

小林  
こばやしびと  
Vol.08



すき商工会が新開発した鹿肉や猪肉を使った油味噌は、情報紙やテレビ、インターネットなど様々なメディアに取り上げられ、話題となっている。

油味噌のほか、栗の量が増えてリニューアル販売されたアイス「愛す栗夢」、柚子を練りこんだ「そば汁」などの商品開発に取り組んだ特産品開発事業部は、山



大自然の恵みと  
手づくりの温かさを  
堪能してもらいたい

田英一さん（60歳）と山川伸さん（25歳）の二人。

開発のきっかけは、県の中産間地域新産業・雇用創出緊急対策事業。地元素材を活用した加工品の開発を目的として、二人は昨年の6月から動き出した。

アンケート調査と先進地調査を行い、市場の現状とニーズの明確化から始めた。そしてパッケージデザインの検討、市場調査と精力的に動いた。

「既存の加工グループの素晴らしい商品など、埋もれた商品もたくさん。それらの販路拡大や磨き上げも私達の仕事」と話す。

商品の開発で苦労したのは、鹿肉や猪肉独特の臭みを消す技術。何十種類というハーブを試したり、加工過程を工夫するなどあらゆる可能性を探った。約4ヶ月の研究を重ね、ついに臭みを消す方法を発見。「ま

さに試行錯誤の繰り返し。その方法は、企業秘密です」そう話す山川さんの笑顔に商品に対する自信が伺えた。

ブランドイメージを強化するため、外部専門家を交え、商品の統一したパッケージデザインとネーミングも行った。生み出された商品たちには「宮崎すき村」、「里山の微笑み」、「ご馳走プロジェクト」の3つの言葉でデザインされたロゴシールが貼られ、新ブランドとして須木の魅力を発信。「豊かな自然に囲まれた須木には、その恵みを受けた美味しいご馳走がたくさんある。おもてなしの心も込めて、このネーミングにした」という。

現在は、さらなる新商品の開発や、既存商品のブラッシュアップ（磨き上げ）、そして販路開拓のため、営業に日々取り組んで



いる。今後、山菜を使ったおこわや饅頭、猪肉の餃子など約20種類の商品を出していくという。「新商品で須木をアピールし、活性化につなげたい」と山田さん。二人は須木を売り出す営業マンとして、今日も営業に精を出している。

商品は、須木区内の商店やすきむらんど、JR小林駅と南宮崎駅の駅サイティング市、宮崎駅前の町土食材の店「食-KU-」などで購入できる。自然の恵み

と手づくりの温かさがパッケージされ、須木の魅力が詰まった新商品。ぜひ味わってほしい。



開発から営業まで。  
新ブランドで須木の魅力を発信する

やまかわ しん  
山川 伸 さん

Yamakawa  
Shin (須木・下田)

やまだ えいち  
山田 英一 さん

Yamada  
Eichi (須木・下田)

地元の食材と加工技術をいかして、まごころ込めて作られた「すき村」の商品。「竹炭かりんとう（委託製造/株式会社有研）」や液状こしょうの「柚子しずく（委託製造/有すき特産）」も人気。