惜しみなく使用し香をとじ込めたジュレタイプを創りました。
高価で手間のかかった「本わさび」をご家庭の食卓に、いつでも手軽に使えるから寿司をはじめ家庭で簡単にお店の雰囲気と味わいが醸し出されます。

Production

農事組合法人 多良岳

Agriculture

株式会社 夜灯見荘

本わさびの生産に加え、加工食品製造・販売にも取り組むことで付加価値を有し収益性を上げることでもできる。一方需要・供給の不安定な「竹崎かに」・「竹崎かき」の提供により営んできた旅館にも陰りが見え、新規顧客創出のため、「山葵だしじゅれ」を使った料理の開発に居り組むため連携によるWin-Winの構築を目指すこととなりました。

Sagan Monotachi.04

山葵だしじゅれ

内容量 / 120g

砂糖、わさび、食塩、鰹節エキス、みりん、昆布エキス、レモン果汁、醤油、醸造酢、ゲル化剤(増粘多糖類) 香料、調味料、(アミノ酸)、着色料、(フラボノイド、クチナシ)
(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

小売希望価格 570円(税別)



生産から販売、加工まですべてを行い地域の活性化へ

農事組合法人多良岳は2008年2月に4人の農家で設立されました。約130アールのわさび田にわさび苗を4万8千本を植えています。自社農園の本わさびをはじめ、収穫した本わさびを使った加工品(ドレッシング・わさび漬けなど)も市場開拓に努めており「多良岳わさび」のブランド化を目指すとともに、わさび栽培を通じて過疎化地域の活性化を目指しています。



お問い合わせ

農事組合法人 多良岳 TEL0954-67-2366/FAX0954-67-2362
〒849-1603 佐賀県藤津郡太良町大字糸岐 1212-3

<http://wasabientaradake.wix.com/wasabi/>

発芽玄米黒豆味噌



天然醗酵と 木樽仕込みにこだわった 発芽玄米黒豆味噌

佐賀県産の佐賀びよりと、佐賀県産の黒豆を使い、作りました。
昭和3年の創業当時と変わらぬ九州・佐賀で天然醗酵・木樽仕込みのおみそです。
佐賀の農産物を利用し、発芽玄米と大豆を組み合わせ豊かな風味と
現代の健康志向に合わせた新しいお味噌が生まれました。

Production 有限会社 北島味噌醤油店

Agriculture 江川農園

地元佐賀の推奨米「さがびより」、佐賀県産の「そら豆 ふくゆたか」を使用し、佐賀の食材をアピールするとともに、栄養や効能の面で学術的にも評価の高い発芽玄米や遺伝子組み換えを行わない安全な食材を使用した、健康志向の高い安心できる商品を佐賀から全国へ届けたいとの思いから商品開発を目指しました。



Sagan Monotachi.05

発芽玄米 黒豆味噌

内容量 / 500g (込)

小売希望価格 800円 (税別)

県産の食材を使い、安心、安全、そして美味しいものを作る。

有限会社北島味噌醤油店は昭和3年の創業より、九州・佐賀で天然醗酵・木樽仕込みにこだわった味噌を中心に、安心して安全な商品をお客さま方にお届けいたしております。今回、地元佐賀の食材を有効に利用した発芽玄米黒豆味噌を商品化し、インターネット等を通じ佐賀の安全で美味しい食を全国に発信出来ればと考えています。



お問い合わせ

有限会社北島味噌醤油店 TEL0952-23-3963/FAX0952-23-3649
〒840-0853 佐賀県佐賀市長瀬町4-1

<http://kitajima-misoshoyu.com/> で

有明海産生のり 100% 使用 素材にこだわった完全無添加の佃煮

日本有数の海苔産地である佐賀県有明海産の生のりのみを使用した
なめらかな口当たりと海苔の葉っぱの食感が楽しめる佃煮。
摘採後の生のりをそのまま原料に
添加物を一切使用せず素材の味を活かした味付けは
地元の漁師が海苔生産シーズンに生のりを炊き上げて佃煮として食していた
「漁師めし」を参考にして作り上げました。



Production 株式会社 サン海苔

Fishery 佐賀県有明海漁業協同組合

日本の海苔消費量が減少している中、佐賀県の乾海苔生産量は12年連続日本一（平成27年4月現在）
を続けています。日本一の海苔産地である佐賀県の産地イメージを、地元最大手の海苔加工販売業者で
ある株式会社サン海苔と連携して、佐賀海苔の新商品の開発を行うこととなりました。



Sagan Monotachi.06

漁師の膳 生のり佃煮

内容量 / 100g
生のり、本醸造醤油、砂糖、本みりん、食塩
(梅肉にはその他に佐賀県産梅肉、柚子にはその他に佐賀県産柚子を使用)
常温保存 賞味期限 / 製造日より365日
小売希望価格 456円 (税別)

身近な消費者のもとへ美味しさを届けたい

佐賀県有明海漁業協同組合の主な事業は、生産者が生産する乾海苔を、入札を通じて商社に販売する受託販売事業です。取扱高は200億円を超え佐賀県の一大産業とも言えます。これまで漁協として一般消費者に対し、商品を開発し直接販売を行ったことがありませんでしたが、産直感を前面に出しながら佐賀海苔の認知度を向上させるとともに、その素材の良さをもっと知ってもらいたいとの思いで商品化・販売を目指しました。



お問い合わせ

佐賀県有明海漁業協同組合 TEL0952-24-3351/FAX0952-23-2152

〒840-0034 佐賀県佐賀市西与賀町大字厘外 821-2

<http://www.jf-sariake.or.jp/>

「鍋島小紋ごま」ギフトセット



佐賀鍋島の旧き幻の地ごま 未来を拓く希望の味に

佐賀鍋島藩の武士の正装に用いられた袴の文様、鍋島小紋。
その鍋島小紋の元になったと言われるのが「佐賀地ごま」です。
「佐賀地ごま」を発掘し、現代に「鍋島小紋ごま」として蘇らせました。
素朴な香りと口の中に広がる上品な甘さが特徴です。
由緒あるごまを使いごまサブレ、すりごま、いりごまをセットにしました。
「鍋島小紋ごま」の風味を存分にお楽しみ頂けます。

