

令和4年度

ウィズ・アフターコロナを見据えた
新商品の開発・販路開拓
～全国発送可能な新商品の開発～

ウィズ・アフターコロナ対応新商品開発支援事業活用

観光土産・ギフト向け新商品の開発

【事業者情報】

商号 : 有限会社 山田屋茶舗

店舗所在地 : 大牟田市上町2丁目3-3

TEL : 0944-56-5467

補助事業名 : 観光土産・ギフト向け新商品の開発

取組内容 : 「瓶入り茶葉」4種類の開発、販路開拓

成果 : 福岡県商工会連合会アンテナショップ博多マルイ2階DOCORE、
当社オンラインショップで新商品4種（15種のおいしい健康茶・
華やか和紅茶・黒豆ほうじ茶・すっきり梅こんぶ茶）を販売開始
インキューブ（天神・小倉）、マークイズ（百道）への出品決定

販売サイト : <https://yamadayachaho.shop-pro.jp>

【事業者からのコメント】

お茶の新しい飲み方をご提案！ mountea【マウンティー】

「コーヒードリップでお茶を淹れる」「お湯を注ぐだけ」

家に急須は無いけれど、昨今のコーヒー・アウトドアブームでコーヒードリッパーなら持っている、という人も多くなってきています。

当社主力商品を今まで通り急須で淹れるのではなく、新しい飲み方・楽しみ方を新たなデザインパッケージで提案し、普段お茶を飲まない方にも興味を持っていただけます。

新たなターゲットに向けた土産・ギフトとして、【どこで誰と楽しむか、コト消費】を促します。



～当社オンラインショップ、DOCORE等で販売中～



和紅茶(国産紅茶)・ほうじ茶・健康茶セット

1,998円【税込】

和紅茶(国産紅茶)・ほうじ茶・梅こんぶ茶セット

2,214円【税込】



【ネーミング・ロゴ】

mountea（マウンティー）
山（マウント）と茶（ティー）
を合わせた造語。湯飲みをひっくり返した山に、漢字の「山」と「茶」を合わせてロゴに。
「山田屋茶舗のお茶」ということとも含め、野外でも楽しむお茶として名付けました。

大牟田産イチジク『とよみつひめ』を全国へ！ 農家が作った本気のジェラート

【事業者情報】

- 商号 : 株式会社 昭和開フィールド
事業所在地 : 大牟田市昭和開294
TEL : 090-5028-1115
補助事業名 : 大牟田産イチジクを全国に！
取組内容 : 大牟田産イチジクジェラートの開発及びECサイトの制作
大牟田産イチジク『とよみつひめ』のフレッシュな風味を活かしたジェラートの開発、及び 全国発送可能な商品化。
新商品販売の為にECサイトを制作
成果 : ジェラートの開発、自社 ECサイトで令和5年2月販売開始
販売サイト : <https://www.syouwahiraki.com/>

【事業者からのコメント】

プレミアムいちじく大牟田産『とよみつひめ』をふんだんに使い

まるで果実をたべているような贅沢なジェラート

太陽の光をいっぱい浴びて育ったいちじくは「不老長寿の果実」と呼ばれるほど栄養素が豊富。食物繊維やミネラルや、タンパク質を分解する酵素フィシン、ポリフェノール的一种であるアントシアニンが含まれています。

自ら愛情をこめて育てた「とよみつひめ」のフレッシュな風味にこだわりました。女性にうれしい美容効果もあり、お土産や贈答品におすすめです。



とよみつひめ
福岡生まれのブランド果実。
とろりとした食感の果肉と高い糖度が魅力。



とよみつひめGELATO 6個セット
2,400円【税込】

全国発送可能な「宮村式ジンギスカン」の開発

【事業者情報】

- 屋号 : 羊肉専門店 ジンギスカンいろ葉
店舗所在地 : 大牟田市三里町3丁目2-4
TEL : 0944-55-8864
補助事業名 : 大牟田名物の味「宮村式ジンギスカン」を全国発送
取組内容 : 当店名物の塩だれと共に「宮村式ジンギスカン」を
全国発送可能な商品として開発する。
成果 : 自社ECサイト内で販売開始
販売サイト : <https://shop.iroha-jingisukan.com>

【事業者からのコメント】

その歴史87年。
三井グリーンランド併設のホテルブランカ、山の上ガーデンゴルフクラブ
そして、フレンチレストラン宮村と三井三池炭鉱の歴史と共に、
世代を越えて愛されてきた『宮村式ジンギスカン』

