

# 熊本県産業技術センター開発商品

## 青二彩

平成17年度 農林水産省総合食料局長賞  
熊本県優良新商品金賞



【特徴】熊本型特別栽培農産物(有作くん)基準で栽培した青みかんを1瓶に約50個分皮ごと絞った果汁です。ビタミンCやビタミンPが多く含まれています。ビタミンPからは、花粉症などのアレルギー抑制効果が発見されています。

【支援内容】(株)オレンジブロッサムから温州みかんの未熟果を活用した商品を作りたいとの相談があり、産業技術センターでは、青みかんの成分分析、搾汁方法、アイテム商品の開発、パッケージ等の支援を行いました。

【飲み方】焼酎や日本酒に入れてお召しあがりください。

## 天草大王の燻製

【支援内容】天草大王は県下各地で飼育されており、加工品の要望が多くなっています。産業技術センターでは、天草大王の燻製品の開発を行っており、商品化を検討中です。



## 酢つきり青しそ

【特徴】自家製のたい肥だけで育てた健康青しそと宮崎県綾町の黒酢、熊本県産蜂蜜のみを原料に独自製法で漬け込んだ黒酢ドリンクです。

【支援内容】青しそを生産している熊本市の(有)中原温室から青しその加工品開発の支援要請がありました。産業技術センターでは商品企画、青しその成分や香りの抽出法と配合割合、製造法等について支援しました。

【飲み方】3倍程度に希釈してお召しあがりください。



## 晩柑ゼリー天水

平成16年度  
熊本県農産物加工食品コンクール金賞



【特徴】玉名市天水町のなな・みかん工房が製造・販売しています。低農薬で除草剤を使わずに育てた河内晩柑を、酸味料や香料などを加えず自然な味に仕上げています。注文を受けてから収穫し、畑の敷地内にある工房で加工します。

【支援内容】産業技術センターでは、果皮を容器に使ったチルドタイプと常温流通可能なパック入りの2種類のゼリーの開発を支援しました。