Production

株式会社 まんてん

Agriculture

特定非営利活動法人
さが環境推進センター

特定非営利活動法人さが環境推進センターは資源の有効利用や再生資源の利用促進などと併せ、休耕地を利用した有機肥料を用いた「ごま」の生産を行っている特定非営利法人です。事業目的の一致から連携への取り組みが始まりました。共同で新たな商品の開発の道が開けました。

Sagan Monotachi.07

「鍋島小紋ごま」 ギフトセット

内容量/いりごま・すりごま 各100g×1袋
ごまサブレ6枚入り×3袋

いりごま、すりごま、
ごまサブレ
ごま、砂糖、卵、小麦粉、バター
小売希望価格
5,000円(税別)



安全で安心できる味と想いを伝統の紋に込める

株式会社まんてんは平成13年創業のごま関連商品の専門メーカーです。「安全・安心で美味しく食べていただける」を社是とし社員一同日々業務に勤め、原料にこだわって製品を製造しています。今回は、さらにこの社是の追及と地域への貢献を目的とし、地元佐賀で農家の方や市民団体の方々との協力し「鍋島小紋ごま」の栽培から商品化を行いました。



お問い合わせ

株式会社まんてん FreeDial [フリーダイヤル] 0120-37-5017
TEL0952-32-5701/FAX0952-32-5703

〒849-0936 佐賀県佐賀市鍋島町森田 964-2

<http://www.manten-jp.com/>

佐賀の未利用部分資源を活用 「アスパラ平麺」

1袋の麺にルチンがアスパラガス約13本分も含まれています。

非常に食べやすくアスパラガスが苦手な方でも喜んで頂ける商品です。

麺料理だけではなく、スイーツ、きな粉や黒蜜を和えたりしても美味しくお召し上がりいただける商品です。



Production

有限会社 佐嘉の絲

Agriculture

JA さが中部地区 営農部

アスパラガス由来のルチンがどのくらいあるのか、食味・食感はどうか試験を重ねることで、多くの方の意見を聞きながら「食べておいしい！体においしい！」が実現しました。



Sagan Monotachi.08

佐賀の彩健食 「アスパラ平麺」

内容量 / 160g (40g × 4束)

小麦粉、アスパラガス、食塩
保存方法：直射日光及び湿気避け、冷暗所にて
保存してください。開封後はお早めにお召し上
がりください。
賞味期限：1年半

小売希望価格 360円(税込)

生産者の顔が見える商品づくり

有限会社佐嘉の絲のものづくりの特長は、大きく2つあり、1つはモノづくりのコンセプトです。それは「安心・安全・美味・健康」。そしてもう1つの特色は「素材を活かす」。これらを生かしながらこれからも「食べておいしい！体においしい！」を目指します。



お問い合わせ

有限会社 佐嘉の絲 TEL0952-62-8121/FAX0952-62-7873

〒840-0211 佐賀県佐賀市大和町大字東山田3746-1

<http://www.saganoito.co.jp/> で

佐賀県産規格外野菜を有効活用した 乾燥野菜・粉末野菜

旬の旨さをとじ込め 生まれ変わった 佐賀の野菜



旬の美味しさをいつでも変わらず楽しめる。

佐賀県産の生鮮野菜だけに限定し、

乾燥させたりパウダー加工したドラベジ.comの商品です。

野菜を乾燥させることで軽量で長期保存が可能となり旨味も濃縮されます。

また、パウダーは離乳食や介護食などへの活用も容易です。

料理やお菓子作りにも活用しやすく、色つけや

香り付けにも適しています。



Production 株式会社 北島商店

Agriculture 株式会社そよかぜ館

佐賀県産野菜の生産販売にこだわるそよかぜ館と食品の乾燥粉末技術を有する株式会社北島商店が連携することにより、地元の野菜を素早く鮮度が高いうちに加工することができ、規格外などの野菜も有効活用することが可能となりました。

Sagan Monotachi.09

佐賀県産 規格外野菜を 有効活用した 乾燥野菜・ 粉末野菜

内容量/1袋15～50g。

レンコン、ニンジン、
ホウレンソウ、コマツナ、カボチャ、ゴボウ、
ムラサキイモ、ユズ、シソ、ショウガな
どを乾燥野菜ないし粉末野菜として発売
実績あり。

小売希望価格 400～700円(税別)



培った技術を地域活性化の貢献へと

株式会社北島商店は創業100年余年の販売と技術力を活かし、地域資源を有効に活用した取り組みを通じ、地域社会への貢献ができればという思いと、協力会社であるそよかぜ館の地元生産者の活性化に繋げていきたいとの思い。二つの通じる思いから、現代の生活に役に立つ商品をこれから提供していきたいと考えています。



お問い合わせ

株式会社北島商店 TEL0952-23-4514/FAX0952-29-5630

〒840-0046 佐賀県佐賀市西魚町85

http://www.dry-vege.com/ で

豆乳仕立ての ふんわりもちりの揚げ蒲鉾

伸ばし水の代わりに豆乳を混ぜ込んでつくりました。
豆乳はすり身の約70%も使用し米粉を入れることによって
混ぜ合わせ生地はふんわりとしています。
柔らかな生地でもつなぎの役目もしっかりして形が崩れません。
大豆の香りの豊かな蒲鉾です。



Production

有限会社 池司蒲鉾工場

Agriculture

木須ファーム

縮小する練り製品の市場において、地元伊万里で米粉の製造が行われており、すり身と合わせることによって何か面白い商品ができるのではないかと研究開発するに至りました。米粉を入れることにより出来立ては、もちりとした食感に仕上がりましたが、冷めると固くなるという特性があり苦労しました。豆乳の量を増やし、かなり柔らかい生地に米粉を混ぜ合わせることで、柔らかい食感で型崩れしない商品が出来上がりました。

Sagan Monotachi.10

豆乳仕立て おさかな揚げ

内容量／

大 約150g×1個
小売希望価格 200円(税別)

小 約80g×2個
小売希望価格 210円(税別)

魚肉、豆乳、米粉、人参、枝豆、食塩、加工でんぷん、
調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に、かに、大豆、鶏肉、豚肉)、(原材料の一部の魚は、えび、かにを食べています。)



昔ながらの製法で伊万里湾に揚がる魚にこだわります

伝統の製法を守り、味にこだわり、おいしい商品を作り出す。しかし、新しい製法、味、食感を生み出し、新たな伝統にしていくことも大切だと考えています。新たな試みをいろいろな方、食材とコラボして全く新しいものを作っていきたいと思っています。



