

3 本県の地域産業資源活用事業計画の認定状況

平成30年10月12日現在

	認定日	企業名 (地域)	事業概要
1	平成19年度 (H19.10.12)	株式会社風月堂 (鹿児島市)	「うめ」はさつま町の南高梅、さつまいもは自社農園で栽培される「一吉紫いも(商標登録済み)」, その他を黒酢, 黒糖, 海洋深層水という鹿児島県産の食材にこだわり, 類似商品にはない新たな「贈答用」菓子の開発を行うとともに, さつま町の南高梅を「薩摩西郷梅」ブランドとして確立させる。
2	平成19年度 (H19.10.12)	日本有機株式会社 (曾於市)	さつまいもの特性(※特性:なめらかなのどこし, 低い血糖化指数)を活かして開発した「さつまいも冷麺」の販路を開拓するとともに温麺・焼麺などの通年商品を開発し, さつまいも麺の市場開拓を図る。
3	平成19年度 (H19.10.12)	大海酒造協業組合 (鹿屋市)	「かのやばら園」のばらを使用し, 行政やNPO法人等と商品開発を行った「ばら焼酎」に「ばらの香り」を付けていくなど商品の改良を行い商品としての完成度を高める。また, 原材料栽培をする「かのやばら園」と一緒に販路開拓を行うことにより, 地域を売り込むための効果的なプロモーション活動を展開していく。
4	平成19年度 (H19.10.12)	西酒造株式会社 (日置市)	焼酎粕の処理問題が深刻化しているなか, 発酵もろみの完全利用により焼酎粕をゼロにする製造方法を確立。焼酎もろみ液を予め固液分離し, ①もろみ液部と固形部を別々に蒸留して2種類の新タイプ焼酎(淡麗型, 芳醇型)の商品開発 ②液部の蒸留残渣液からクエン酸とミネラルに富む液状食品素材(濃縮もろみ液等)の商品開発 ③固形部の蒸留残渣からサツマイモ食物繊維・酵母に富む固形食品素材(もろみファイバー)の商品開発 を行い, 新規事業分野への進出も目指す。
5	平成20年度 (H20.9.30)	有限会社尾塚水産 (阿久根市)	これまで, 廃棄物だった「不良卵巣」から「ウニ味噌」, 「内臓」からは「ウニ醬」などの新商品を開発するとともに, 「ウニ殻」を「ウニ殻カルシウム」や「ウニ器」などに有効利用する技術を開発。環境に配慮し, ウニを完全に活かして付加価値の高いオリジナル商品の販路拡大を図る。
6	平成20年度 (H20.9.30)	薩摩びーどろ工芸株式会社 (さつま町)	技術的に難しい「黒切子」の開発に成功。「黒切子」を中心にブランド力の強化に努め国内外への販路を開拓するとともに, 耐熱性硬質ガラスを活用した色被(いろきせ)切子を開発し販路拡大を図る。
7	平成20年度 (H20.12.15)	株式会社夢百笑 (中種子町)	安納芋の特徴である高糖度(通常のさつまいもの1.7倍)を活かし砂糖のいらぬヘルシー食材として, 「安納羊ペースト」, 「安納羊スティック」等や種子島産パッションフルーツを活用し添加物を使用しない「パッションラクトアイス」を開発し, 販路開拓を行う。
