

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  
48  
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2016」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



26  
Product

shoku  
Sagan Monotachi

佐賀生まれ | 26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 野菜を有効活用した 乾燥野菜・粉末野菜	20
	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	プレミアム弁当「佐賀牛 旨重ね」	24
	有限会社アトム堂	
no.12	みるく饅頭 三瀬産ブルーベリー餡	26
	本村製菓株式会社	
no.13	紅茶小酒(こうちゃりきゅーる)	28
	松浦一酒造株式会社	

no.14	ビーツドレッシング、セロリアックドレッシング	30
	イデマン味噌醤油醸造元	
no.15	焦がし米粉餅三瀬ぜんざい	32
	有限会社アサヒ・アグリ佐賀	
no.16	なるとびえいハンバーグ	34
	佐賀県蒲鉾協同組合	
no.17	伊万里香ねぎ味噌大豆	36
	有限会社伊万里グリーンファーム	
no.18	美的純炭	38
	株式会社アグリ	

no.19	佐賀鹿島こだわり豆腐	40
	有限会社三原食品	
no.20	初摘み 海苔スープラーメン	42
	サンポー食品株式会社	
no.21	Soygey(ソイギー)	44
	株式会社誠心製菓	
no.22	柑橘ワインとサンテリア	46
	合同会社田島柑橘園&加工所	
no.23	Pureeju(ピュレージュ)	48
	株式会社 種商	
no.24	生のり七味	50
	佐賀県有明海漁業協同組合	
no.25	ふっくらおいしい佐賀牛ハンバーグステーキ	52
	佐賀冷凍食品株式会社	
no.26	ごまだれ	54
	丸秀醤油株式会社	

## 「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 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

※価格は平成29年1月現在のものです。

## 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

徳川貞幸

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/>

※価格は平成29年1月現在のものです。



## 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



# 漁師の膳 生のり佃煮

## 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/>

※価格は平成29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  
がりにください。  
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/>

# 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

※価格は平成29年1月現在のものです。

## 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/>  で検索

# 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.11

### 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.12

### 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29年1月現在のものです。

# 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.13

## 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、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.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.14

## 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/>  で検索

# 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

マルヤスリング園

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.15

## 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/>  で

## 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.16  
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

※価格は平成29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.17

### 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/>  で

## 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.18

## 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、マリンプラゼンタ、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.19

## 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.20

### 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 検索



## 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.21

## 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





## 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.22

## 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。8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

# Pureeju (ピュレージュ)



## 63種の素材 ピュアを求めたスムージー

63種類の野菜、果物、穀物を使用したスムージー。

砂糖、甘味料、添加物、香料などを一切使用せず、素材のみずみずしさを瞬間冷凍で閉じ込めました。

フレッシュな果実味とナッツの食感、野菜、果物の爽やかな酸味が一体となった「スプーンで食べるスムージー」です。

凍ったままでも、レンジで温めてホットスムージーとしてもおいしくお召し上がりいただけます。

Production

株式会社 種商

Agriculture

古賀 正孝

佐賀県産のもち麦をはじめ、16種類の国産雑穀をスムージーに使用し、野菜や果物だけのスムージーではなく穀物の栄養素もしっかりと摂れます。野菜・果物・木の実・穀物・豆など素材のバランス、もち麦やナッツの食感を残し噛みごたえを出した「食べるスムージー」です。

Sagan Monotachi.23

## Pureeju (ピュレージュ)

原材料／

レッドピーツジュース、ダイストマト、パイナップル、りんご、レッドピメント、さといも、アボカド、デーツペースト、タイガーナッツ、梅干、漬け原材料(食塩)、アマランサス、チアシード、もち麦、アーモンド、アプリコット、いちじく、カシューナッツ、ピーナッツ、レーズン、大根、雑穀混合粉末、しょうが、野菜混合粉末、コリアンダー  
内容量 45g

〈冷凍食品〉-18℃以下で保存してください。



創業 1946 年の穀物専門メーカーです。

大麦、きび、あわ、ひえ、豆類などの雑穀をはじめ、チアシード、キヌア、アマランサス、バジルシード、テフなど今話題のスーパーフードも取り扱っています。日本人の食を古くから支えてきた雑穀は食物繊維やビタミン、ミネラル、ポリフェノールなどを豊富に含み、私たちに大きな恩恵を与えてくれます。「日本の農業を元気に！雑穀で日本を健康に！」この想いが、種商の原動力です。