その発祥は、満州時代のモンゴルへさかのぼり、ジンギスカンの起源とも
なったその食べ方は一般的な醤油だれジンギスカンの概念を覆します。

伝説のフレンチシェフが創作した
塩だれで食べるセロリと羊肉の至高のハーモニー。
大牟田でしか食べられなかったその味を
宮村式ジンギスカンを43年食べ続けてきた
3代目平島新がこれより全国の皆様へお届けします！



『宮村式ジンギスカン』 約4名様分
(内容) 塩だれ450g×2本、特製マトン200g×2パック
9,764円【税込】

当店人気のオリジナルたれで 家庭で手軽にお店の味へ

【事業者情報】

- 屋号 : しょくのかたり、べ
店舗所在地 : 大牟田市本町2丁目7-16
TEL : 0944-54-5022
補助事業名 : 全国発送可能な人気メニューのお肉に合う『自家製たれ』の商品開発
取組内容 : 当店人気メニューで使用しているオリジナルたれをボトルングし、
全国発送可能とするべく商品開発
成果 : オリジナルたれを全国発送可能な状態に改良
自社ホームページ等での販売開始
販売サイト : <https://kataribe.base.shop/>

【事業者からのコメント】

**熱い要望にお応えしました
大牟田くうーうまかオリジナルたれ販売！**

地元大牟田の調味料をはじめ国産の野菜など、たっぷり使用した醤油ベース。
口の中で果実感が残るオリジナルソースです。

家庭で作る料理の補助商品として、またアウトドア（BBQ）などでも
使っていただけるよう、コンパクトなサイズ感にしました。
当店人気の味を手軽にご家庭でお楽しみください！



大牟田くうーうまかオリジナルたれ
680円【税込】

道の駅「おおむた」花ぷらす館 オリジナルレトルトカレーの開発

【事業者情報】

商号・屋号：みらい広告出版 株式会社

店舗所在地：大牟田市岩本新町 2 丁目9-10

大牟田市四箇新町2-1（花ぷらす館）

TEL：0944-31-3423

補助事業名：地元野菜と地元牛肉を使ったレトルトカレーの製造と販売

取組内容：レトルト開発、チラシ、ポスター、デジタルサイネージ、のぼり旗の製作、道の駅「おおむた」花ぷらす館HPに通販サイトを開設

成果：レトルトカレーを開発し、花ぷらす館HP、店頭等で販売開始

販売サイト：<https://hanapluskan.stores.jp/>

【事業者からのコメント】

**パッケージはハードですが、お子さまでも食べられる深いコクと
ごろっと入ったあか牛が自慢です！**

地元の美味しい素材を集めてプロデュースした欧風レトルトカレー。
阿蘇あか牛のスジ肉をトロットロに煮込み、まるでビーフシチューのような
リッチな味わいです。

素材・味・価格・・・全てと戦ったタフな味わいを大牟田みやげ、食卓へ！

～道の駅「おおむた」花ぷらす館店内・ホームページ、
大牟田観光プラザ、新大牟田観光プラザで販売中～



大・ハードカレー 500円【税込】

日本市場には未だ無い、植物性ナノシリカを使用した食用美容ゼリーの開発

【事業者情報】

商号 : 有限会社 美川漢方堂
店舗所在地 : 大牟田市三里町2丁目5-3
TEL : 0944-51-9383
補助事業名 : ライスシリカを用いた食用美容ゼリーの新開発
取組内容 : コラーゲンの吸収を助ける働きがあるシリカを用いた食用美容ゼリーの開発、自社ECサイト、及び その他ECサイトへの掲載
成果 : 自社ECサイト、Yahoo!ショッピング、楽天市場にて2月から販売開始
販売サイト : **自社ECサイト**)<https://ec.detna.net/>
Yahoo!ショッピング)<https://store.shopping.yahoo.co.jp/mikawakanpoudo/>
楽天市場)<https://www.rakuten.co.jp/mikawakenkodo/>

【事業者からのコメント】

■目指したのは「吸収力」

「コラーゲンの吸収を高めることが、理想的な、うるっ、つやっ、さらっを実現する」これが、私たちが出した答えです。日本ではこのシリカをコラーゲンと一緒に摂るという考え方はまだまだ普及しておらず、その願いを叶える商品もありませんでした。