お問い合わせ

有限会社 池司蒲鉾工場 TEL0955-23-2291/FAX0955-23-9431

〒848-0045 佐賀県伊万里市松島町293番地

<http://www.ikeshi.com/> で

朝摘み完熟果実 ボイセンベリービネガードリンク

佐賀平野で育ったボイセンベリーの 健康ドリンク

朝摘みしたボイセンベリー果実をまるごとつけこみ2ヶ月間かけて発酵させ、上品な味わいの飲用酢（希釈タイプ）に仕上げました。牛乳で割るとヨーグルトのような味わいに、ビールで割ると健康的なビアカクテルになります。それぞれの嗜好にあわせて様々な楽しみ方が出来る一品ですので、贈り物としてもご利用いただいております。



Production

株式会社 大橋

Agriculture

岡 弘之助

農業従事者の高齢化に伴い、栽培・収穫が容易な作物を探していた農家の方と、6次産業化を目指していた株式会社大橋の利害が一致し、ボイセンベリーの栽培・商品化へ挑戦することになりました。この果実は機能性を有しており、付加価値商材としての可能性も決め手の一つとなりました。

Sagan Monotachi.11

朝摘み完熟果実 ボイセンベリー ビネガードリンク

内容量 / 200ml (5倍希釈タイプ)

原材料
果実酢(ボイセンベリー)、
はちみつ、砂糖、醸造酢(紫いも)

小売希望価格 1,000円(税別)



新しい挑戦から佐賀の新たな特産品へと

欧米では一般的な果実であるボイセンベリーは、日本ではまだまだあまり知られていません。しかし、アントシアニンが豊富に含まれる等、まだまだそのパワーを秘めています。とても強い作物で、耕作放棄地でも育ちますし、果実は軽いため収穫も重労働ではありません。ボイセンベリーが佐賀の特産品の一つとして認知されるようにこれからも活動を続けていきます。



お問い合わせ

株式会社 大橋 TEL0952-44-3135/FAX0952-44-3137

〒842-0065 佐賀県神埼市千代田町崎村 401

<http://www.ohashi-inc.com/>

プレミアム弁当 「佐賀牛 旨重ね」

こだわり幾重にも 素材本来の味が口に広がる プレミアム弁当「佐賀牛 旨重ね」

お米は、農薬や肥料を一切使用しない「西浦式自然農法」で栽培された完全無農薬有機栽培のコシヒカリ、うっすらと肉醤油で味付けを。肉醤油は、大分県産冠地鶏の内臓と塩だけで製造される醤油であり、これと、最高級ブランド牛である佐賀牛を合わせ、逸品、希少品、最高級ブランド、以外、「何も足さない、何も引かない」こだわりを持って開発に臨みました。



Production

有限会社 アトム堂

Agriculture

西浦孝博

小規模ではあるが、食の安心安全を第一とし、素材と製法、美味さにこだわり、有限会社アトム堂が将来に向けて、選び抜かれた素材で、開発、製造販売していく「アトムの食」のひとつとして、また、地域産業資源活用事業計画で示した「新たな食スタイルの提案」ができる商品として、新たな商品開発に取り組みました。



Sagan Monotachi.12

プレミアム弁当 佐賀牛 旨重ね

内容量／

佐賀牛 旨重ね
ご飯とお肉の贅沢 4層
260 g

佐賀牛 旨重ね
ミニ 2層
80 g

小売希望価格 1,700 円 (税別)

小売希望価格 420 円 (税別)

風土の恵みに舌鼓。上質な旨みが口に広がる。

本商品は、九州産の原材料のみを使用し、添加物を全く使用しない、「安心・安全」をコンセプトとしています。原材料の持つ素材としての良さと、その特長を最大限に引き出す技術を確立させることで、高付加価値食品として販売提供します。



お問い合わせ

有限会社 アトム堂 TEL0952-33-1010/FAX0952-33-1002

〒849-0922 佐賀県佐賀市高木瀬東 6-1-27

http://www.atomdo.jp/

みるく饅頭 三瀬産ブルーベリー餡

ひとつぶ一粒 手摘みのブルーベリーを ミルクィで洋風なお饅頭が包みます

「もっともっとベリー」を合言葉に、
採れたてのブルーベリー感を活かし、完熟の風味を洋風なお饅頭に仕上げました。
優しい口溶けの舌触りがブルーベリーの美味しさを引き立て
洋風仕立てのミルクィな饅頭と相まってお口の中に広がります。



Production

本村製菓株式会社

Agriculture

井手野観光栗園

農業者さんに、饅頭を食べてもらって「うちのブルーベリーより、ブルーベリーだね」を目標にお菓子作りを進めました。ブルーベリーの酸味、とれたて風味、果汁の甘みを活かしてジャム作り、そして餡と練り合わせ、ミルクィな生地に包みました。



Sagan Monotachi.13

みるく饅頭 三瀬産 ブルーベリー餡

内容量 / 1個あたり 36g
箱入り (5個)

小売希望価格 600円 (税別)

素材を活かすことで、よりその美味しさ感じてほしい

本村製菓株式会社は焼き菓子の製造を生業としています。佐賀県の特産フルーツや野菜を焼き菓子の素材として、練り込み、素材を活かし、素材よりも素材感のある商品開発を目指し、専門の開発部門ならびに工場を持ち、日夜試作に打ち込んでいます。農業者さんとともに、丹精込めて育まれた農産物を焼き菓子の形にして、佐賀県の美味しさを味わっていただきたいと考えております。



お問い合わせ

本村製菓株式会社 TEL0952-98-3659/FAX0952-98-1396

〒849-0906 佐賀県佐賀市金立町金立 1544 番地

<http://www.e-marubouro.com/>

紅茶小酒 (こうちゃりきゅーる)



純米酒に紅茶葉を漬け込んだ 新しい和のリキュール

自然農法で栽培された紅茶葉を
純米酒に漬け込んだ和のリキュール。
純米酒と紅茶葉のエキスを併せ持った新しいリキュール「紅茶小酒」は、
食前・食中・食後と楽しめる商品です。

Production

松浦一酒造 株式会社

Agriculture

横田茶園

紅茶小酒は、佐賀大学との共同研究で開発されました。お茶の持つポリフェノール等の成分と純米酒の
効能について分析と検討を行いよりよいものづくりにつなげていきたいと考えています。



