



2024

**くまもと県南フードグランプリ
受賞商品一覧**

くまもと県南地域産品等販路開拓支援事業

受賞事業者商品一覧

賞名	事業者名	エントリー商品名
グランプリ・くまもと県南 フードバレー協議会会長賞	バイオマス開発機構	ごろっと晩白柚
銀賞	エシカルプロダクツ株式会社	草花蜜 甘夏花シロップ
銅賞	株式会社球磨の黒豚	黒豚屋のハンバーグ
審査員特別賞	FRUITSGARDEN 虹色	ラムチョコ アイスクリーム
審査員特別賞	みやざき農園	みやざき農園 ひのしずく
審査員特別賞	お菓子の国あん・さんく	甘奈津パイ
審査員特別賞	株式会社トーヨー	さしより 赤
審査員特別賞	つなぎ琥珀たまねぎ プロジェクトチーム	つなぎコハク玉ねぎ
審査員特別賞	(有) 氷川町まちづくり振興会	晩白柚ジュレ
審査員特別賞	ビストロパザパ	あしきた牛ハンバーグギフトセット
審査員特別賞	FUJIMOTO 農園	米粉シフォンケーキ
審査員特別賞	株式会社アスリー	乾燥 あさぎりたもぎ
審査員特別賞	(有) 御立岬	温泉塩せん



ごろっと晩白柚

甘さ控えめで瑞々しく、本来の晩白柚の苦みを残した味わい。

晩白柚のおいしさをそのままに運びやすくした画期的商品。熊本土産としても最適です。



“ 晩白柚を持ち運びしやすく手軽に楽しめるよう開発しました。
手作業で皮むき掃除を行い晩白柚らしいごろっと感を大事にしています。晩白柚由来の
シロップはお菓子作りにも利用可能です。



売価（税込）	400g 980 円・200g 500 円
容量	400g・200g
原材料	晩白柚（八代産）、グラニュー糖、素焚糖／クエン酸
賞味期限	180 日（夏場 90 日）
温度帯	冷蔵
HACCP	未対応
金属探知機確認	対応済

バイオマス開発機構

住所	〒869-5131 熊本県八代市日奈久馬 1038-2
電話番号	0965-38-0680
FAX 番号	0965-38-0671
E メール	biomass-kaihatsukiko@shirt.ocn.ne.jp
URL	https://www.biomass-kaihatu-kikou.com/



銀賞

そう か みつ

草花蜜 甘夏花シロップ

「甘夏」の花の香りを閉じ込めたシロップ。香り成分ネオリは緊張をほぐす効果があります。
ドリンクや菓子の香り付けに。



“代表取締役の永井さんが食品開発者を志して水俣市に移住した頃に心うたれた柑橘農園の春の香り。いつかこの香りを商品化したいと実現に至りました。



売価（税込）	783 円
容量	120ml
原材料	グラニュー糖（国産又はオーストラリア）、甘夏花（熊本産）
賞味期限	365 日
温度帯	常温
HACCP	対応済
金属探知機確認	未対応

エシカルプロダクツ株式会社

住所	〒867-0043 熊本県水俣市大黒町2丁目3番6-2
電話番号	0966-83-6211
FAX 番号	050-3094-6684
Eメール	nagai@ethicalproducts.jp
URL	https://site.ethicalproducts.jp/items/86552383



黒豚屋のハンバーグ

自社農場で約1年もの長期肥育で健康的に育てる黒豚100%使用。
手ごね製法で味付けもシンプル。驚くほど柔らかな肉質が魅力。



“肉加工専門のスタッフも雇い入れ、自社の工房で手作りしているため、OEMも小ロットから対応可能です。”



売価（税込）	356 円
容量	140g/ 個
原材料	黒豚肉（熊本県あさぎり町）、玉ねぎ（国産）、牛乳（熊本県産）
賞味期限	180 日
温度帯	冷凍
HACCP	未対応
金属探知機確認	未対応

