

さが農商工連携応援基金助成事業 佐賀6次産業化サポートセンター事業 さがものたち Sagan Monotachi



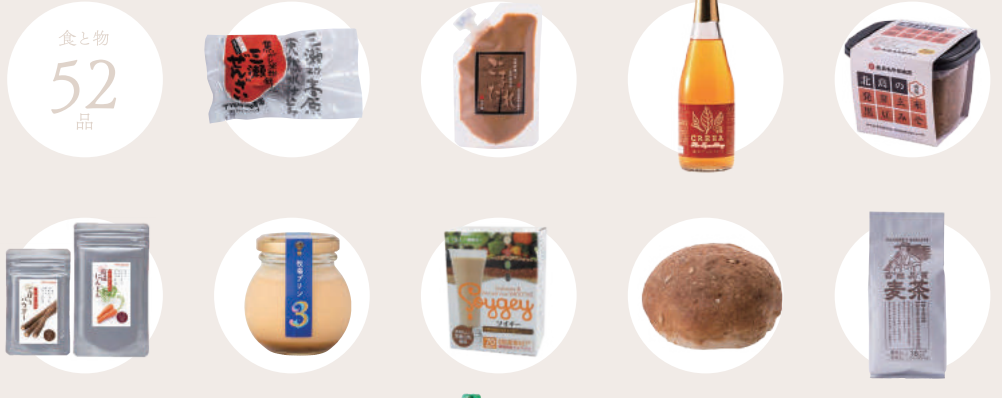
さが農商工連携応援基金
助成事業
佐賀6次産業化サポートセンター事業

Sagan Monotachi

さがものたち



Sagan Monotachi
さがものたち



食と物
52
品

さが農商工連携応援基金助成事業 佐賀6次産業化サポートセンター事業

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)
TEL0952-34-4418(直)
<http://www.infosaga.or.jp>



公益財団法人
佐賀県地域産業支援センター

「さがんものたち2017」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に恵まれています。公益財団法人佐賀県地域産業支援センターでは、県内産業を支える中小企業者と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、平成21年度に「さが農商工連携応援基金」を創設しました。この基金は、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」の活用と、佐賀県・県内金融機関の協力から成り立っています。さが農商工応援基金事業では、基金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しています。

また、公益財団法人佐賀県地域産業支援センターでは、県内の豊富な地域資源を活かし、付加価値を高める6次産業化を推進するため、平成26年度に「佐賀6次産業化サポートセンター」を開設し、商品の加工技術や販売戦略など、農林漁業者・県内企業等からの6次産業化にかかる相談に対応しています。

この冊子では、これまでにこれら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います。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開発につながったものもあり、多くの成果が生まれています。

公益財団法人佐賀県地域産業支援センターでは、今後も、農林漁業者や中小企業の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



22

Product

shoku

Sagan Monotachi

佐賀生まれ | 22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	

no.13	なるとびえいハンバーグ	28
	佐賀県蒲鉾協同組合	
no.14	伊万里香ねぎ味噌大豆	30
	有限会社伊万里グリーンファーム	
no.15	美的純炭	32
	株式会社アグリ	
no.16	佐賀鹿島こだわり豆腐	34
	有限会社三原食品	
no.17	Soygey(ソイギー)	36
	株式会社誠心製菓	

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	みるく饅頭 三瀬産ブルーベリー餡	22
	本村製菓株式会社	
no.11	紅茶小酒(こうちゃりきゅーる)	24
	松浦一酒造株式会社	
no.12	焦がし米粉餅三瀬ぜんざい	26
	有限会社アサヒ・アグリ佐賀	

no.18	サングリアキット	38
	合同会社田島柑橘園&加工所	
no.19	生のり七味	40
	佐賀県有明海漁業協同組合	
no.20	ごまだれ	42
	丸秀醤油株式会社	
no.21	佐賀県産 原木生しいたけ 山鮑	44
	有限会社 玉喜	
no.22	伊万里梨 フルーツソース・伊万里梨 ドライチップ・ 伊万里梨 ドレッシング・伊万里梨 ぽん酢	46
	有限会社 伊万里グリーンファーム	

「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商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、協同での新商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)



名水とホタ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

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/> 友樹飲料 で

グルテンフリーの米麺 素朴で優しい味わい

米粉 100% のグルテンフリー・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

徳川真幸

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「お客さまの声」を大事にしながら販路拡大に努めてい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/ で



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、クチナン)
(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14年連続日本一（平成29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/> で検索

※価格は平成30年1月現在のものです。

佐賀の彩健食 「アスパラ平麺」

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/>

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も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

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.10

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/> で

※価格は平成30年1月現在のものです。

紅茶小酒 (こうちゃりきゅーる)

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.11

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)

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。

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、充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.matsuuraichi.com/> で

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

マルヤスリンゴ園

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.12

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(税別)

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、いろいろな米粉麺をはじめ、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/> で検索

※価格は平成30年1月現在のものです。

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.13

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.narutobiei.jimdo.com/>

※価格は平成30年1月現在のものです。

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作行錯誤して開発しました。

Sagan Monotachi.14

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 926

<http://imari-gf.com/> で 検索

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で、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.15

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・にがりを研究して、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は大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.16

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/>



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.17

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 佐賀県鳥栖市弥生が丘 6-115

<http://www.seishin-seiyaku.com> で

サングリアキット



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27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.18

サングリアキット

内容量 / 720ml

価格は未定 5,000 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。9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

七つの味を詰め込んだ 万能調味料。

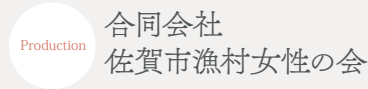
佐賀県有明海産生のりと柚子胡椒の辛みと干し柿のほんのりとした甘味・旨味等七つの味を詰め込んだ万能調味料です。

日本有数の海苔の産地である佐賀県有明海産の生のりのみを使用。

これと佐賀県産干し柿の旨味、甘味と柚子胡椒のピリッとした

辛味等7つの味を詰め込んだ、添加物を一切使用していない商品です。

肉料理や野菜炒め、サラダ等様々な料理にぴったりの万能調味料としてご使用ください。



佐賀県乾海苔生産量は14年連続日本一（平成29年4月現在）を続けていますが、日本の海苔の消費量は年々減少しています。そのような状況で、日本一の海苔産地である佐賀県の産地イメージをPRするために、当漁協の生のり佃煮を製造している合同会社 佐賀市漁村女性の会と連携して、佐賀海苔の新商品の開発を行うことになりました。

Sagan Monotachi.19

生のり七味

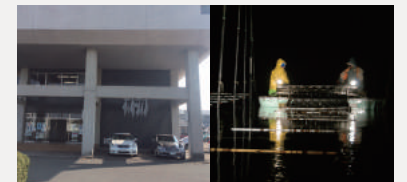
原材料/
生のり、本醸造醤油、干し柿、柚子胡椒、
生姜、黒糖、本みりん、練りごま、米麴、
柿酢、実山椒、食塩
内容量 100g

小売希望価格 700円（税別）



佐賀県より全国へ良質な海苔をお届けしています。

当漁協の主な事業としては、生産者が生産する乾海苔を入札を通じて全国各地の商社に販売する受託販売事業を主な事業として行っています。平成23年度の農商工連携応援基金事業を利用し、生のり佃煮を商品化。今回は産直感を前面に出しながら素材の良さをもっと知ってもらうことを目的として本事業を活用させて頂き、佃煮の概念から外れた調理ソースとして商品開発を行ないました。



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/>

素材の味が活きる！ 万能ごまだれ

子どもたちに安心して食べてほしいという思いをもって栽培した甘みの強い玉葱をふんだんに使い、天然醸造で作った佐賀産の醤油で味を調えたやさしい風味のごまだれです。



Production

丸秀醤油株式会社

Agriculture

山領ファーム

素材の味を生かす万能のたれに仕上げるために高品質の玉葱を使用。さらにレシピ監修には東京・新宿割烹の中嶋貞治料理長に協力してもらいました。

Sagan Monotachi.20

ごまだれ

原材料/
玉葱、練りゴマ、カシューナッツ、アーモンド、
ぼん酢、みりん、醤油、酒、トマト、タバスコ
内容量 100ml

小売希望価格 500円(税別)



調味料一筋の伝統と培った技術を商品に。

創業1901年の創業以来、一貫して天然醸造醤油を製造しています。100年以上の技術と伝統が織りなす新たな調味料を、ぜひご賞味ください。



お問い合わせ

丸秀醤油株式会社 TEL0952-30-1141/FAX0952-30-1142

〒849-0921 佐賀県佐賀市高木瀬西 6-11-9

<http://www.shizen1.com>

Production

有限会社 玉喜

Agriculture

中山林業

連携体との話の中で、極寒の時期に極稀に収穫される、てまりサイズの大きなしいたけがある、という話からスタート。生産管理が難しいが匠の技で栽培技術を確立。パッケージデザインや販売流通を玉喜が進めた。また、JGAP 認証を玉喜が事務局として進め、2017年6月9日認証。

Sagan Monotachi.21

佐賀県産 原木生しいたけ 山鮑

名称/生しいたけ(原木)
原産地/佐賀県



特選 (2粒入り)

ゴールド
(1粒入り)

食感まるで「鮑」
収穫まで2年の歳月と手間ひまをかけた
ブランドしいたけ「山鮑」

収穫時期は12月～2月の3ヶ月のみ!