Sagan Monotachi.14

紅茶小酒 こうちゃりきゅーる

内容量 / 500ml
アルコール 16% 日本酒度 -10
小売希望価格 1,500 円 (税別)

新しい和のテイストで販路を開拓

現在、少し苦戦している酒類業界の中で、リキュール関係は増加傾向にあり将来性のある分野と考えています。日本酒をベースに伊万里産紅茶とコラボして今回新しく試みるお茶リキュールは、一般的なそれとは差別化しており、十分に新規性と独創性を有しているものと考えられ、新たな販路開拓ができると期待しています。



お問い合わせ

松浦一酒造 株式会社 TEL0955-28-0123/FAX0955-28-1455
〒849-4251 佐賀県伊万里市山代町楠久 312

<http://www.matsuraichi.com/> で

ビーツドレッシング、 セロリアックドレッシング



彩り豊かな野菜を 美味しく食するドレッシング

自家製の有機肥料で世界の野菜を約350種以上も栽培・生産している吉野ヶ里町「あいちゃん農園」。その「あいちゃん農園」で栽培される彩り豊かな野菜を使用したドレッシング。豊かな自然と有機肥料が育んだ、野菜の風味をそのまま生かした料理の旨みが最大限に引き立つ味に仕上がりました。

Production

イデマン味噌醤油醸造元

Agriculture

吉野ヶ里あいちゃん農園

自然残る吉野ヶ里町にて、自家製の有機肥料のみで栽培された野菜を、同町にて明治より醸造業を営んでいるイデマンにより、野菜の彩りを残した無添加ドレッシングに仕上げました。

Sagan Monotachi.15

ビーツドレッシング、 セロリアックドレッシング

内容量/各130g

[ビーツドレッシング] 醸造酢(りんご、たまねぎ含む)、玉ねぎ、洋なしピューレ、グレープシードオイル、塩麹、ビーツ、てんさい糖、砂糖、昆布だし、かつおだし、食塩

[セロリアックドレッシング] 醸造酢(りんご、たまねぎ含む)、玉ねぎ、セロリアック、グレープシードオイル、白桃ピューレ、塩麹、砂糖、昆布だし、かつおだし、食塩

小売希望価格 560円(税別)



伝統に支えられた味を活かしつつ新しい味を開拓

創業百余年の手作り味噌・醤油醸造元の伝統を大切に守りながら、時代のニーズに合った新しい味の商品開発に取り組み商品化しています。弊社の商品が家庭の食卓にのぼり、「うちごはん」が少しでも手軽に美しく出来ればと願日々励んでおります。



お問い合わせ

井手食品有限会社 TEL0952-52-2372/FAX0952-52-3672

〒842-0103 佐賀県神埼郡吉野ヶ里町大曲 3454-1(イデマン味噌醤油醸造元)

<http://www.ideman.jp/>

焦がし米粉餅三瀬ぜんざい

三瀬のお米 100% 使用 食べ方自在な三瀬ぜんざい

自然解凍すればぼた餅として、
器に水とぼた餅を入れて電子レンジで温めればぜんざいに。
焼きもち風味が新しい“焦がし米粉餅”、優しい甘さの自家製“小豆餡”、
今までに無い手軽さで食べられる“本格ぜんざい”です。



Production

有限会社 アサヒ・アグリ佐賀

Agriculture

徳川貞幸

三瀬の米を活かした商品開発、地元特産品を作ることで三瀬村の農家の所得向上や地域活性化を目指しました。菊芋は健康志向に沿った要因を持っていて、米粉との相性もよいので決定しました。米粉と菊芋の配合に苦労がありました。



Sagan Monotachi.16

焦がし米粉餅 三瀬ぜんざい

内容量 / 1袋 2玉入 130g

米粉(佐賀県三瀬産) 小豆、グラニュー糖、上白糖、
菊芋(三瀬村産)、トレハロース、食塩、酵素

小売希望価格 300円(税込)

豊かな三瀬の里山を後世まで残していくこと

三瀬村の米で作った米粉、いろいろな米粉類をはじめ、自社で製造した乾燥野菜や和菓子などを販売いたします。特に製麺工場は、小麦粉製品を作る事も、小麦粉を持ち込む事も一切ありませんので、小麦粉アレルギーの方にも安心していただける麺商品を製造、お届けしております。地域一体となった商品を育てる事が弊社の使命だと思い取り組んでいます。



お問い合わせ

有限会社アサヒ・アグリ佐賀 TEL0952-56-2813/FAX0952-56-2830
〒842-0303 佐賀県佐賀市三瀬村杠 1578 番地

<http://www.mituse.net/>

なるとびえいハンバーグを食しつつ、 豊かな海の環境保全を考える

有明海に生息する「ナルトビエイ」をハンバーグに。
ナルトビエイの肉にはコレステロールや中性脂肪などを低減させる機能があることが
佐賀大学農学部の研究で判っています。
またナルトビエイの肉には旨み成分や甘み成分などが豊富で、
美味しいハンバーグに仕上がりました。
軟骨も加味して食感豊かな商品に仕上げることができました。



Direction 佐賀県蒲鉾協同組合 株式会社オフィス・タカハシ

Fishery 佐賀県有明海漁業協同組合

2010年度地域イノベーション創出研究開発事業（有明海漁業協同組合・株式会社オフィス・タカハシ・佐賀大学農学部・佐賀県工業技術センター・日本ハム株式会社・公益財団法人佐賀県地域産業支援センター）の知見をもとに、佐賀県蒲鉾協同組合がコーディネイトふるしきの協力を得て商品化に成功。現在、太良町の株式会社玉川屋で商品を製造。株式会社オフィス・タカハシが、2015年12月より有明海漁業協同組合の店舗「まえうみ」で販売。

Sagan Monotachi.17 なるとびえい ハンバーグ

内容量 / 200g (3個入り)
[名称] 魚肉練製品
[原材料] 魚肉(エイ、その他)、加工澱粉、食塩、玉ねぎ、食油、唐辛子、ナツメグ、保存料(ソルビン酸K)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa) ケチャップ
[賞味期限] 製造後 冷凍3ヶ月 冷蔵1ヶ月
小売希望価格 500円(税別)