8	平成20年度 (H20.12.15)	株式会社山王産業 (鹿児島市)	屋久杉から産出される土埋木(伐採後の切り株や台風で倒れた倒木)を活用して, 高級宝飾品, 腕時計, 筆記用具等「身につける屋久杉(Jewelry Wood)」の商品開発し, 販路開拓を行う。
9	平成20年度 (H20.12.15)	アース化研株式会社 (薩摩川内市)	鹿児島県全域で産出されるシラス(火山噴出物)を1000℃で焼成して, シラスバルーン(中空体)に加工し, 人・環境に優しい水系塗料として, 遮断・断熱塗料「シラスバルーンペイント」を応用したエコ製品を開発する。
10	平成21年度 (H21.6.29)	株式会社ジューピーフーズ (薩摩川内市)	主にでんぷん・焼酎用として利用されてきたさつまいもを, 総合食材としての活用するため, 凍結搾汁法による汁液分離システムを用いて, さつまいもの甘さを液部へ分離させることによってできる商品の試作・開発や販路開拓に取り組む。
11	平成21年度 (H21.10.22)	株式会社益田製麺 (志布志市)	春播き栽培向けのそばの品種として開発された「春のいぶき」を原料に, 創業以来蓄積してきた製麺技術と多様な素材を活用するノウハウを活かした, 香りが良く新鮮な「夏そば」の開発及び, 粉末にした茶を練り込んだ「夏茶そば」, 鱧, うなぎ等を用いた新商品の開発及び販路開拓に取り組む。
12	平成21年度 (H21.10.22)	株式会社プリンシプル (鹿児島市)	従来シラスバルーンの原料として利用されなかった, 普通シラスから製造したシラスバルーン「マグマパプルス」の低コスト・高強度・軽量等の特徴を活かし, 各種工業製品の原料素材として供給すると共に, 製品改良及びこれらを活用した二次製品を開発することで付加価値の向上を目指す。
13	平成21年度 (H21.10.22)	株式会社鎌田工業 (霧島市)	焼酎粕, でんぷん粕, さつまいも蔓等の地域未利用資源を, 総合的かつ効率的に活用して, 短時間(24時間)で乳酸発酵する飼料の供給体制を確立する。これにより, 地域独自の「自家飼料」を製造・給餌することで, 安全・安心な国産飼料の供給が可能になる。また, 乳酸発酵させることで飼料の効果を高め, 牛や豚の肉質向上による高付加価値化を目指す。
14	平成21年度 (H22.1.29)	株式会社福山物産 (霧島市)	霧島市福山町で200年の伝統を持つ, かめ壺づくりの玄米黒酢に梅の名産地さつま町の「薩摩西郷梅」を漬け込み, 飲み易くするために糖分やりんご果汁等を加えた「梅黒酢ドリンク」等の商品化と販路開拓を行う。
15	平成21年度 (H22.3.15)	窪田織物株式会社 (鹿児島市)	屋久杉の煮汁で糸染めする「屋久杉染」や, サツマイモ(紫芋)の色素で色染した後に屋久杉煮汁でコーティングする「紫芋染」等により, 明るい大島紬を生産する。また, 屋久杉染により, 従来以上に細い糸でも強度を保てるようになったことから, 高度な技術力を要する15マルキ大島紬の生産・販売に取り組む。