収穫量は生産量のおよそ3%未満!

自然栽培・無肥料・無農薬

里山原木栽培しいたけではJGAP日本初認証!

目標は、2020年オリンピックの食材へ

山鮑を生産・販売する為に「肥前原木しいたけ工房」を立ち上げ、JGAP(第三者認証)も取得し、2020年オリンピックへ食材として提供する事を中期目標に掲げています。佐賀県原木椎茸生産は、生産量が少なく知名度が低いですが、生産環境及び生産品は素晴らしいものがあります。現在、試作品を東京大田市場、築地市場の仲卸へ販売し、東京の百貨店で販売しています。高い評価を頂いており、今後は、佐賀県の生産者に呼びかけ、肥前原木しいたけ工房として団体として活動出来るビジョンをかかげています。
お問い合わせ



有限会社 玉喜 TEL0952-25-2281/FAX0952-25-2282

〒840-0012 佐賀県佐賀市北川副町光法 1777-10

<http://tamaki42.com>

※価格は平成29年1月現在のものです。

伊万里梨 フルーツソース・
伊万里梨 ドライチップ・
伊万里梨 ドレッシング・
伊万里梨 ぽん酢

Production

有限会社 伊万里グリーンファーム

Agriculture

伊万里市農業協同組合

佐賀県伊万里市を代表するフルーツが「伊万里梨」です。その「伊万里梨」の選果場で選果する中で、青果では販売できない規格外の梨を使用して2015年から本格的な梨加工品の開発に梨農家、JA伊万里、青果市場と伊万里グリーンファームなど地元企業と市役所、金融機関等が連携して加工品開発と販路開拓に取り組んでいます。

Sagan Monotachi.22

伊万里梨 フルーツソース・伊万里梨 ドライチップ・ 伊万里梨 ドレッシング・伊万里梨 ぽん酢

伊万里梨 フルーツソース

原材料/梨(佐賀県伊万里産)、砂糖、梨加工品、
レモン果汁、香辛料/ビタミンC

内容量 130g

小売希望価格 500円(税別)

伊万里梨 ドライチップ

原材料/梨(佐賀県伊万里産 豊水)

内容量 40g

小売希望価格 500円(税別)



伊万里梨 ドレッシング

原材料/還元水飴、梨、果実酢、食塩、
ビタミンC

内容量 200ml

小売希望価格 500円(税別)

伊万里梨 ぽん酢

原材料/果実酢、還元水飴、梨、
砂糖、食塩、醤油、かつおぶしエキ
ス、昆布エキス、レモン果汁/ビ
タミンC

内容量 200ml

小売希望価格 500円(税別)

規格外の梨を使用。梨の食感や 自然の甘みを引き出した加工品。

佐賀県伊万里市は『焼き物とフルーツの里』の歴史ある町で、
代表するフルーツとして「伊万里梨」が有名です。

国産和梨の加工品は味の特徴が少ない為、ほんの僅かしかなかった。

その様な事から、梨加工品の開発には3年以上の時間を掛け、苦勞して作り上げました。

フルーツソースは果肉の食感が楽しめます。ドライチップは皮付きで天然の梨の甘みが際立ちます。

ドレッシング・ぽん酢は手間を掛け、伊万里梨の果実酢を醸造、自然の酸味と甘みがあります。

3年以上を費やし開発した国産梨の甘みをお届けします

「伊万里梨」は、伊万里市で栽培されるフルーツの中心的な農産物です。
梨の規格外を利用して開発した梨加工品が、新たな農家所得の一部になる事で、佐賀県伊万里地区の農家所得の向上と農業振興につながります。
継続できる農業経営と地域発展の為に、地域一体となった連携で事業の成功と発展に努めていきます。



お問い合わせ

有限会社 伊万里グリーンファーム TEL0955-23-5780/FAX0955-23-5806

〒848-0031 佐賀県伊万里市二里町八谷捌 926

<http://iwari-gf.co.jp/>

※価格は平成30年1月現在のものです。



佐賀の農林漁業をささえる“もの”づくり

生産・生活を支えるもの

6

Product

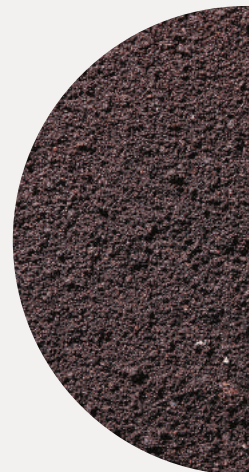
物

さがんものたち

m o n o

Sagan Monotachi

佐賀生まれ | 6商品



- no.23 電動収穫台車 50
株式会社大神
- no.24 スラセック (SRASEQU) 52
株式会社津田化洗工業
- no.25 高品質有機肥料「豊根」 54
佐賀中央青果市場
- no.26 友幸素シリーズ(有機、亜リン酸入り液状複合肥料) 56
合同会社友幸素舎

c o n t e n t — 目次

佐賀の素材を使った安心安全なコスメ商品

- no.27 燦々喜々(さんさんきき) 58
株式会社ライフプロ
- no.28 大人のナチュラルオリーブ化粧品 60
株式会社ハーベスト

電動収穫台車



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.23

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：スチール製板曲

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ツで、常に時代の進歩と変革に併せて、ハ
ード・ソフト共、先取りすることを買き、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

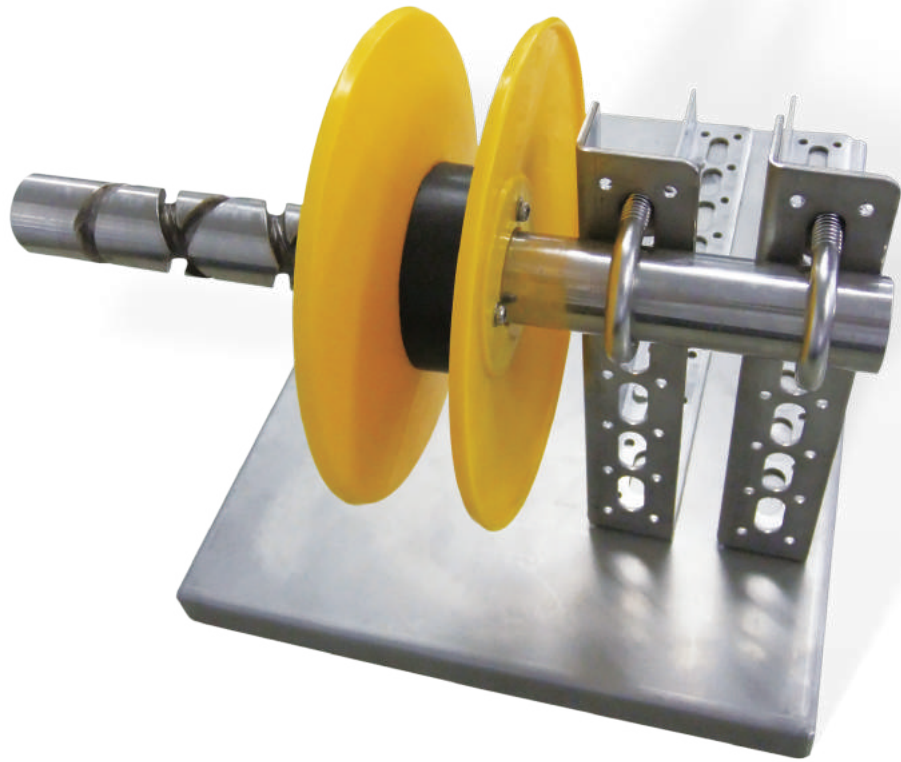
株式会社 大神 TEL0952-45-5131/FAX0952-45-5132

〒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することができます。
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操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.24