「環境保全」と「健康増進」をキーワードに

ナルトビエイ肉は、機能性があることが佐賀大学の研究で確認されています。機能性食品としての取り組みを推し進め、魚肉における機能性食品としての認知をさらに目指しています。そのことにより、ナルトビエイ肉の需要も増え有明海の環境保全に貢献でき、漁民の方々にお役に立てると思います。また、消費者の立場からは、間接的に環境保全に貢献することになり、同時にナルトビエイ肉の機能性で健康増進が望めるようになると考えています。



お問い合わせ

佐賀県蒲鉾協同組合 TEL0952-24-3434/FAX0952-26-5555
〒840-0027 佐賀県佐賀市本庄町大字本庄 1271-3

<http://www.narutobiejimdo.com/> で

佐賀県産大豆と香ねぎが コラボした無添加の大豆菓子

さが農業逸品づくり農業者「こねぎ部門」名人を1997年受賞。
土づくりにこだわって栽培した佐賀県伊万里のねぎ名人前田さんの伊万里ねぎを乾燥した香ねぎ（乾燥ねぎ）は国際線ファーストクラスの食材にも採用された高品質の乾燥ねぎを良質で有名な佐賀県産大豆に無添加でコーティングしたほんのり甘いねぎ味噌味に食物繊維や鉄分などミネラル豊富な大変珍しい大豆菓子。
健康に関心がある女性や子供まで幅広く勧めします。



Production 株式会社 宮本邦製菓

Agriculture 有限会社 伊万里グリーンファーム

体に良いと言われる葱と合う食材は何かと探していた中で、佐賀県は全国でも良質な大豆の大産地であり、葱と佐賀県産大豆を原料に健康的な商品を考えていた時に、武雄市で宮本邦製菓の美人を作る大豆生活【SOY美EAN】シリーズを知り、連携して葱と大豆のミネラル豊富な新しい大豆菓子を試行錯誤して開発しました。

Sagan Monotachi.18

伊万里香ねぎ 味噌大豆

内容量 / 72g
原材料：大豆（佐賀県産）、砂糖、味噌（佐賀県産）
麦芽水飴、ねぎパウダー（佐賀県産）
一般成分（100g当たり）：エネルギー41.4cal、タンパク質47.3g、脂質9.0g、糖質25.8g、食物繊維10.1g、ナトリウム210mg、ミネラル：3.5mg、亜鉛2.6mg、カリウム1,100mg、必須アミノ酸、その他の栄養成分

小売希望価格 300円（税別）



伊万里から全国へ食の力で健康をご提供。

香ねぎ味噌大豆は佐賀県産食材（ねぎ、大豆など）と無添加で健康を意識して2社で連携して開発した大変珍しい新商品の大豆菓子です。是非、多くの皆さんに食して頂き佐賀県を代表する商品に育って欲しいと思います。



お問い合わせ

有限会社伊万里グリーンファーム TEL0955-23-5780

〒848-0031 佐賀県伊万里市二里町八谷搦 926

<http://imari-gf.com/>

食べる美容液 「美的純炭」

「美しくあるということは、健康であるということ。」

体の中からクレンジングしキレイにすること、それが真の美肌への近道です。

美的純炭は、肌細胞の再生サイクルに着目し「取り去る」「育てる」「潤す」「整える」の4ステップにより細胞の潤いを実現し、体内から美しく変化する事で、顔だけでなく全身の細胞を美細胞へ変身させ、健康と美の両方をサポートしてくれる食べる美容液です。



Production

株式会社 アグリ

Agriculture

佐賀県ゴールドキウイフルーツ
生産組合

佐賀県の肥沃な大地から誕生した食べる美容液「美的純炭」は、約60ヘクタール（東京ドーム13個分）の園地にて190名の生産者により栽培されているゴールドキウイフルーツのエキスを主原料とし、そのゴールドキウイの魅力をごっすり詰め込みました。健康と美の両方を同時に手に入れるべく開発された、贅沢な美容液です。

Sagan Monotachi.19

美的純炭

内容量 / 360g (12g × 30包)

ゴールドキウイエキス、ダイエタリーカーボン純炭、マリンプラセンタ、フィッシュコラーゲン、AGハーブMIX、ビタミンC誘導体、イーエフパワー乳酸菌、食物繊維ファイバースル、ガラクトオリゴ糖。
(着色料・防腐剤未使用)

小売希望価格 8,500円(税別)



いつまでも艶やかに美しく

株式会社アグリは農業を軸とした佐賀の総合商社です。商品開発に際し、お客様の声に直接耳を傾け、何百通りの配合割合を研究し、私たち自身が「一生付き合いたいと思えるモノを作りたい!」そんな思いから、食べる美容液の研究開発を始めました。いつまでも艶やかに美しくありたい、そんな貴女に自信を持ってお届けします。



お問い合わせ

株式会社アグリ TEL0952-33-8307/FAX0952-33-7694

〒849-0917 佐賀県佐賀市高木瀬町長瀬1225番4

<http://www.agri-co.jp/> で



こだわって豆から育て 地元ならではの豆腐へと

これまでの大豆を仕入れ製造をするだけから、さらに地元の農家と協力し、鹿島の土壌にあった品種を選び大豆を育て、それにあった、水・にがり研究して、さらにおいしい「佐賀鹿島こだわり豆腐」を開発することで、佐賀鹿島にこだわった安心安全なお豆腐をたくさんの方に食べて頂きたい。という思いがあります。

Production

有限会社 三原食品

Agriculture

山口 眞五

鹿島産大豆ふくゆたかが多収良質で豆腐加工適正が高く、全国で評価が高い品種です。今回農家さん協力のもとさらに美味しい豆腐を作れる大豆を見出すことにより、佐賀鹿島の農家さんの売上と収益の向上にも貢献したいと考えてます。

Sagan Monotachi.20

佐賀鹿島 こだわり豆腐

福岡の百貨店、ネットにて販売
予定です。



大豆を使用したスイーツ

現在弊社が運営している飲食店

佐賀県鹿島市「一丁一心」、福岡市西中洲「三原豆腐店」にてデザートとして使用しております。



美味しい豆腐づくりを目指しています

有限会社三原食品では、「支える人を支えるために」を企業理念とし、国産大豆を大切に、豆腐の質にこだわり、おいしい豆腐を一人でも多くの方に届け、食べて頂き、毎日が健康で幸せの支えに少しでもなればと思って製造しております。

今回、農家さんの協力のもと、新たな大豆でもっともっとおいしい豆腐を造り、販売していくことで豆腐の価値があがり、大豆が評価され、大豆生産者にもこたえることができるのではないかと考えます。