お問い合わせ

株式会社 種商 TEL0942-83-1311/FAX0942-83-1958

〒841-0048 佐賀県鳥栖市藤木町若桜3-5

<http://www.tanesho.co.jp>

で

## 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

辛味等七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。



合同会社  
佐賀市漁村女性の会



佐賀県有明海漁業協同組合

佐賀県乾海苔生産量は13年連続日本一（平成28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.24

## 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/>

# no.25 ふっくらおいしい 佐賀牛ハンバーグステーキ

肥沃な佐賀の大地が育んだ  
根菜の味わいをハンバーグに  
詰め込みました。

佐賀県産牛を100%使用し、白石蓮根のホクホク、もっちりとした食感、  
及び白石玉ねぎの甘みとしゃきしゃきとした食感を活かし、手ごね仕上げのふっくらとした  
ハンバーグを作りました。

佐賀県の美味しさをたっぷりと詰め込み、佐賀牛の旨味を感じながらもヘルシーさと  
おいしさを追求しました。



Production

佐賀冷凍食品株式会社

Agriculture

黒木農園

肉感を重視したハンバーグは数多くありますが、自社商品のハンバーグの特徴はジューシーかつ柔らかいという事で幅広く支持をされています。もっとご年配の方にも美味しく食べて頂きたいという思いから、ふっくらと柔らかいハンバーグを作りたいと考えました。佐賀県農産物で白石蓮根が有名で、そのレンコンを使ってふっくら感をだしたいと考えました。レンコンの食感を残しながら肉の旨味を引出し、ふっくらとしたハンバーグをコンセプトにダイスカットとペーストの二種類のレンコンを取り入れてます。

Sagan Monotachi.25

## ふっくらおいしい 佐賀牛ハンバーグ ステーキ

原材料／

牛肉（佐賀県産）、玉葱（国産）、  
レンコン（国産）、パン粉、鶏卵、植物性油脂、食塩、  
香辛料、トレハロース／Ph調整剤（クエン酸）（原材  
料の一部に小麦、卵、大豆、牛肉を含む）

内容量 ハンバーグ 100g

小売希望価格 800円（税別）



佐賀特産品の味を冷凍技術で活かす。

商談会等に於いて佐賀県の特産品を使った商品開発要請が急増している状況を知り、弊社の製造・冷凍技術を活かす事ができると考え、今回、黒木農園の野菜を有効活用する事を目指しました。黒木農園の作る、白石蓮根のホクホク、もっちりとした食感、および玉葱の甘みとしゃきしゃきとした食感を活かし調理を行う事で、弊社が作っているハンバーグよりもさらに上質な商品を作る事ができると考えました。



お問い合わせ

佐賀冷凍食品株式会社 TEL0952-66-4521/FAX0952-66-4523

〒849-0311 佐賀県小城市芦刈町芦溝 128-3

<http://www.kanesue-saga.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

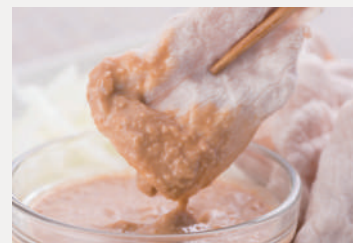
素材の味を生かす万能のたれに仕上げるために高品質の玉葱を使用。さらにレシピ監修には東京・新宿割烹の中嶋貞治料理長に協力してもらいました。

Sagan Monotachi.26

## 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、  
ぼんず、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>  で



## 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

- no.27 電動収穫台車 ..... 58  
株式会社大神
- no.28 スラセック (SRASEQU) ..... 60  
株式会社津田化洗工業
- no.29 高品質有機肥料「豊根」 ..... 62  
佐賀中央青果市場

5  
Product

mono  
Sagan Monotachi



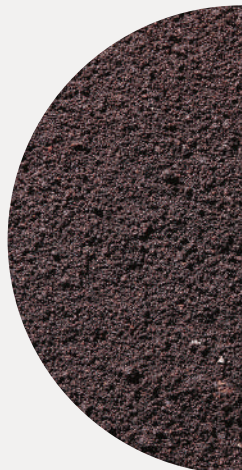
さがんものたち

## 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.30 燦々喜々 (さんさんきき) ..... 64  
株式会社STSライフプロモーション
- no.31 大人のナチュラルオリーブ化粧品 ..... 66  
株式会社ハーベスト