スラセック (SRASEQU)

商品情報/
機器構成材は
S U S 316L(回転軸)、
S U S 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/> で

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 宮島徹教授、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.25

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/>

友幸素シリーズ (有機、亜リン酸入り液状複合肥料)

Production

窓乃梅酒造株式会社

Agriculture

合同会社友幸素舎

窓乃梅酒造(株)で作られる麦焼酎の生産過程で排出される焼酎蒸留廃液を発酵して得たアミノ酸や有機酸、酵素など、有用微生物の発酵生産物を豊富に含む液体肥料をベースに肥料設計して生産しました。

Sagan Monotachi.26

友幸素シリーズ (有機、亜リン酸入り液状複合肥料)

友幸素アクセル 10-3-1.5 (N-P-K 保証成分 10-3-1.5)
友幸素クラッチ 5-5-5 (N-P-K 保証成分 5-5-5)
友幸素プレーキ 0-急-救 (N-P-K 保証成分 0-9-9)
肥料取締法に基づく表示
商品仕様/1kg、20kg



専業農家から一般ご家庭の 家庭菜園までご活用いただけます。

アミノ酸、有機酸、糖分、微量元素が即効性を発揮します。
活力向上で糖度アップ、収量アップが期待できます。
亜リン酸が収量増加、品質向上に寄与します。灌水施肥、葉面散布兼用です。

有用微生物の発酵のちからで美味しい野菜を

我が社の目指すもの…
人にとって一番大切なものは健康
健康であるためには健全な食べ物
健康な食べ物は健康な土から
身土不二の法則
循環型農法



お問い合わせ

合同会社友幸素舎

〒849-0204 佐賀県佐賀市久保田町大字久保田 1177 番地

<http://www.yukousosya.com/>

素肌に、 九州のチカラを。

燦々喜々は、燦々と降り注ぐ太陽の光を浴びて育った九州産の植物を
主成分としたスキンケアブランドです。

第一弾は武雄市の「へちま」。

自家農園で有機栽培・無化学肥料の天然へちまを栽培している相良さんのへちまを使用。

化学合成成分の防腐剤や石油系界面活性剤、合成着色料・香料は一切不使用。

植物由来成分で品質維持をしています。



Production 株式会社ライフプロ

Agriculture へちまや群生舎

以前より、株式会社ライフプロとへちま水の取引があったへちまや群生舎の相良さんとで、2015年秋からブランド化に向けたプロジェクトが立ち上がりました。ブランディング、ネーミングが2016年1月に決まり、使用感と使用成分を試しながら、9月に商品準備が整い11月に発売開始となりました。

Sagan Monotachi.27

燦々喜々



へちまクリーム
成分/
へちま水、温泉水、水、グリセリン、
オリーブ果実油、プロパンジオール、
ミリスチルアルコール、乳酸桿菌/
ワサビ根発酵エキスなど
内容量 50g
小売希望価格 2,900 円 (税別)



へちま化粧水
成分/
へちま水、温泉水、水、グリセリン、
プロパンジオール、乳酸桿菌/ワサビ
根発酵エキス、乳酸桿菌/オリーブ葉
発酵エキスなど
内容量 150ml
小売希望価格 2,900 円 (税別)



塩石鹸 (泡立てネット付)
成分/
石鹸素地 (植物性)、海塩、へちま葉
内容量 80g
小売希望価格 1,800 円 (税別)

グループネットワークを活用した地産商品のブランディング

株式会社ライフプロは地元・九州を中心とした企業や地域の人々のために企画・運営をするサガテレビグループの総合プロデュース会社。商品開発から販売促進まで、グループのネットワークを生かし、様々な課題解決に寄与しています。事業の一環、商品開発で誕生した「燦々喜々」は、実直に作り続ける九州の生産者と利用者に喜ばれるシリーズとして、大事に育てていきます。販売はECサイト、県内外の契約店での販売となります。



お問い合わせ

株式会社ライフプロ TEL0952-41-8341/FAX0952-41-8340

〒840-0023 佐賀県佐賀市本庄町大字袋 286 番地 5

発売元 <http://lifepro.me/> で 検索

ブランドHP <http://www.sansankiki.jp> で 検索

※価格は平成30年1月現在のものです。

大人のナチュラルオリーブ化粧品

Production

株式会社ブルーム

Agriculture

株式会社ハーベスト

唐津コスメティック構想の一環として、オリーブの栽培、加工、化粧品製造、流通における化粧品関連産業の6次産業化を目指し、唐津ブランドとして「大人のナチュラルオリーブ化粧品」の商品開発を行いました。

Sagan Monotachi.28

大人のナチュラル オリーブ化粧品



化粧品
ナチュラル美容液
内容量 80ml
小売希望価格
4,800円(税別)

化粧品
ナチュラル化粧水
内容量 150ml
小売希望価格
4,500円(税別)

化粧品
ナチュラル美容乳液
内容量 120ml
小売希望価格
4,500円(税別)

化粧品
ナチュラルヘアシャンプー
内容量 400ml
小売希望価格
4,200円(税別)

化粧品
ナチュラルヘアトリートメント
内容量 400ml
小売希望価格
4,200円(税別)

大人の ナチュラルオリーブ化粧品 ～唐津の潮風に吹かれて～

お肌に優しい植物由来成分を配合し、オリーブ素材の力を最大限に引き出した、唐津産の大人のナチュラルオリーブ化粧品です。九州の温暖な自然環境が育む最高品質のオリーブそこから生まれた本物の素肌美をかなえる化粧品。上質を知り尽くした大人の肌。これからは未来のお肌を育むケアへ。

オリーブの栽培から、化粧品の製造、流通までを唐津から。

株式会社ハーベストでは、「大人のナチュラルオリーブ化粧品」を通して、唐津における農業、コスメティック、観光への展開を行い、唐津コスメティック構想の発展に貢献しています。



お問い合わせ

株式会社ハーベスト TEL0955-70-6270/FAX0955-70-6301

〒847-0022 佐賀県唐津市鏡 4751-2

<http://harvest-kr.jp>

※価格は平成30年1月現在のものです。



美味しいものたち



24
Product

shoku
Sagan Monotachi

6次産業化による佐賀の食



no.29	SUPER FOOD RICE BALL (スーパーフードライスボール)	66
	株式会社 テイスティフーズ	
no.30	アスパラのおつけもの	68
	よしこちゃんの畑	
no.31	天然酵母パン、天然酵母ベジラスク	70
	トート工房	
no.32	美肌まん(猪肉入肉まん)	72
	株式会社 三生	
no.33	百姓品質麦茶	74
	株式会社イケマコ	

c o n t e n t — 目次

no.34	つよし君の飲むトマト	76
	合同会社 つよし君のお野菜畑	
no.35	さが海苔 佃煮、さが海苔 ドレッシング	78
	恵の酢漬海苔(生姜風味、梅風味、柚子風味)	
	恵丸水産	
no.36	山野菜会席 ほか	80
	株式会社 森の香 菖蒲ご膳	
no.37	白いちご 飲むっ酢 [®] 、さがほのか 飲むっ酢 [®]	82
	手島農園	
no.38	かりんとう	84
	河童農園	
no.39	苺ジャム	86
	大申農園	
no.40	佐賀ドレ、ジャポネソース、フレンチドレッシング	88
	農家の厨 野々香	

no.41	しいたけの手作り佃煮	90
	わかきのこ	
no.42	七浦れもんジュレ	92
	重点「道の駅」道の駅鹿島	
no.43	STELLA ジェラート	94
	株式会社 塚島ファーム	
no.44	生姜の佃煮、切り干し大根の佃煮、にんにく味噌、ゆず味噌、ゆずこしょう	96
	大宅農園	
no.45	金星佐賀豚とんかつ定食、金星佐賀豚しょうが焼定食	98
	有限会社 永瀬ファームリンク	