お問い合わせ



有限会社 三原食品 TEL0954-63-3038/FAX0954-63-3039

〒849-1321 佐賀県鹿島市古枝甲 552-8

<http://www.miharatofu.jp/>

佐賀ならではの 有明海苔が主役のラーメンです

有明海産海苔の中でも初摘み海苔を使用した
佐賀ならではのラーメンができました。

トッピングとしてだけでなく海苔の旨味が優しく柔らかく
スープに溶け込んでつい飲み干してしまう美味しさ。

海苔の旨味・風味・栄養を最後の一滴まで楽しむスープラーメン。



Production

サンポー食品 株式会社

Fishery

佐賀県有明海漁業協同組合

佐賀県有明海漁業協同組合や海苔供給先の株式会社サン海苔の協力により、海苔を主役に据えた新しいラーメンの開発を目指しました。また味に関してはマリトピア レストラン・シャンリーの監修のもと、さらに個性的なラーメンへと試行を重ね、商品化を目指しました。

Sagan Monotachi.21

初摘み 海苔スープラーメン

内容量 / 1食入り袋 85g (めん70g)
2食入り箱 85g (めん70g) × 2袋

めん(小麦粉、植物たん白、食塩)、スープ(チキンエキス、香辛料、昆布粉末、酵母エキス、かつお節粉末、煮干しいわし粉末、しいたけエキス、植物油、魚介エキス)、かやく(海苔(有明海産初摘み佐賀のり、おろし生姜)、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、増粘剤(キサンタン)、かんすい、酒精、酸味料、クチナシ色素、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、香辛料抽出物、カラメル色素、(原材料の一部に乳成分、大豆、ごまを含む)

小売希望価格 1食入り袋 540円(税込)
2食入り箱 1,080円(税込)



佐賀から全国へ有明海の味をラーメンにして届けます

初摘み海苔スープラーメンの販売を通し、佐賀県の企業として今後さらに佐賀県の味を全国の方々に知っていただければ幸いです。サンポー食品株式会社の技術で、有明海で獲れた初摘み佐賀海苔の特長をしっかりと詰め込み、見た目にも、味的にも、機能性にも新しい感覚のスープラーメンになりましたので、ぜひ一度ご賞味いただければと思います。



お問い合わせ

サンポー食品株式会社 TEL0942-92-2511/FAX0942-92-1078
〒841-0202 佐賀県三養基郡基山町長野 230

<http://www.sanpofoods.co.jp/> で

桐岡なすと女山大根の
伝統野菜カレー多久の伝統野菜である桐岡なすと
女山大根を使った伝統野菜カレー

江戸時代から多久で生産されている赤い大根の女山大根と、
多久の桐岡地区で生産されている桐岡なすを
ボリュームたっぷりに使ったカレーで、
ヘルシーさとコクのある商品です。
保存料は一切使わずに常温保存ができ、
しかも中温・無圧の特殊な殺菌方法により、レトルト商品とは異なり、
出来たての味をそのまま保存したカレーです。



Production

有限会社 アリギス
味の店すえひろ

Agriculture

船津農園

伝統野菜の料理方法には昔から作られていた、なますやふろふき大根、おでん、などがあります。またなすび料理では一般家庭でされているごく普通のなすを使った料理でした。今回、多久の伝統的な野菜を全国的に広めることと、一人でも多くの多久地区以外の方々に伝統野菜を食べて頂くためにこの両方の食材を入れたカレーを作りました。

Sagan Monotachi.22

桐岡なすと
女山大根の
伝統野菜カレー

内容量 / 1人前 230g

女山大根・桐岡なす・人参・玉ねぎ・
じゃがいも・きゅうり・とまと・にん
にく、しょうが、はちみつ・りんご・
バナナ・バター、チキンコンソメ、ビー
フコンソメ、カレーフレーク、ワイン、
黒コショウ、ウスターソース、アー
モンド、調味料(アミノ酸等)(原材
料の一部に小麦、大豆を含む)

常温保存 賞味期限1年

小売希望価格 648円(税込)



伝統野菜の持続的な生産が特色ある新商品を生み出す

地域資源を利用して商品開発を研究し、保存料を
一切使用しない安心・安全な商品作りを目指し、
郷土の方に喜ばれるような名産品を作り上げ、地
域に貢献できればと考えております。



お問い合わせ

有限会社アリギス 味の店すえひろ
TEL0952-71-2140/FAX0952-71-2143
〒846-0003 佐賀県多久市北多久町大字多久原 184-5



美味しく飲んで健やかな毎日 Soygey で始まる

Soygey (ソイギー) は、佐賀県産の3種の「古代米」、赤、緑、黒と「おから」をコラボレーションした新感覚の健康食品です。
お水や牛乳に混ぜて飲むと、ほどよい食感で毎日おいしく飲めます。
「おから」で、腹持ちも良く、手軽にできる「おきかえダイエット」としてもおすすめ。
個包装なので持ち運びもお手軽です。

Production

株式会社 誠心製薬

Agriculture

種まきの会 (吉野ヶ里町)

株式会社誠心製薬は健康食品の受託製造に携わっています。単に「国産」というだけではなく、製品の更なる差別化を図るため、原料の産地にまでこだわりたいと考えています。この度、地元である佐賀県の「古代米」に着目し、新製品を開発しました。

Sagan Monotachi.23

Soygey ソイギー

名称 大豆加工食品
内容量 / 140g [1包 20g × 7包]

原材料名

加工黒糖、大豆粉末、乳等を主要原料とする食品、食用油脂、きな粉、穀物粉、黒ごま粉末、古代米粉、植物発酵エキス/糊料(グァーガム)、香料、甘味料(ネオテーム)、(一部に乳成分・小麦・大豆・バナナ・ごま・りんごを含む)

保存方法

高温多湿、直射日光を避けて、涼しいところに保存してください。

平成 28年 3月より販売開始。

オープン価格



安全な健康食品の製造から販売サポートまで

株式会社誠心製薬では、健康食品の自社製品製造・卸だけでなくOEM事業もおこなっております。小ロット、低単価、短納期で、豊富な経験とノウハウを生かし、製造から市場調査、販売パッケージにいたるまで、フルにサポートいたします。