佐賀生まれ | 5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.27

## 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

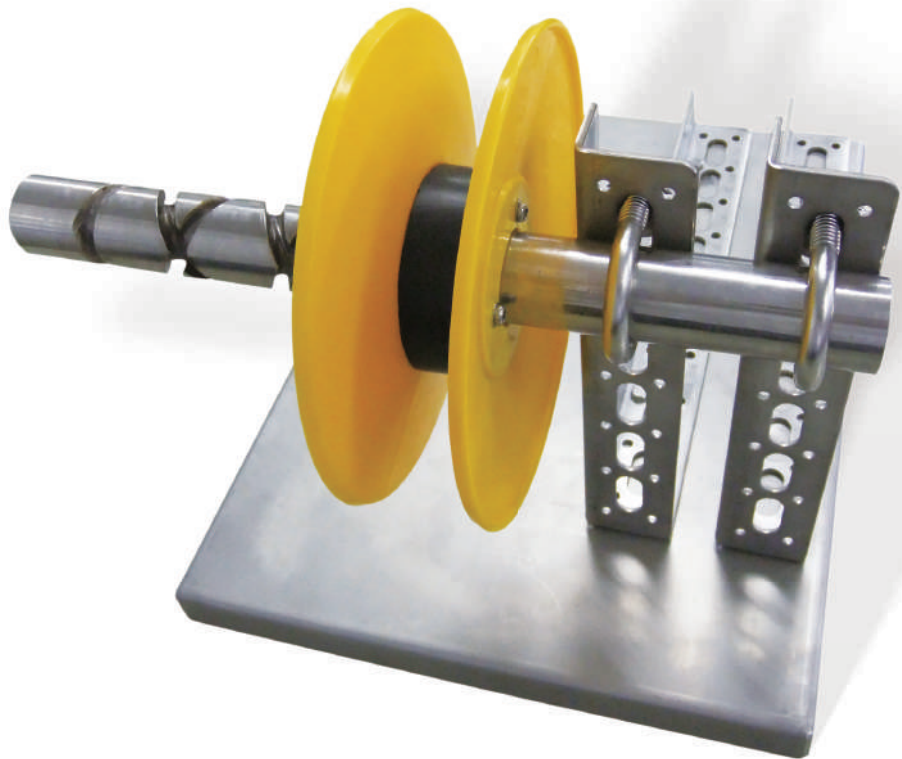
株式会社 大神 TEL0952-45-5131/FAX0952-45-5132

〒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.28

## 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/>



# 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.29

## 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

## 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。



以前より、STS ライフプロモーション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.30

## 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

STS ライフプロモーションは地元・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 STS ライフプロモーション 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 <https://www.stslp.jp/>  で

ブランドHP <http://www.sansankiki.jp>  で

※価格は平成 29 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.31

## 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29年1月現在のものです。

- no.32 SUPER FOOD RICE BALL (スーパーフードライスボール) 70  
株式会社 テイスティフーズ
- no.33 アスパラのおつけもの……………72  
よしこちゃんの畑
- no.34 天然酵母パン、天然酵母ベジラスク……………74  
トート工房

- no.39 恵の佃煮海苔、恵の酢漬海苔(生姜風味、梅風味、柚子風味) 84  
恵丸水産
- no.40 山野菜会席 ほか……………86  
株式会社 森の香 菖蒲ご膳
- no.41 白いちご 飲むっ酢®、さがほのか 飲むっ酢®……………88  
手島農園

17  
Product



mono  
Sagan Monotachi

6次産業化による新商品

- no.35 美肌まん(猪肉入肉まん)……………76  
株式会社 三生
- no.36 百姓品質麦茶……………78  
株式会社イケマコ
- no.37 つよし君の飲むトマト……………80  
合同会社 つよし君のお野菜畑
- no.38 そよかぜドレッシングにんじん……………82  
株式会社 そよかぜ館