佐賀6次産業化サポートセンター事業による商品

no.46	こじかの白雪みそ	100
	農事組合法人 小鹿ファーム	
no.47	いちごゼリー	102
	香月さんちのいちご畑	
no.48	クッキーボール komecoro <コメコロ>	104
	香月さんちのいちご畑	
no.49	こじかの高菜漬け	106
	農事組合法人 小鹿ファーム	
no.50	3〜牧場プリン〜	108
	大富牧場	
no.51	れんこん酢	110
	黒木農園	
no.52	れんこんみそ	112
	井手食品有限会社	

SUPER FOOD RICE BALL

(スーパーフードライスボール)

ZAKKOKU & SUPER FOOD を ライスボールにアレンジ

スーパーグレイン（雑穀）をアレンジしたライスボールです。
パワーを感じるカラーやかわいらしいビジュアルはパーティー、手土産にぴったり。
beauty & power を感じる 6 種のテイストをラインナップしています。



Production 株式会社 テイスティフーズ

スーパーグレイン（雑穀）をアレンジしたライスボールの「SUPER FOOD RICE BALL」を商品化。「SUPER FOOD RICE BALL」は、従来より日本の健康食として高く支持されている雑穀に、流行のスーパーフードのエッセンスをプラス。弊社ではプロトン凍結機を採用し、風味やおいしさを閉じ込め、且つ、手軽な冷凍ライスボールとして商品化しました。

Sagan Monotachi.29

SUPER FOOD RICE BALL

スーパーフードライスボール

内容/①アサイー&黒米、
②カムカム&デブ、
③ココナッツオイル&10穀、
④マカ&10穀、
⑤スピルリナ&アマランサス、
⑥ヘンプシード&キヌア

〈冷凍食品〉
-18℃以下で保存してください。
小売希望価格 2,000 円 (税別)



進化する、食のトータルパートナー企業を目指して。

株式会社テイスティフーズは、冷凍米飯を中心とした冷凍食品を製造しています。弊社で採用している冷凍技術「プロトン凍結」は、他の冷凍方法に比べ食品の性質を壊すことなく凍結でき、解凍後の品質を保持できる技術です。解凍後の食感や風味が損なわれやすい冷凍米飯の凍結には最適の凍結方法です。私たちは「オリジナリティある商品開発」「素材にこだわった安心安全、高品質な商品の製造」「冷凍食品の長所をいかした技術」を追求し、日々邁進しております。



お問い合わせ

株式会社 テイスティフーズ TEL0942-83-1411/FAX0942-83-1412

〒841-0048 佐賀県鳥栖市藤木町若桜3-12

<http://www.tastyfoods.co.jp/> で

甘い! 柔らかい! みずみずしい!

小さいお子さんからおじいちゃんおばあちゃんまで
家族みんなで食べて欲しい!
そんな思いから4種類の味のお漬け物が
生まれました。

Production よしこちゃんの畑

Sagan Monotachi.30

アスパラのおつけもの

アスパラ浅漬け
原材料/アスパラ、漬け原材料(リンゴ酢、ぶどう糖
果糖液糖、食塩)、調味料(アミノ酸等)、酸味料(原材
料の一部に大豆を含む)

アスパラの甘醤油漬
原材料/アスパラ、唐辛子、漬け原材料(果糖ぶどう糖
液糖、醤油、食塩)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、
酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンB1、甘味料(ステ
ビア)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

アスパラの甘辛漬
原材料/アスパラ、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖、食塩、
醤油、にんにく)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、
保存料(ソルビン酸k)、(原材料の一部に大豆を含む)

アスパラキムチ
原材料/アスパラ、漬け原材料(にんにく、唐辛子、果
糖ぶどう糖液糖、コチュジャン、たん白加水分解物、食塩、
生姜、リンゴ酢、魚醤、ホタテエキス、オキアミエキス、
醤油)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、
増粘多糖類(キサンタンガム)、保存料(ソルビン酸k)、(原
材料の一部に大豆を含む)



家族力を合わせて愛情いっぱいのアスパラを育てています。

吉野ヶ里公園の側に広がる田園の中で
活水機を通したまろやかな水と、こ
だわりの堆肥や肥料を与え愛情を込めた
アスパラです。



お問い合わせ

よしこちゃんの畑 TEL/FAX0952-52-0189

〒842-0002 佐賀県神埼市神埼町田道ヶ里1963-2

<https://www.facebook.com/yoshikochan.asupara/> で

地元産、手づくりにこだわった 天然酵母のパンとラスク。

佐賀県産の小麦粉、全粒粉を使い、
素朴でずっしりとした天然酵母パンを焼き上げました。
小麦そのものの風味を楽しめるパンです。
天然酵母ベジラスクは、紫さつま芋やかぼちゃの色を
そのままいかしたラスク。
ごぼう入りラスクも風味があります。



素朴な天然酵母パンが作りたかった。そんな思いから天然酵母パンを焼き上げています。また、天然酵母ベジラスクは、野菜入りのラスクが出来ないものかと考え、今回、見た目も美しい紫や黄色のラスクを作りました。野菜のラスクということでベジラスクと名前をつけました。

Sagan Monotachi.31

天然酵母パン、天然酵母ベジラスク



天然酵母パン
佐賀県産小麦+全粒粉、砂糖、食塩、
天然酵母、と材料はいたってシンプル。
ハード系パン好きの方におすすめ。

天然酵母ベジラスク
佐賀産小麦と野菜、牛乳、バター、砂
糖、食塩、天然酵母でパン生地をつくり、
焼いた後うすくスライスし、バターとグ
ラニュー糖をまぶしてオーブンで空焼き
しラスクにします。

自ら愛情注ぎ育てた作物を、一つ一つ大切な商品へ。

トートト工房では、出来るだけ目に見える範囲でとれた農作物を使用
しています。「自分たちが育てた安全でおいしい農作物をいかしたい。」
これが手づくり農産加工所「トートト工房」の出発点です。
着色料、保存料などは使わず、農作物そのものがもつ持ち味をいかし
た新しい加工品づくりがトートト工房の基本姿勢です。



お問い合わせ

トートト工房 TEL/FAX0942-92-7858

〒841-0203 佐賀県三養基郡基山町園部 1526

美肌まん (猪肉入肉まん)

白い皮はしっとり感有、
タネの肉は猪肉を使用。

捕獲した猪の肉を活用した猪肉入肉まん。

山の恵の猪、その肉を無駄にすることなくバラ肉とモモ肉をブレンドし
肉まんの具材に使用しました。

独自ブレンドの醤油（猪の素）の使用により猪の旨みが
よりいっそう引き立ちます。



Production 株式会社 三生

猪肉の美味しさを味わって頂きたい為、一番美味しい時期の肉を使用した肉まんです。

Sagan Monotachi.32

美肌まん (猪肉入肉まん)

原材料／

猪肉、椎茸、玉葱、ごぼう ほか

小売希望価格 360円 (税別)



害獣としての猪を、有効活用する商品アイデアです。

猪の生息数が増え、また農作物被害も増えています。その為、捕獲頭数も年々増えており、利活用として有効に猪の肉を活用し、一般にその味を知って頂き需要が増える事で、捕獲の理解をして頂き一般への普及に繋がればと考えました。また、その捕獲獣肉の在庫を減らす事が狙いです。



お問い合わせ

株式会社 三生 TEL0942-83-3762/FAX0942-83-3704

〒841-0061 佐賀県鳥栖市轟木町 942

<http://www.sanseikouki.co.jp> で 検索

自社生産の佐賀県産 二条大麦 100% 昔ながらの麦茶です。

原料には、自社栽培の二条大麦サチホゴールドを使用しています。
土づくりにこだわり、作物が持つ力を活かす栽培で、農薬や化学肥料の使用を少なく抑えています。
麦本来の味と香ばしさを堪能することができます。
イケマコこだわりの二条大麦で作った麦茶。素材そのものの美味しさをお楽しみください。



Production 株式会社イケマコ

6次産業化の商品開発の第一歩として国内屈指の大麦産地であることから大麦の加工品を考えました。イケマコこだわりの「酵素栽培二条大麦」で作った麦茶で素材そのものの美味しさをお楽しみください。



Sagan Monotachi.33

百姓品質麦茶

原材料/
佐賀県川副産大麦
内容量 180g(10g × 18袋)