お問い合わせ

株式会社 誠心製薬 TEL0942-82-6066/FAX0942-48-5151

〒841-0005 佐賀県鳥栖生が丘 6-115

<http://www.seishin-seiyaku.com> で



柑橘ワインと 生きてるサングリア

香り豊かな完熟柑橘を使いワインを製造しました。
素材を活かした甘く、香りあふれる赤ちゃんワイン。
これに、搾りたてプロトン凍結の冷凍ジュースで、生きてるサングリア。
美味しくて体にもいい物を目指しました。

Production 株式会社 さが・夢・維新会

Agriculture

合同会社
田島柑橘園&加工所

スペインとの25年の交流の中で、ワイン・サングリアを見てきました。その美味しさに香りの豊かな柑橘を活かしたワインを考えました。又誰でも飲めるサングリアは、スペインでもポピュラーな飲み物です。急速凍結の美味しい、酵素たっぷりのジュースを利用して、地域のレトロ館の名物にしたいとチャレンジし商品化に至りました。



Sagan Monotachi.24

柑橘ワインと サングリア

内容量 / 720ml
平成28年3月頃から販売予定。
価格は未定 2,000円位を予定

「体にいいものを、より美味しく」をモットーに「佐賀の食」を

合同会社田島柑橘園&加工所は、減農薬栽培の柑橘園で、スペインとの交流で香りに惚れたクレメンティンを栽培しています。7年ほど前より加工事業に取り組み、スペインのジュースと改良した国産のジュースでミカンが食べるより美味しく搾れる様になりました。十分美味しいジュースをより美味しく体にもいい物へと考え、冷凍ジュースに取り組み、今回スペインの文化、ワイン・サングリアに挑戦。幸い面白いものができ地域の名物になれば、と考えています。



お問い合わせ

合同会社田島柑橘園&加工所 TEL0954-67-0513/FAX0954-67-0555
〒849-1602 佐賀県藤津郡太良町大字多良 4144

唐津花生ピーナッツペースト、 唐津花生みそわさびピーナッツペースト

油・塩・砂糖・添加物を一切使用しない 唐津産落花生 100%のペースト

海と山に囲まれた大自然唐津の土地で
農薬化学肥料を一切使用しない、
安心・安全なオレイン酸たっぷりの落花生。
オレイン酸には体に良い様々な作用があるとされています。



Production

株式会社 ヒューマンアクト

Agriculture

落花生栽培者

当初は、塩・保存料・添加物も考えていましたが、唐津産落花生の素材と、最近の健康志向を第一に商品開発をしました。トースト・お菓子作り・料理（調味料）として最適な唐津産落花生 100%のペーストです。また、唐津花生みそわさびピーナッツペーストは唐津産の落花生 100%ペーストに味噌・わさびを配合した、わさびの辛味成分アリルイソチアシアネートにも様々な効果が期待できると言われています。調味料に最適な一品です。

Sagan Monotachi.25

唐津花生ピーナッツペースト・ 唐津花生みそわさびピーナッツペースト

オレイン酸とは植物油の主成分である脂肪酸のひとつで最も酸化しにくい油で体に良い様々な効果が期待されると言われています。

唐津花生ピーナッツペースト
名称 ピーナッツペースト、
原材料名 落花生（佐賀県産）

唐津花生みそわさびピーナッツペースト
名称 ピーナッツペースト、
原材料名 落花生（佐賀県産）、
味噌（原材料の一部に大豆含む）、
わさび
内容量 各 100ml
保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存

小売希望価格 1,296 円（税込）



安心・安全 健康を第一に落花生を作りました。

安心で安全、何よりも健康を第一に落花生を作り、ペーストへの商品化を行っています。また地域に少しでも役立てるよう特定非営利活動法人ひなた福祉作業所ピノキオの皆様と作業・収穫をしました。



お問い合わせ

株式会社ヒューマンアクト TEL0955-79-5800/FAX0955-58-9556
〒847-0066 佐賀県唐津市大石町 2466



生産者を支えるもの



物

さがんものたち

mono
Sagan Monotachi

- no.26 電動収穫台車 56
株式会社大神
- no.27 スラセック (SRASEQU) 58
株式会社津田化工工業
- no.28 高品質有機肥料「豊根」 60
佐賀中央青果市場

content — 目次

佐賀の農林業をささえる“もの”づくり

農林水産物の生産性向上や農作業管理の効率化、
技術の高度化、生産コストの削減などを目指して開発された
生産者を支える佐賀生まれの“もの”たちを紹介します。

佐賀生まれ | 3商品





ハウス作業電動台車

ハウス内での大変な労働環境をもっともっと楽にしてくれる
ハウス作業の強い味方。

前進後進だけでなく、ハンドル操作で曲がることも可能です。

旋回半径が750mmで作業効率にも優れ、

ハウス内での低い姿勢での作業による腰痛が嘘のように改善されます。

高齢化のすすむ農業環境において、年配の方の辛い労働環境が少しでも改善され
効率的なハウス生産の手助けの一端になればと考えています。

Production 株式会社 大神

Agriculture 小野農園

電動収穫台車は実際に農業者の方々からの、要望を全面的に取り入れ、研究開発されたものです。電動収穫台車に乗って作業を行うことで、これまで農業者の腰へかかっていた、過剰な負担が軽減されます。また、方向転換が自在に行えることから、女性一人でも簡単に操作する事が出来ます。

Sagan Monotachi.26

電動収穫台車

商品仕様／

全長：1200mm+200mm(コンテナスペース) 車幅：360mm

座席高さ：250mm 最低地上高：50mm フレーム：スチール製板板

車輪：空気入りタイヤΦ225×4個 車重：60kg

動力：DC12V汎用バッテリー×2個(並列)

走行時間：連続運転約6時間(バッテリー残量黄まで)

(60kg荷重連続試験運転)

速度：時速0km~2.1kmスピードコントローラー(ハンドル部取り付け)

荷台：収穫コンテナ前1個後1個 充電：残量メーター表示付



農業者の負担を減らすべく開発したオンリーワンな商品です。

株式会社大神は、昭和51年創業以来、旺盛なチャレンジ精神と限り
ないフロンティアスピリットで、常に時代の進歩と変革に併せて、ハード・ソフト共、先取りするを貫き、今日、省力機械メーカーとして
着実に地位を築き上げてきました。