佐賀6次産業化サポートセンター事業による商品

豊かな地域資源から新たな商品化を目指し、佐賀の農林漁業者をサポートして生まれた新たな商品、17品を紹介します。

content — 目次

- no.42 かりんとう……………90  
河童農園
- no.43 苺ジャム……………92  
大串農園
- no.44 佐賀ドレ、ジャポネソース、フレンチドレッシング 94  
農家の厨 野々香
- no.45 しいたけの手作り佃煮……………96  
わかきのこ
- no.46 七浦れもんジュレ……………98  
重点道の駅 道の駅鹿島
- no.47 STELLA ジェラート……………100  
株式会社 塚島ファーム
- no.48 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 102  
大宅農園

17  
Product

# 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 ティスティフーズ

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」と、オーツ麦とフルーツの本格的なグラノーラ「Beauty Granola」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。

また、「Beauty Granola」は雑穀をルーツに、オーツ麦を使用した即食商品です。グラノーラは、日本でも若い女性を中心に注目を集め人気が高まっています。手軽に穀物の栄養素をとることができる本格的な味わいを備えた美容食として開発しました。

Sagan Monotachi.32

## 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&テフ、  
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。



## Beauty Granola ビューティーグラノーラ

原材料／

オーツ麦、シリアル（全粒粉麦、小麦ふすま、砂糖、大麦麦芽エキス、食塩）、デーツシロップ、ココナッツオイル、三温糖、ブルーベリー、レーズン、かぼちゃの種、アーモンド、ココナッツ、クランベリー、ココの実、アプリコット、いちじく、粗挽きカカオ豆、マンゴー、食塩、砂糖、植物油、漂白剤（亜鉛酸塩）、酸化防止剤（二酸化硫黄）

内容量 180g

小売希望価格 950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。

株式会社ティスティフーズは、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 ティスティフーズ 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/  で検索

## 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.33

## 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/>

## 地元産、手づくりこだわった 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.34

## 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プンで空焼き  
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.35

## 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。

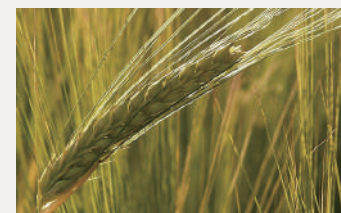


### Sagan Monotachi.36 百姓品質麦茶

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。  
小さなお子様から高齢の方まで、安心してお飲みいただけます。



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。  
出荷中に痛む事も有り、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.37

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 600円(税込)

ブルーベリージャム  
内容量 140g 入  
小売希望価格 600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

## 美味しく食べよう佐賀の野菜&果物

佐賀県内で採れたにんじんのみを使用しています。  
そのにんじんをペースト状にして風味を残しつつ、  
甘みと酸味のバランスにこだわりました。  
野菜の種類を選ばないフレンチタイプのドレッシング。

Production 株式会社 そよかぜ館

佐賀県地域産業支援センターに講師を派遣して頂いて商品開発を行いました。

Sagan Monotachi.38

## そよかぜドレッシング にんじん

そよかぜドレッシングにんじん  
原材料／(配合の多い順に記載)人参(佐賀県産)、醸造酢、玉葱、食用植物油脂、砂糖、醤油、レモン、食塩、胡椒(原材料の一部に大豆、小麦を含む)  
栄養成分表示／(100gあたり)  
エネルギー:162kcal たんぱく質:0.8g 脂質:10.4g  
炭水化物:15.6g ナトリウム:220mg(食塩相当量:0.6g)  
内容量 200ml

そよかぜドレッシング柿  
原材料／(配合の多い順に記載)柿(佐賀県産)、醸造酢、玉葱、醤油、食用植物油脂、砂糖、食塩、生姜、胡椒(原材料の一部に大豆、小麦を含む)  
栄養成分表示／(100gあたり)  
エネルギー:150kcal たんぱく質:0.9g 脂質:10.1g  
炭水化物:13.1g ナトリウム:110mg(食塩相当量:0.3g)  
内容量 200ml

小売希望価格 550円(税込)



地元で採れた自然の恵みたっぷりの農産物が揃っています。

弊社は和町北部の山間地に位置し、大半が山林に覆われ谷あいの川筋に集落が点在する典型的な中山間地で、ほとんどの農地が未整備となっています。しかし、このように厳しい生産基盤条件の中にあり、恵まれた自然条件を活かしながら収益性の高い小ねぎ・なす・干し柿等の特産物の生産を行っています。そのため生産基盤の整備を実施し、その取り組みの拡充を図りたいと考えています。