川副町の豊かな自然の中で米・麦等の農産物を生産・加工。

肥沃な佐賀平野で、安心・安全な農産物を生産しています。
佐賀の農業を未来へ繋げられるよう、チャレンジする農業！を motto に日々取り組んでいます。



お問い合わせ

株式会社イケマコ TEL0952-45-0460/FAX0952-45-8081

〒840-2212 佐賀県佐賀市川副町大字犬井道 2345-5

<http://www.ikemako.com/ikemakoweb/indexikemako.html> で

天山の山頂から山々の谷、
谷を吹き抜ける緑の風。
大切に育てた土の力。

時をかけた、濃厚な完熟トマトだけ絞った、飲むトマト。無添加にこだわり、本物だけの味です。
小さなお子様からご高齢の方まで、安心して飲みいただけます。



Production 合同会社 つよし君のお野菜畑

栽培期間中は、水を与えず完熟出荷で糖度、味を第一に。
出荷中に痛む事もあり、加工する事で付加価値の商品として開発し製品作りを行っています。

Sagan Monotachi.34

つよし君の飲むトマト、つよし君のトマトジャム、
つよし君のブルーベリージャム



飲むトマト
内容量 720ml 1本
小売希望価格 1,500円(税込)

トマトジャム、
内容量 140g 入
小売希望価格 800円(税込)

ブルーベリージャム
内容量 140g 入
小売希望価格 800円(税込)



佐賀県富士町にある天山山系の豊かな自然に囲まれた農園

安心・安全と考える時に、野菜トマトの味で勝負したいと思い、無添加を第一と考え大手企業では出せない商品と思った時、農家しか出来ないシンプルで思いを伝えた商品作りを心がけてます。



お問い合わせ

合同会社 つよし君のお野菜畑 TEL/FAX0952-58-2966

〒840-0503 佐賀県佐賀市富士町大字市川 701-1

<http://tsuyoshikun.wpblog.jp/> つよし君のお野菜畑

さが海苔 佃煮、さが海苔 ドレッシング 恵の酢漬海苔(生姜風味、梅風味、柚子風味)

佐賀有明海苔 恵の物語、 海苔生産者が作った本物の味。

なめらかで口当たりがよく海苔本来の豊かな磯の香りをお楽しみいただける佃煮海苔は、摘んですぐの生のりをそのまま使用しています。角切りにした板海苔を風味豊かな酢漬けにした酢漬海苔は一枚一枚、形がくずれず、おいしくお召し上がりいただけます。



Production 恵丸水産

有明海で採れた「さが海苔」のみを使用し、その他の原料にもこだわり抜いた商品です。

Sagan Monotachi.35

さが海苔 佃煮

佃煮海苔
原材料/海苔、醤油、砂糖、みりん、清酒、食塩、米酢、水飴、昆布、鰹節

さが海苔 ドレッシング

原材料/食用植物油、醤油、砂糖、玉ねぎ、リンゴ酢、板海苔(佐賀市諸富町産)、生姜、食塩、にんにく、とうがらし、昆布、鰹節



恵の酢漬海苔

(生姜風味、梅風味、柚子風味)

酢漬海苔
(生姜風味、梅風味、柚子風味)
原材料/
板海苔(柚子果皮、梅干、生姜)、
醤油、昆布、鰹節
調味酢(醸造酢、砂糖、リンゴ酢、
食塩、その他)



『佐賀のよかひと・よかもん・よかところ』を全国に発信。

海苔生産者の強みを生かして、新鮮で厳選した原料を使用し、心を込めて一つ一つづくりしています。



お問い合わせ

恵丸水産 TEL/FAX0952-47-2843 (代表)

〒840-2102 佐賀県佐賀市諸富町大字為重 23-1

<https://megumimarusuisan-com.jimdo.com/> で 検索

山野菜会席 ほか



採りたての新鮮な旬の食材だから
おいしくて身体にやさしい。

森を渡る風の中で育った滋味滋養を…その風を受けながら、
この地でお召し上がりください。四季折々自然の恵み旬をご用意します。

Production 株式会社 森の香 菖蒲ご膳

地域おこしが盛んに全国で行われていたところに、「わたしたちにも何かできないか…」と菖蒲地区の女性たちが公民館に集いました。植物の先生などに教えを仰ぎ「山野草摘み草料理」のご膳を整え試食会を始めたのが平成7年1月。公民館での試食会を重ね、お店を開店できたのが平成21年4月でした。地域の協力とご支援を得ながら、現在につながっています。

Sagan Monotachi.36

山野菜会席 ほか



山野菜会席

山野菜天ぷらそばセット

山野菜会席 2,160円(税込) 山野菜会席(肉またはお魚付き) 2,700円(税込) ※お祝い・ご法事席(要予約)ご相談に応じて
日替りご膳 1,620円(税込) 山野菜天ぷらそばセット 864円(税込)

四季折々、自然の恵の旬を山里料理でおもてなし。

菖蒲の里山で心に癒しを身体に滋養をと、スタッフは、毎日とっておきの山野菜を準備して皆様のお越しをお待ちしております。



お問い合わせ

株式会社 森の香 菖蒲ご膳 TEL/FAX0952-57-2011

〒840-0541 佐賀県佐賀市富士町大字関屋 3798-33

白いちご 飲むっ酢®、 さがほのか 飲むっ酢®



こだわりの飲むっ酢と こだわりの幻のジェラート。

当農園産白いちごを丸ごと発酵させて、白いちご酢を作りだし、飲むっ酢を作っています。こだわりの飲むっ酢です。
赤も同様に当農園産さがほのかを使用しています。
また、当農園のジェラートはいちごが110g中60%も入った無添加の贅沢なジェラートです。

Production 手島農園

サガビネガーさんにいちごでお酢が出来ないかと相談して、やっと作る事が出来ました。ジェラートは岐阜のドリームジャパンさんとのすばらしい出会いのもとでの開発となりました。

Sagan Monotachi.37

白いちご 飲むっ酢®、さがほのか 飲むっ酢®、 ジェラート

白いちご 飲むっ酢
原料果実名/いちご、白いちご
(佐賀県唐津産)
原材料名/白いちご酢、糖類(ブドウ糖液糖果糖)、蜂蜜、オリゴ糖
内容量 200ml
小売希望価格 1,300 円(税込)

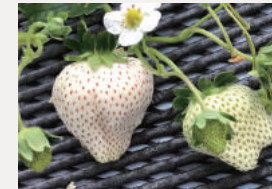
いちご 飲むっ酢
原料果実名/いちご、さがほのか
(佐賀県唐津産)
原材料名/赤いちご酢、糖類(ブドウ糖液糖果糖)、オリゴ糖、蜂蜜、いちご果汁
内容量 200ml
小売希望価格 1,300 円(税込)



ジェラート
(桃薫、白いちご、さがほのか)
原材料名/いちご、砂糖、澱粉、ブドウ糖、レモン、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)
内容量 110ml
小売希望価格 400 円(税別)

白い宝石®、美白の果実®、美白いちご®、手島農園 白いちご®は商標登録ブランド商品です。

とにかく、いちごにかける想いは誰にも負けません。白いちごも私が育種して、当農園オリジナル品種です。白いちご30品種以上の育種、新品種開発をしています。乞うご期待、香料開発も手掛けています。



お問い合わせ

手島農園 TEL0955-77-2908/FAX0955-77-0670

〒847-0023 佐賀県唐津市半田 3659

<http://www.shiroichigo.com> で 検索

ママ美味しいね おじいちゃんおばあちゃんも食べれる かりんとう。

小麦粉に緑茶、黒米、かぼちゃを練り込み、機械から出てくる1本1本を数本たばねてよりかけ、手でねじりかりんとうにしました。
素材を生かすため甘さひかえめ。老いも若きもだれもが香り、風味などを味わいながら食べて欲しい。



減農薬、有機お茶はJGAPの指導の元、栽培しています。愛情こめた小麦、緑茶、黒米農産物を使用して、日持ちする菓子が作れたらと思い佐賀6次産業化サポートセンター、菓子プランナーの方の指導を受けました。彩りを残しサクサク、少し硬め、食べれば口の中で美味しく香り、緑茶、黒米、かぼちゃを食べていると感じられる様に仕上げました。