お問い合わせ

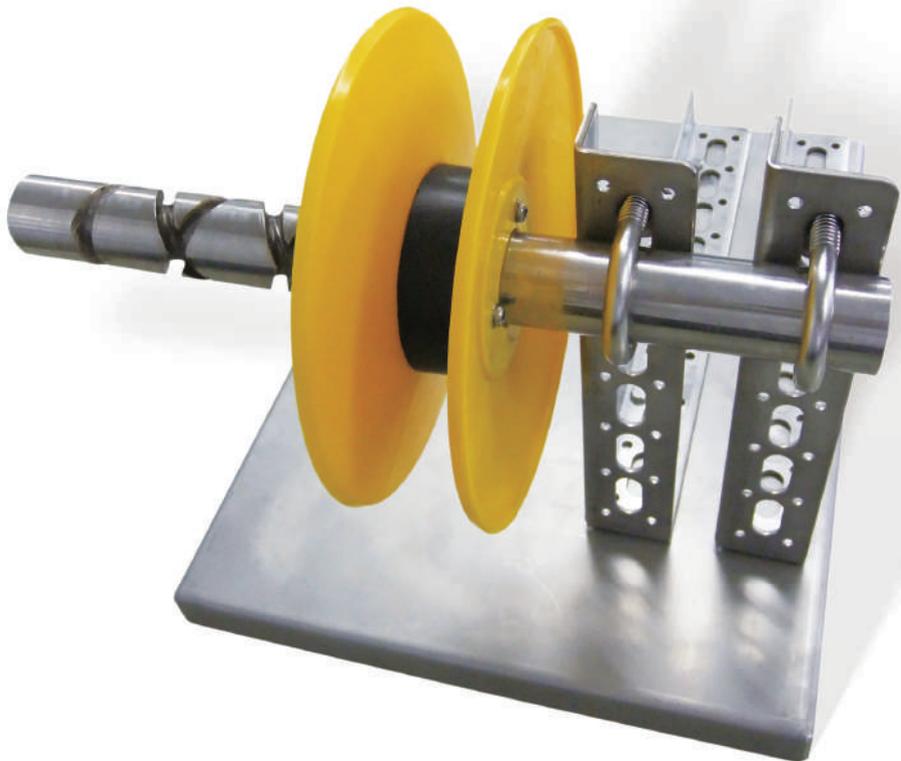
株式会社 大神 TEL0952-45-5131/FAX0952-45-5132

〒840-2223 佐賀県佐賀市東与賀町大字飯盛 2635 番地

<http://www.daishin-sa.co.jp/>

株式会社 大神 で 検索

スラセック (SRASEQU)



ライン巻取機ガイドローラ 仕掛投入・回収時のライントラブルを 解消します

無動力・既存設備に簡単に取付けることができます。

仕掛投入・回収時のライントラブル解消。

ハンズフリーでラインの正確なクロス巻取を実現し作業時の船舶操舵を可能とし、安全運航を確保します。

Production

株式会社 津田化洗工業

Fishery

小川島漁業協同組合

漁業者の相談を基に、巻取ローラー補助装置の試作品を開発し、デモ機によるモニター操業やアンケート調査により、改良・改善を行い、製品化へ。離島漁業再生支援交付金を活用して機器を整備し、本格的に漁撈の安全対策、漁撈負担の軽減、漁獲量の向上に取り組んでいます。

Sagan Monotachi.27

スラセック (SRASEQU)

商品情報 /

機器構成材は

SUS 316L(回転軸)、

SUS 304(取付ステー)

実船モニターアンケート

回答結果(曳縄漁)

巻取・仕掛投入時、

糸の絡み防止にとても役立つ → 95%

漁労の負担が大いに低減する → 80%

漁労の安全確保にとても役立つ → 100%

漁労時間短縮に大いに貢献した → 70%

漁労コスト削減に大いに貢献した → 70%



社会インフラの基盤を支える重要な事業分野への貢献

株式会社津田化洗工業は、社業を産業活動の基盤技術と位置付け、造船、鉄工、建設、プラント、水産向け、鉄・ステンレス製品の化工、禁油処理、プラスチック処理、塗装、防食金属溶射、鉄・ステンレス溶接加工、樹脂プレハブ配管製作など多岐にわたる業務に取り組んでいます。



お問い合わせ

株式会社 津田化洗工業 TEL0955-27-2811/FAX0955-27-2828

〒848-0121 佐賀県伊万里市黒川町塩屋5番45号地

<http://tsudakasen.co.jp/>

津田化洗工業 で 検索

高品質有機肥料「豊根」

バイオマスを活用した 高品質の有機肥料 豊かな実りの根をつくるもとに

農業には土づくりがとても大切な一歩です。
「豊根」はバイオマスを活用した高品質の有機肥料として開発致しました。
あらゆる植物の可及態栄養源及び土壌改良剤の源として、
精魂を込めて製造致しております。
専業農家の方から一般のご家庭の家庭菜園まで有機肥料及び土壌改良材として、
ご活用ください。



Production 佐賀中央青果市場

Agriculture 宮原園芸

宮原園芸代表宮原和馬氏に当研究開発に係る専門家としての指導、助言をお願いし、土壌診断、施肥技術指導、実証実験の経過観察をする。機能物質科学、総合分析実験等を佐賀大学理工学部 宮原徹教授、同 兎玉宏樹准教授のご指導のもと、製品化にいたしました。



Sagan Monotachi.28

高品質有機肥料 「豊根」

商品仕様 / 15kg 袋詰 5kg 袋詰
バラ売りの3荷姿

肥料取締法に基づく表示、
肥料及び堆肥の製造方法 特許第 4436440号

自然環境に優しい有機肥料の開発や農薬の開発を

人の健康を育む実りもたらす大地。肥料販売を通じて、人体や自然環境にも優しい農産物生産をサポートし、ひいては社会への貢献を目指した企業を目指します。



お問い合わせ

佐賀中央青果市場 TEL0952-30-3151/FAX0952-31-4100

〒849-0936 佐賀県佐賀市鍋島町大字森田 2721-1

<http://saga-chuo-seikaichiba.jp/> で

さが農工商連携応募基金助成事業

Sagan Monotachi

さが  も の た ち

2016年3月10日

発行 公益財団法人
佐賀県地域産業支援センター
〒849-0932佐賀市鍋島町八戸溝114
TEL0952-34-4411(代) FAX0952-34-4412(代)
<http://www.infosaga.or.jp>