■植物性ナノシリカ × 低分子コラーゲン

当商品は、特に吸収性の高い植物性シリカを使用しています。鉱物由来のシリカに比べ、サイズがなんと60分の1。コラーゲンも吸収されやすい低分子コラーゲンを使用する事で、**ナノシリカ×低分子コラーゲンの理想的な組み合わせ**で高い吸収性を引き出しました。



Perfect Silica Jelly 30スティック入り 1箱
4,860円【税込】

当店人気のプリン・やきいもブリュレを 全国発送可能な商品へ改良

【事業者情報】

ヒナタ

商号・屋号：株式会社 秀奈拓 大牟田はにぽて

店舗所在地：大牟田市下白川町1丁目55-3

TEL：0944-32-8486

補助事業名：大牟田でしか味わえないお芋スイーツを全国に！

取組内容：全国発送に対応するための芋ペースト・ブリュレ、容器の改良
自社ECサイトの立ち上げ、LINE公式アカウント作成

成果：全国発送用にプリン・ブリュレを改良、LINE、HPで販売開始

販売サイト：<https://hanipote.com/>

【事業者からのコメント】

熟成焼きいもブリュレ

店頭販売で大人気の品。お芋の上にたっぷりマスカルポーネクリームと手作りのとろとろプリンをたっぷりのせました。
パリパリ食感を楽しんでいただくため、お客様ご自身でざらめをかけてブリュレ。
お好みの焼き加減でお召し上がり下さい♪

熟成焼きいもプリン

オーム乳業(株)の生クリームをたっぷり使用したとろとなめらかなプリン。
プリンの上に、甘さ控えめな生クリームを載せ、さらにバターとミルクを
たっぷり練りこんだ、くちどけなめらかな芋のクリームをトッピング。
プリン・生クリーム・芋のクリームの3つの層をお楽しみください。

～当社HP、LINE公式アカウントで販売中～



熟成焼きいもブリュレ (4本入り) 3,300円【税込】
熟成焼きいもプリン (6個入り) 2,800円【税込】
ブリュレ用のミニバーナー 300円【税込】

九州大牟田産 皮まで食べられるジュリエット バナナを使用したジェラートの開発

【事業者情報】

商号・屋号 : 株式会社 プラッスル プラッスル農園
所在地 : 大牟田市大字岩本1669-1
TEL : 0944-85-8311
補助事業名 : 九州大牟田産ジュリエットバナナジェラート開発
及びLP (ランディングページ) ・ECサイト、販促チラシ作成
取組内容 : 皮まで食べられる当社大牟田産ジュリエットバナナで果肉を
残したジェラートの商品化
LP制作、及び その他ECサイトへの掲載
成果 : ジェラート開発、LPにて昨年12月より販売開始
販売サイト : <https://www.julietbananagelato.com>

【事業者からのコメント】

極上の甘さとアロマのスイーツ

「ジュリエットバナナジェラート」

芳醇で濃厚なジュリエットバナナの特徴を活かしバナナ本来の美味しさを楽しめる新感覚ジェラート。更に、食べて「おいしい！」にこだわり、オーム乳業(株)の生クリームとバナナと相性の良いマスカルポーネチーズを贅沢に使用し、コク深いながらもスッキリとした上品な味に仕上げました。

～当社ランディングページ内ショップで販売中～



ジュリエットバナナ

農薬を使わず有機肥料にこだわり、24時間の温度管理とクラシック音楽が流れる環境で丹念に育てられた希少な大牟田産バナナ。1本900円～で販売中。

ジュリエットバナナジェラート 6個セット
4,800円【税込】

三池高菜漬け入り雑穀もち米・九州産遊び豚と海老のオリジナル焼売の開発

【事業者情報】

屋号 : プチ・レストランやながわ
店舗所在地 : 大牟田市久福木281-7
TEL : 0944-85-9575
補助事業名 : 全国発送可能な新商品の成分分析&オリジナル梱包品の開発
取組内容 : 大牟田産三池高菜と九州産遊び豚・海老を使った焼売2種類を開発
贈答用に梱包箱を開発
成果 : 全国発送可能な焼売2種類を開発し、通販サイトBASEで販売開始
販売サイト : <https://yanagawa2014.thebase.in/>