Sagan Monotachi.38

かりんとう

緑茶かりんとう

原材料/小麦粉、砂糖、アーモンドパウダー、
緑茶粉末、牛乳、ベーキングパウダー、植物
油脂(大豆を含む)

黒米かりんとう

原材料/小麦粉、黒米粉、砂糖、アーモンド
パウダー、牛乳、ベーキングパウダー、植物
油脂(大豆を含む)

かぼちゃかりんとう

原材料/小麦粉、かぼちゃ、砂糖、アーモン
ドパウダー、ベーキングパウダー、植物油脂(大
豆を含む)

内容量 各60g

小売希望価格 300円(税込)



手造りシフォンケーキ

お茶を主として米、果樹、野菜などの栽培農家。

今後も自家農産物で加工、販売をめざして、私達はお茶を主として米、果樹、野菜などを栽培しております。
生産加工、販売し、健康安全、年齢を問わず多くの方々に美味しいねと言われる商品開発に取り組みながら「また買いたいね」と言ってもらえる様にと願い、日々励んでまいります。



お問い合わせ

河童農園 TEL/FAX0955-64-2173

〒847-1212 佐賀県唐津市北波多大杉 1027

べっぴんしゃん苺ジャム。

苺ジャムは熱を加えながら作っていくので酸化しやすく、色も悪くなりやすいので原料は酸化しにくい苺を使用します。苺には化学物質を使用しないで栽培するので土作りが特に重要です。



Production 大串農園

無化学肥料の栽培をしているので、生果用に出荷できない商品を二次加工して苺ジャムを作っています。

Sagan Monotachi.39

苺ジャム

苺ジャム
50g、100g（ラッピング）、230g、
460g（ケース）の4種類を作っています。

原材料/
佐賀県特別栽培の苺(100%)と砂糖、
レモン汁、食塩



肥料にこだわって栽培しています。

「あなたの子供に安全な食べ物」を目標、目的として苺作りとジャム作りをしています。

本物の味を是非多くの方に食べていただきたいと思います。



お問い合わせ

大串農園 TEL/FAX0952-84-4516

〒849-1112 佐賀県杵島郡白石町大字福田 447-4

佐賀ドレ、ジャポネソース、 フレンチドレッシング

大地の調味料を食卓へ。

全国有数の玉ねぎ、蓮根の生産地である白石平野。

有明海のミネラル豊富な粘土質の土壌が育んだ、私達の宝物である玉ねぎ・蓮根を「農家の厨 野々香」にて、オリジナルドレッシング・ジャポネソースに仕上げました。

大地が生んだ調味料を是非お楽しみ下さい。



Production 農家の厨 野々香

「農家の厨 野々香」料理長 小野智史監修のオリジナルドレッシング・ジャポネソース。お料理に提供してありましたものを、お客様のご要望により製品化致しました。

Sagan Monotachi.40

佐賀ドレ〈S〉、ジャポネソース〈J〉、 フレンチドレッシング〈F〉

佐賀ドレ (S)

原材料/蓮根(佐賀県白石町産)、米酢、食用なたね油、オレンジジュース、砂糖、玉ねぎ(佐賀県白石町産)、食塩、黒こしょう、香料

ジャポネソース (J)

原材料/玉ねぎ(佐賀県白石町産)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、清酒、砂糖、おろししょうが、白ワイン、米酢、おろしにんにく、レモンジュース、オイスターソース、柚子こしょう、酒精、pH調整剤、保存料(安息香酸 Na)、調味料(アミノ酸)、香料、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素

フレンチドレッシング (F)

原材料/食用なたね油、玉ねぎ(佐賀県白石町産)、米酢、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、おろしにんにく、食塩、マスタード、白こしょう、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、保存料(安息香酸 Na)、甘味料(甘草)、ウコン色素、ビタミンB1

内容量 各 200ml

保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。

小売希望価格 600 円 (税別)



豊かな田園の中に、静かに佇む、農家の厨 野々香。

白石平野の豊かな田園の中で、農家レストラン・農園を営んでいます。自家農園で採れた旬のお野菜を中心に、香りや器、自然の広がる田園風景など、五感でお楽しみ頂けるお料理を提供させていただきます。



お問い合わせ

農家の厨 野々香 TEL/FAX0952-87-2492

〒849-0402 佐賀県杵島郡白石町福富下分 983

<http://saganonoka.com/> で検索

しいたけの手作り佃煮

じっくり2日間炊き上げて作った しいたけ農家 こだわりの味!

椎茸の味を損なうことなく それぞれの味が楽しめます。
尚且つ、添加物は一切使用しておりませんので、
身体に安心・安全な商品が出来ました。



Production わかきのこ

自然豊かな若木町で菌床椎茸の周年栽培を始め、食材の全ては地元の農家が無農薬及び減農薬で育てています。1年間の商品開発を経て4種類を商品化。その後お客様のニーズを受け、2年後に2種類の商品を開発しました。

Sagan Monotachi.41

しいたけの 手作り佃煮

原材料/
生椎茸、醤油(大豆、小麦を含む)、
清酒、三温糖、昆布、生姜、柚
子胡椒、金ごま、梅

内容量 120g
小売希望価格 400円(税別)
ギフト用 6種類入り
小売希望価格 2,800円(税別)



添加物を一切使用しない、身体に安全な佃煮を。

全てが手作りなので、大量には作れませんが一つ一つ丁寧に仕上げ、安心・安全な商品をお客様の元へ届けたいと思っております。佃煮のイメージを一変させるやさしい味に仕上がりました。時には、食卓にプラス1品、お酒のお供にと。この商品が各家庭独自の調理方法で様々な1品に変化してゆく事を望んでおります。



お問い合わせ

わかきのこ TEL/FAX0954-26-2636

〒843-0151 佐賀県武雄市若木町大字川古7399

<http://wakakinoko.com> で検索

レモンと和風ジュレの 新しい食感!

原料であるレモンは全て地元・鹿島市七浦で穫れたものを使用。
果汁はもちろん、果皮まで余すことなく使い
こだわりの商品に仕上げました。
また、食品との絡まりがよくなるようジュレ状にし、
商品を手にとると果皮が浮き宝石のように
キラキラと見えるようにしました。

Production 重点「道の駅」道の駅鹿島

貴重な国産レモンが地元にあるにも関わらず、特に目立たない存在でいた為、商品化することにより、
地産地消はもちろん、レモンの産地であることを知ってもらうきっかけになれば…との思いで商品化し
ました。



Sagan Monotachi.42

七浦れもんジュレ

原材料/
だし(昆布・鰹節)、みりん、酒、砂糖、
レモン果汁、塩レモン、酢、寒天(原
材料の一部に小麦粉を含む)

内容量 300ml
小売希望価格 760 円(税込)

有明海を一望できる道の駅。

道の駅鹿島は国道 207 号線沿いにあり、有明海を一望できる展
望館、観覧無料のミニ水族館などがご利用できます。また、毎
年ガタリンピックも開催されます。
千葉市(せんじゃいち)では、自然な恵みを受けた旬の野菜や、
有明海の魚介類なども販売しております。
日頃から頑張っている生産者の方々のレモンで製品を
作りたいとの思いから商品化に至りました。



お問い合わせ

重点「道の駅」道の駅鹿島 TEL0954-63-1768(代) / FAX0954-63-1788

〒849-1323 佐賀県鹿島市大字音成甲 4427-6

<http://michinoekikashima.jp> で 検索

搾りたて牛乳の美味しさを とじ込めたジェラート。

愛情いっぱい育てた塚島ファームの牛たちの搾りたて牛乳を使用しています。着色料、保存料を使わず優しい味となっています。STELLAとはイタリア語で「星」という意味で夜空に輝く星のようなキラキラな毎日でたくさんの方々にジェラートを味わっていただき、輝く笑顔があふれて欲しいとの思いを込めて作らせていただいています。

Production 株式会社 塚島ファーム

佐賀6次産業化サポートセンターにおいて、事業計画作成でのアドバイスをいただき、商品化に至るまでも、講演などを聞き様々なノウハウを教えてくださいました。



Sagan Monotachi.43

STELLA ジェラート

ミルク、抹茶、イチゴ、チョコ、きなこ味
原材料/
牛乳、乳製品、砂糖、トレハロース、乳化安定剤、抹茶、苺、チョコレート、きなこ
内容量 各120ml

小売希望価格 300円(税込)