3 本県の地域産業資源活用事業計画の認定状況

平成30年10月12日現在

	認定日	企業名 (地域)	事業概要
16	平成21年度 (H22.3.15)	福山黒酢株式会社 (霧島市)	「黒酢」の商品開発技術を活用し、黒酢に直接果物を漬け込むことで果物の持つ“香り”と“甘み”をあわせ持ち、栄養成分が豊富な「フルーツ黒酢」を開発・販売する。
17	平成23年度 (H24.2.3)	メビウスインターナショナル 株式会社 (霧島市)	霧島地区には、温泉療法に必要な条件が多く揃っており、鹿児島大学病院霧島リハビリテーションセンターと連携した健康増進プログラムの開発・販売する。その場合、温泉の湧出温度が高いという特長を生かした「天然温泉蒸し湯」と「温泉蒸し料理」を集客の柱とする。
18	平成23年度 (H24.2.3)	農業生産法人有限会社 十津川農場 (南大隅町)	びわの葉を独自の製法により機能性を高めた「ねじめびわ茶」を主原料に、地域の食品工場で発生するさつまいもの皮や、規格外の大根・人参・かぼちゃ等の自然素材原料のみを利用した仔牛用健康増進剤の開発と販路開拓に取り組む。
19	平成24年度 (H25.2.4)	株式会社YSフーズ (鹿児島市)	鹿児島県奄美大島地区の地域産業資源である本鮪の胃袋を活かしたタレ漬け商品(商品名「本鮪ぼるもん」)を製造販売しつつ、本鮪の胃袋以外の部位を使用した商品の開発や「ブリ」「カンパチ」の内臓を使用した商品開発を行うことにより、収益性の高い事業展開を目指す。
20	平成24年度 (H25.2.4)	株式会社しか屋 (鹿児島市)	健康効果が広く知られている納豆を酵素活性が高い自社独自の納豆菌で製造し、より食べやすく、より効果的に摂取できるよう加工し粉末化・カプセル化する。さらに納豆の発酵による機能性や大豆の健康効果が期待できる業務用食品やペットフードとして開発、販売を行う。
21	平成24年度 (H25.2.4)	有限会社やまさき (姶良市)	鹿児島県畜産試験場が開発した「黒さつま鶏」を素材とし、「シラス(火山噴出物)」を用いて、うま味成分を凝縮しつつ臭みを消すことができる「灰干し製法」によって加工した高付加価値商品の開発と販路開拓を行う。
22	平成25年度 (H25.7.8)	丸武産業株式会社 (薩摩川内市)	軽量かつ簡易着用可能な甲冑を開発し、プライダルや全国の戦国祭り等一般消費者向けのレンタル市場の開拓を行うとともに、「川内戦国村」を「甲冑体験学習施設」へリニューアルし、観光客の増加を図る。
23	平成25年度 (H26.2.3)	有限会社やまた水産食品 (阿久根市)	白身のサワラやイワシ、アジ、サバ、キビナゴ、タカエビ等、北さつま漁協で水揚げされる魚種のうち未利用魚(低利用魚)から魚肉を採取し、生の「落し身」「すり身」をベースに全国の学校給食や生協等に、アレルギーフリーの麺に加工して販売する。
24	平成26年度 (H26.7.7)	有限会社はじめ商事 (奄美市)	顧客から袖を通さなくなった大島紬の着物を預かり(産地へ里帰り)、これを裂いて新しい生地生まれ変わらせ、希望の洋服や小物に加工し、再び顧客のもとに戻すという「大島紬里帰りプロジェクト」を推進する。
25	平成26年度 (H26.10.15)	株式会社アマミファッション 研究所 (奄美市)	大島紬の生産工程において、テーチ木(車輪梅)を煮出した液で糸を揉み、泥田で媒染を行う工程を繰り返す「泥染め」の技術を活用することにより、独特の風合いや光沢のある「泥染めヨガウェア」を開発し、販路開拓に取り組む。
26	平成27年度 (H27.7.6)	鹿児島県 オーストリッチ 事業協同組合 (鹿屋市)	これまでダチョウ精肉を販売してきた当組合が、加工設備導入を契機として、生産工程で発生する細切れ肉等を無添加でウインナーやハム、パテに加工し、また卵についてもプリンに加工して販路開拓を行う。
27	平成27年度 (H28.2.3)	株式会社オキス (鹿屋市)	さつまいもペーストをベースに、乾燥・パウダー状にした鹿児島県産野菜を練り込み、ノンフライ・ノンオイル膨化食品の開発・販売を行う。
28	平成27年度 (H28.2.3)	株式会社 ティダ・ワールド (喜界町)	花良治みかんの皮が有する特有の香りと機能性や、日本一の生産量を誇るミネラル豊富な白胡麻の特性を活かした万能調味料の開発・販売を行う。
29	平成28年度 (H28.7.26)	株式会社 SOMES 熊本海陸運送株式会社わかさ 旅行センター (西之表市)	株式会社SOMES(各種商品小売業)と熊本海陸運送株式会社わかさ旅行センター(旅行代理店業)が共同で、地元行政や観光事業者等と連携して、種子島初の3市町にまたがる、地域資源を活用した種子島の独自性の高い、歴史文化、産業観光、ヘルシーツーリズム等の九つの着地型ニューツーリズム旅行商品の開発と販路開拓を行う。
30	平成28年度 (H29.2.3)	福山黒酢株式会社 (霧島市)	天然壺づくりの黒酢醸造で培ったノウハウや、自社独自の製麹技術を利用して上質な本格クラフト発泡酒を醸造し、販路開拓に取り組む。
31	平成29年度 (H30.2.9)	有限会社鹿児島ますや (姶良市)	黒豚、鶏、ブリ、マグロを使用し、これまで冷凍流通のみであったウインナーを常温流通可能な無添加商品として開発し、常温及びチルドでの提供に取り組む。
32	平成30年度 (H30.10.12)	有限会社小田畜産 (南さつま市)	黒牛を活用し、肉本来の美味しさが楽しめるハムやハンバーグステーキ、コンビーフ等を詰め合わせた富裕層向けギフトの開発や国内外の販路開拓に取り組む。
33	平成30年度 (H30.10.12)	株式会社ヘルシーアイランズ (徳之島町)	アマミシマアザミを活用し、その機能性について大学や健康食品メーカー等と研究を行いつつ、商品開発及び販路開拓に取り組む。