～当社オンラインショップで販売中～



三池高菜漬け入り雑穀もち米焼売(16個入り)
九州産遊び豚と海老の自家製焼売(16個入り)
2,240円【税込】

【事業者からのコメント】

三池高菜漬け入り雑穀もち米焼売

大牟田市の特産物【三池高菜漬け】と【九州雑穀米と国産もち米】を使用。
焼売の皮を使用せず、雑穀ともち米を纏わせた見た目にもこだわった焼売です。

九州産遊び豚と海老の自家製焼売

九州産の遊び豚と国産玉ねぎ、干し海老を使用。
添加物不使用、風味付けには美味しい紹興酒3年物を使用した自慢の焼売です。

出来立てを冷凍し、旨味香りを閉じ込めました！
簡易包装のご家庭用と可愛い化粧箱に入れた贈答用をご用意しております。



化粧箱入り
詰め合わせ(24個入り)
5,000円【税込】

当店人気メニュー

「炭火焼きスペアリブ」を冷凍商品化

【事業者情報】

- 商号 : 株式会社 この家
店舗所在地 : 大牟田市大正町1丁目7-9
TEL : 0944-56-9756
補助事業名 : 『大牟田新名物！この家の炭火焼きスペアリブ！！』の開発及び全国発送
取組内容 : 人気メニュー「炭火焼きスペアリブ」をインターネット販売用に改良
インターネット販売対応ホームページ構築、及び各種ECサイト掲載
成果 : スペアリブの冷凍商品化、自社HPでの販売開始
販売サイト : <https://www.omutaninoya.com>

【事業者からのコメント】

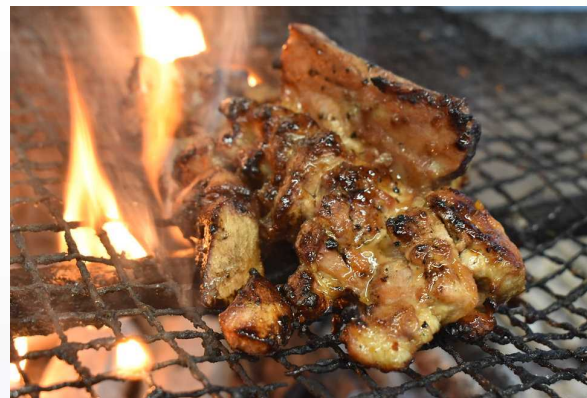
秘伝のたれ、名物スペアリブ

大牟田が誇る100年企業、マルナガ醤油を使い、ニンニクが効いた甘辛タレは創業時から継ぎ足しているこの家秘伝のタレ。秘伝のタレを絡めて焼いた名物スペアリブは、肉の旨味と炭の香りをふんだんに抱き込んだ自慢の一品。お客様の9割が注文する大人気商品です！

大牟田新名物！この家の炭火焼きスペアリブをぜひご家庭でも！



～当社HP、店頭で販売中～



秘伝のたれ、名物スペアリブ
1,100円【税込】

創業時から受け継がれる
肉の旨味と炭の香りをふんだんに抱き込んだ
ニンニクが効いた甘辛タレ

地域のニーズに合わせた 小ロット低価格受注の実現

【事業者情報】

- 商号 : 株式会社 キュリアス
事業所所在地 : 大牟田市西浜田町12-11
TEL : 0944-85-7099
補助事業名 : 高性能充填機とミキサーを導入で生産性向上。
小ロット低価格受注を実現し、新たな特産品開発で地域活性化の一助を担う。
- 取組内容 : ①自動充填機、エアコンプレッサー、業務用ミキサーの導入
②新商品開発・製造受託事業の開始
- 成果 : 機械導入による生産性の向上、アイスクリーム製品の受注製造が可能となった。
- 自社サイト : <https://www.curiouscorporation.net/>

【事業者からのコメント】

本補助事業の取り組みにより、カレー等の液状製品の生産性は5倍以上向上しました。

これにより低価格で受注する事が出来るようになり、新商品開発のお取組みを利用していただきやすくなりました。

小ロットOEMレトルト食品 100食から請け負います

「OEMを頼みたいけど、ロットが多くて取り組めない」というお声を沢山聞きました。弊社も飲食店を運営しており、オリジナルカレーを製造したいと思っていましたが、三千、五千というロットを提示され製造することができませんでした。

そんな思いを数年抱えたままコロナ禍に突入し「ピンチをチャンスに変える」新たな取り組みとして自社工場を立ち上げ、ロット数の壁であったようなチャレンジができない事業者の応援がしたいとの思いから最小100ロット製造を開始しました。



～自動充填機、エアコンプレッサー、業務用ミキサーの導入～