餌から育成環境まですべてにこだわる酪農牛のミルク。

昭和43年より酪農をはじめ、搾りたての生乳をカタチにしたいという願いがやっと叶いました。

牛の餌にもこだわり、牧草もわが家で作っています。牛ふんは、田んぼを肥やす材料となり循環型経営です。地域の作物を使ったジェラートを今後も広げていきたいです。



お問い合わせ

株式会社 塚島ファーム TEL/FAX0954-62-0238

〒849-1301 佐賀県鹿島市大字常広 2064-1

生姜の佃煮、切り干し大根の佃煮、 にんにく味噌、ゆず味噌、ゆずこしょう

Production 大宅農園

あなたのたべたもので あなたの身体はできています

アートテン農法と出会い、アートテンで出来た野菜を使った
商品を食べতে欲しいと思い、始めた加工です。
身体を暖めてくれる生姜やスタミナのつくりにんにく、
カルシウムたっぷりの切り干し大根とご飯の相性は抜群！
子どもから大人まで幅広く食べていただけます。

アートテン農法に出会い、1つ1つ野菜の味が違うことに気がきました。もともと料理は好きで色々なものを作っていました。美味しいものが出来るのではないかと商品化を思い立ちました。

Sagan Monotachi.44

生姜の佃煮、切り干し大根の佃煮、にんにく味噌、 ゆず味噌、ゆずこしょう

生姜の佃煮

原材料/生姜、砂糖、酢、ちりめんじゃこ、
白だし醤油、塩昆布
内容量 80g 小売希望価格 300 円

切り干し大根の佃煮

原材料/砂糖、切り干し大根、ちりめんじゃこ、
白だし醤油、酢、鰹節、ひじき、人参、ごま
内容量 80g 小売希望価格 250 円

にんにく味噌

原材料/味噌、砂糖、にんにく、菜種油、生姜
内容量 80g 小売希望価格 200 円

ゆず味噌

原材料/醤油、米麴、砂糖、柚子
内容量 80g 小売希望価格 200 円

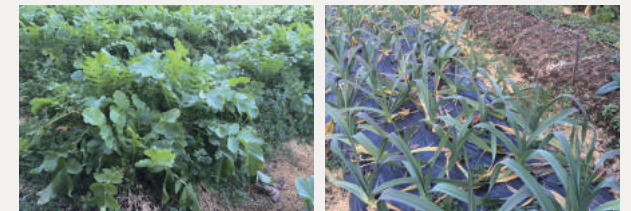
ゆずこしょう

原材料/柚子、唐辛子、食塩
内容量 90g 小売希望価格 250 円



身体にいい食材を食べやすくして、たくさんの人に伝えたい！

味噌部屋だった所に加工所を立ち上げました。自家製の野菜で作った佃煮やあじ味噌です。ご飯のお供に手軽においしく食べていただければ幸いです。



お問い合わせ

大宅農園 TEL/FAX0954-23-0411

〒843-0021 佐賀県武雄市武雄町永島 16706

※価格は平成30年1月現在のものです。

金星® 佐賀豚とんかつ定食 金星® 佐賀豚しょうが焼定食

金の山が育む極上品質、 金星® 佐賀豚の美味しさをその場で。

金星® 佐賀豚は太良のブランド豚です。水にこだわり、多良岳山系の岩清水を使用。豚の健康面も考え、愛情を持って接しています。脂身がギュッとしまり、きめ細かい肉質が特徴です。ソースに使用している玉ねぎやお米等の材料も佐賀県産にこだわっています。その場で金星® 佐賀豚の美味しさを存分に堪能いただけます。



Production 有限会社 永渕ファームリンク

養豚場で丹精込めて育てた『金星® 佐賀豚』を、もっと多くの人に味わってほしいという思いから、農場直営店「ファームリンク金星® 屋」が誕生しました。加工品、豚肉といった商品を一番いい状態でお届けしています。その場で豚肉本来の美味しさを味わってほしいと思い、メニューも考案しました。

Sagan Monotachi.45

金星® 佐賀豚とんかつ定食、 金星® 佐賀豚しょうが焼定食



ローズとんかつ定食
1,200円(税込)



鉄板しょうが焼き定食
1,200円(税込)

手間をおしまず、丁寧な調理で金星® 佐賀豚の美味しさを

ひとりでも多くの方に「金星® 佐賀豚」の美味しさを知っていただけるよう手間をおしまず、丁寧に調理しています。



お問い合わせ

農場直営店「ファームリンク金星® 屋」 TEL0952-37-1672

〒849-0937 佐賀県佐賀市鍋島町大字蛸久 883

<http://www.nagafuchi.co.jp> で

有限会社 永渕ファームリンク TEL0954-68-3667/FAX0954-68-2128

〒849-1616 佐賀県藤津郡太良町大浦己 740-18

<http://www.nagafuchi.co.jp> で

※価格は平成30年1月現在のものです。

添加物不使用の合わせみそ

原材料の米、麦、大豆は佐賀県産で、添加物を使用していない合わせみそです。

麦は裸麦を使っているところが多い中、加熱した時に褐変しにくい

『白妙二条』という大麦を使用し、精麦も自分たちで行っています。

みそ汁をした時に中の具材がはえるように、少しでも白いみそをと願い、この麦を選びました。

大豆はうまみ成分が逃げないように蒸しています。



Production 農事組合法人 小鹿ファーム

みそ加工には麴が命と思い、麴づくりに力を入れています。当初は米、麦と一緒に醗酵していましたが、現在は別々に醗酵させています。醗酵時の温度管理に気を配り、より良い商品を作るために日々工夫しています。

Sagan Monotachi.46

こじかの白雪みそ

こじかの白雪みそ

内容量 800 g袋

内容量 500 g袋

内容量 750 gパック

内容量 500 gパック

※ 1kg単位での量り売りもしています。



添加物を使用しない生きてるみそを作っています。

現在は、地元の方々を中心に販売していますが、生きてるみそ『こじかの白雪みそ』をより多くの人たちに味わってもらえるように、直売所や道の駅などへの販売も計画しています。



お問い合わせ

農事組合法人 小鹿ファーム FAX0952-44-4704

〒842-0066 佐賀県神埼市千代田町用作 310

いちご香る贅沢な乾燥ゼリー

佐賀県産いちご「さがほのか」をビューレにして寒天で固めた贅沢なゼリーです。一口食べるといちごが口いっぱい広がる乾燥ゼリーはお子様からご年配の方まで幅広く召し上がっていただきたい商品です。添加物は使用していませんので安心してお召し上がりください。



Production 香月さんちのいちご畑

乾燥機を年中フル稼働できる商品を考えていました。いちごゼリーは夏の暑いときに冷凍庫で冷やして冷たく召し上がっていただいたり、お茶やコーヒー、紅茶など幅広いお茶うけとして考えました。現在保育園のお茶会のお菓子として提供しております。

Sagan Monotachi.47 いちごゼリー

いちごゼリー
原材料/ビートグラニュー糖、
いちご、レモン果汁、粉寒天、
澱粉
内容量 80g
小売希望価格 454円(税込)



佐賀県産いちごを使用したおかし作りを

佐賀平野と筑後川の豊かな環境で育てたさがほのかは香りがとても強く甘みと酸味のバランスが絶妙な糖酸バランスがよい苺です。愛情込めて作ったいちごを自社で加工することによりいちごの特徴を活かし生産者の私たちにしかできない贅沢なお菓子作りをしています。



お問い合わせ

香月さんちのいちご畑 TEL0952-44-4626/FAX0952-44-4351

〒842-0062 佐賀県神埼市千代田町柳島 1959

<https://katsuki-farm.jimdo.com> で検索

クッキーボール
komecoro <コメコロ>

いちごとお米のクッキーボール

佐賀県産いちご「さがほのか」を乾燥させたドライいちごの端をパウダーにしてまぶした焼き菓子「クッキーボール komecoro」は、佐賀県産ヒノヒカリの米粉を使用したグルテンフリーな商品です。口の中に入れた瞬間のいちごの風味と米粉のサクサク感が絶妙なお菓子です。



Production 香月さんちのいちご畑

もともと県産小麦とバターで作っていたのですが、佐賀県の米粉で出来ないかと思ってたところ、バターを一番搾りの菜種油に変えて作ったら、夏の暑い時でも変化なく美味しく頂けたので商品化致しました。