お問い合わせ

株式会社そよかぜ館 TEL0952-64-2296/FAX0952-64-2297

〒840-0203 佐賀県佐賀市大和町大字梅野 805 番地

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

# 恵の佃煮海苔

## 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.39

### 恵の佃煮海苔

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

小売希望価格 850 円 (税別)

※お店によってキャンペーン価格あり



### 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)

小売希望価格 820 円 (税別) ※お店によってキャンペーン価格あり



『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手づくりしています。



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/>

# 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.40

## 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<sup>®</sup>、 さがほのか 飲むっ酢<sup>®</sup>

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の開発となりました。

Sagan Monotachi.41

## 白いちご 飲むっ酢<sup>®</sup>、さがほのか 飲むっ酢<sup>®</sup>、 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)



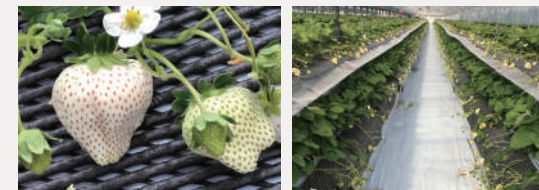
ジェラート  
(桃薫、白いちご、さがほのか)  
原材料/いちご、砂糖、澱粉、ブドウ糖、レモン、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)  
内容量 110ml  
小売希望価格 400 円(税別)

## 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、飲む酢を作っています。こだわりの飲む酢です。  
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。

白い宝石<sup>®</sup>、美白の果実<sup>®</sup>、美白いちご<sup>®</sup>、手島農園 白いちご<sup>®</sup>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>

## 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。



### Production 河童農園

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.42

## 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。



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.43

## 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

苺ジャム 50g  
小売希望価格 130 円（税込）

苺ジャム 100g  
小売希望価格 200 円（税込）

苺ジャム 230g  
小売希望価格 520 円（税込）

苺ジャム 460g  
小売希望価格 980 円（税込）



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」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.44

## 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.45

## 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.46  
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 150ml  
小売希望価格 500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



# STELLA ジェラート

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  
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.47

## 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

## 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  
商品を食べたいと思ひ、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。



Production 大宅農園

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つきました。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.48

## 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

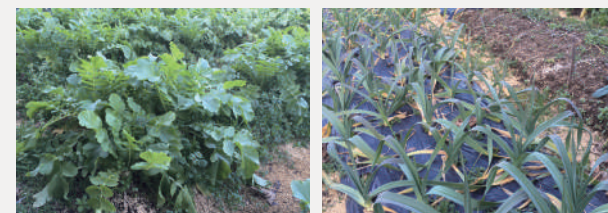
ゆずこしょう

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

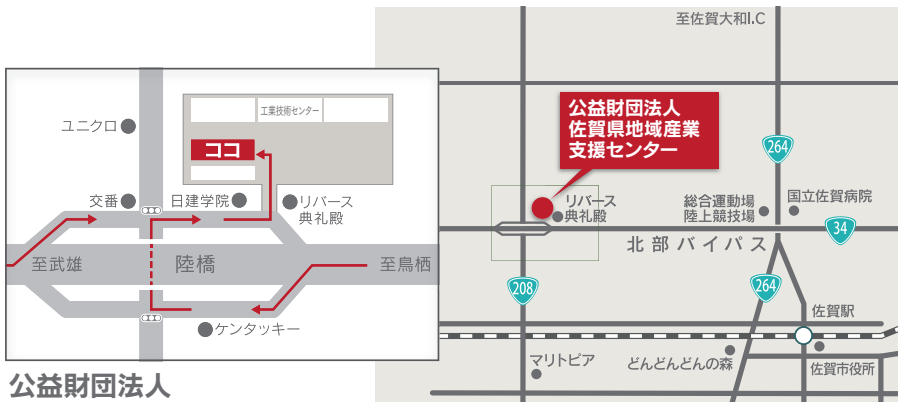
さが農商工連携応援基金助成事業及び  
佐賀6次産業化サポートセンター事業

Sagan Monotachi

さが **ん** も の た ち

2017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佐賀市鶴島町八戸溝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