Sagan Monotachi.48

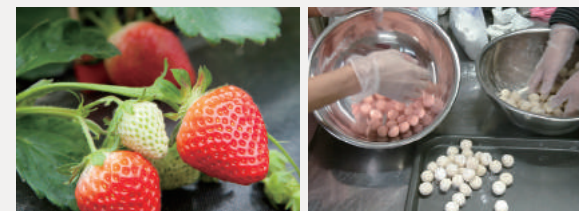
クッキーボール
komecoro <コメコロ>

クッキーボール
komecoro (コメコロ)
缶入り
原材料/米粉、菜種油、
粉糖、アーモンドパウダー、
いちごパウダー、食塩
内容量 50g
小売希望価格 840円 (税込)



佐賀県産いちごを使用したおかし作りを

佐賀平野と筑後川の豊かな環境で育てたさがほのかは、香りがとても強く甘みと酸味のバランスが絶妙な糖酸バランスがよい苺です。愛情込めて作ったいちごを自社で加工することにより、いちごの特徴を活かし生産者の私たちにしかできない贅沢なお菓子作りをしています。



お問い合わせ

香月さんちのいちご畑 TEL0952-44-4626/FAX0952-44-4351

〒842-0062 佐賀県神埼市千代田町柳島 1959

<https://katsuki-farm.jimdo.com>

原材料の高菜も小鹿ファームで育てた 安心・安全な高菜漬け

原材料の高菜は、小鹿ファームで種まきから生産したものを漬けています。
つけ原材料には色鮮やかになるように、うこんを使用しています。
忙しい方のためにすぐに食べられるきざみ高菜漬けを商品化しました。



Production 農事組合法人 小鹿ファーム

原材料の高菜は小鹿ファームで種まきから生産を行いました。適期に高菜の収穫作業を行い、消費者のニーズに合わせ、きざみ高菜漬けを商品化しました。



Sagan Monotachi.49

こじかの高菜漬け

こじかの高菜漬け

内容量 250g 袋

※ 1kg単位での量り売りもいたします。

こじかのきざみ高菜漬け

内容量 200g

※ 100g単位での量り売りもいたします。
(500g以上よりご注文可)

佐賀県神埼市の千代田町から安心・安全な食を

小鹿ファーム生産農場から安心安全な高菜漬けをより多くの食卓にお届けしたいと考えています。



お問い合わせ

農事組合法人 小鹿ファーム FAX0952-44-4704

〒842-0066 佐賀県神埼市千代田町用作 310

simple for smile!!

牧場だからできる商品を追求して美味しさの引き算をしました。
材料は自家産生乳、佐賀の卵、奄美諸島のきびさとうの3つだけを使用し、
無添加・無香料・無着色にこだわり、
カラメル層を入れて3層に仕上がった焼プリンです。



Production 大富牧場

大富牧場はみやき町にあり、約50年続いている酪農家です。
「酪農での社会貢献」、「牛の健康は人の健康へつながる」を理念とし、3代目の私達へと受け継がれた酪農で皆様へ直接繋がりたいという想いを形にしました。

Sagan Monotachi.50

3 ~牧場プリン~

3 ~牧場プリン~
原材料/生乳(佐賀産)、卵、
きびさとう
内容量 100g



「simple for smile!」、「子供達に笑顔を!」を掲げ、
子供達が喜び flying (心躍る) する姿が溢れる一瞬を。

このプリンを作るのに3年もかかりました。様々なレシピを試して、足したり、引いたり、もうこれで販売と思っていた2年目。急にプリンが作れなくなり、スランプに入りました。「もうやめようか」と思いましたが、子供達や近所の子供が「プリンは今日はないのか?」と残念がる姿に後押しされ、また1から工程を見直しました。



お問い合わせ

大富牧場 TEL0942-94-4406

〒849-0102 佐賀県三養基郡みやき町養原 43-3

大富牧場フライングカウ(加工部) TEL090-4812-1215

〒849-0102 佐賀県三養基郡みやき町養原 708

蓮根の高い 栄養価を残す 伝統製法醸造

黒木農園のミネラル豊富で重粘土の土壌で栽培した佐賀県特別栽培認証の高品質な蓮根だけを使用し、百八十日静置発酵で時間をかけた醸造酢を独自の濁り濾過製造法で仕上げました。

Production 黒木農園

蓮根の高い栄養価、食物繊維やビタミン、鉄分、カリウム、ポリフェノール等を農園で厳選した蓮根で、より栄養価の高いお酢に仕上げました。



Sagan Monotachi.51 れんこん酢

れんこん酢

原材料/れんこん酸度 4.5%
れんこん酢だし入り
原材料/れんこん酢、砂糖、
食塩、昆布だし、鰹だし
内容量 300 ml

手間暇かけ育てた蓮根を独自製法でより美味しく

高品質の美味しい蓮根を生産することで、最高の原料としてもどこにも負けない生産物・加工品をお届けします。



お問い合わせ

黒木農園 TEL0952-84-4052 / FAX0952-97-5207

〒849-1105 佐賀県杵島郡白石町遠江 4290

<https://www.kuroki-nouen.com> で検索

Production 井手食品株式会社

佐賀県の特産品でもある「れんこん」で何か商品を開発したく、考えた末にたどり着いたのがれんこんを発酵させてお味噌にという案でした。抗酸化力の高い両者を組み合わせることで、毎日手軽にお味噌を口にしてほしいという願いから完成いたしました。

Sagan Monotachi.52

れんこんみそ

れんこんみそ

原材料/米(佐賀県産)、
れんこん(佐賀県産)、
大豆(佐賀県産ふくゆたか/
遺伝子組み換えでない)、
塩(佐賀県産/一の塩)



れんこんの旨みで ダシいらす

佐賀の名産品「れんこん」をおみそと一緒に発酵させた、繊維たっぷりのれんこん入りみそです。れんこんの旨みたっぷりで、お湯に溶くだけでれんこん入りみそ汁の完成。ダシを使う必要がありません。原料はオール佐賀県産。無添加仕込みの生みそです。

昔ながらの製法そのままに、新しい商品を開発

代々、酒や醤油の醸造を行っており、明治時代に初代井手萬六(商標名イデマンの由来)が醤油と味噌に絞って製造および販売を始め、現在に至っております。地元の皆さまに親しんでいただいている昔ながらの味をしっかりと守りながら、近年は自宅で簡単に美味しく楽しんでお料理できる調味料の開発にも力を入れております。



お問い合わせ

井手食品株式会社 TEL0952-52-2372 / FAX0952-52-3672

〒842-0103 佐賀県神埼郡吉野ヶ里町大曲 3454-1

<http://www.ideman.jp>

※価格は平成29年1月現在のものです。

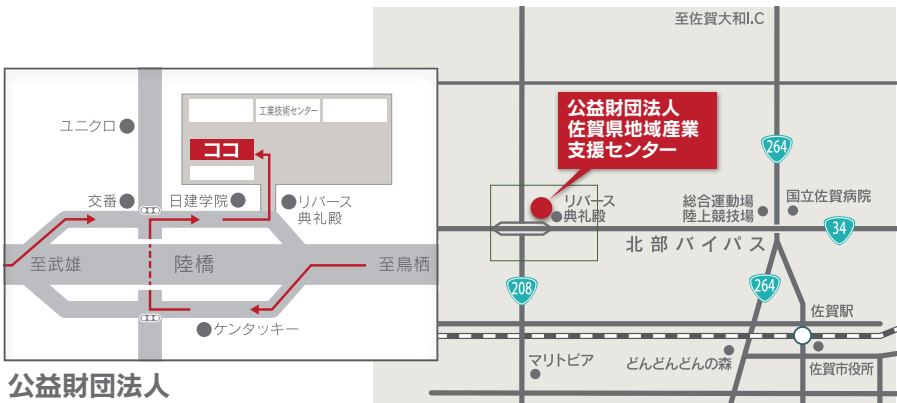
さが農商工連携応援基金助成事業及び
佐賀6次産業化サポートセンター事業

Sagan Monotachi

さがんものたち

2018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)
TEL0952-34-4418(直)
<http://www.infosaga.or.jp>



公益財団法人
佐賀県地域産業支援センター