株式会社球磨の黒豚

住所	〒868-0424 熊本県球磨郡あさぎり町上西 1913-3
電話番号	0966-32-9030
FAX 番号	0966-32-9031
E メール	kumanokurobuta@gmail.com

ラムチョコアイスクリーム

自社農園で育てる白ぶどう（品種：イタリア）をラム酒漬けのドライフルーツにし、ビターチョコ味で仕立てた贅沢アイスクリームです。



“ 菊池市にあるついんスターに製造依頼をして作っています。梨と葡萄を手がけており、それぞれ1haずつ畑を保有しています。梨・シャインマスカット・黒ぶどうがゴロゴロ入ったアイスクリームもございます。



売価（税込）	550 円
容量	120ml/ 個
原材料	牛乳（熊本製造）、乳製品、てんさい糖、三温糖、ココア、チョコレート、レーズン、ラム酒／乳化剤（大豆を含む）、安定剤（増粘多糖類）
賞味期限	180 日
温度帯	冷凍
HACCP	対応済
金属探知機確認	対応済

FRUITSGARDEN 虹色

住所	〒869-4804 熊本県八代郡氷川町大野 626 - 1
電話番号	080-9354-9016
Eメール	fruitsgarden@nijiiro.name
URL	http://fruitsgardennijiiro.stores.jp/

みやざき農園 ひのしずく

農家太鼓判の旬のど真ん中でしか味わえない特大の極上苺。
鼻をくすぐる香り、苺本来の甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力です。



“微生物の力を活かした土ごと発酵によるふかふかの土づくりが肝。
苗植え以降は一切肥料を与えず地力だけで仕上げます。
栽培の難しいひのしずく、八代で育てているのは当農園のみです。



売価（税込）	5000 円
容量	500g（12・15 粒入り）
原材料	熊本県氷川町産いちご（ひのしずく）
温度帯	冷蔵
HACCP	未対応
金属探知機確認	未対応

みやざき農園

住所	〒869-4812 熊本県八代郡氷川町網道 135-3
電話番号	080-8566-1664
FAX 番号	0965-52-6961
E メール	harutan725@gmail.com
URL	http://miyazaki-ichigo.com



甘奈津パイ

甘酸っぱい芦北地域の特産品「甘夏」を生地に練りこみ、パティシエが風味豊かに焼き上げます。
(甘夏はすべて無農薬・無化学肥料)



“ 津奈木町の無農薬甘夏を丁寧に加工し、果皮の香りとほろ苦さを活かした、記憶に残る爽やかな
味わいのパイに仕上げました。



売価(税込)	1500円・250円
容量	ホール・カット
原材料	バター(国内製造), 小麦粉, 砂糖, 卵, アーモンドパウダー, 甘夏, 蜂蜜, 牛乳, 塩, 洋酒
賞味期限	40日
温度帯	常温
HACCP	対応済
金属探知機確認	未対応

お菓子の国あん・さんく

住所	〒869-5604 熊本県葦北郡津奈木町大字小津奈木 2113 番地 88
電話番号	0966-78-2472
FAX 番号	0966-78-2472
Eメール	ansanku@outlook.jp
URL	https://uncinq15.thebase.in/

さしより 赤

九州一の生姜産地である東陽町の生姜を使った新感覚の万能調味料。
柚子胡椒ならぬ生姜胡椒です。馬肉や湯豆腐に合います。



“高品質な東陽町産生姜の認知向上を目指し、菊陽の完熟ハラペーニョと山鹿の奇跡の塩麴を
組み合わせた新たな調味料を開発しました。



売価（税込）	864 円
容量	50g
原材料	生姜（熊本県）、塩麴（熊本県）、塩（熊本県）、ハラペーニョ（熊本県）
温度帯	常温
HACCP	対応済
金属探知機確認	対応済

株式会社トーヨー

住所	〒869-4301 熊本県八代市東陽町南 1075
電話番号	0965-65-2165
FAX 番号	0965-65-2180
E メール	funaoka@toyo-vv.com
URL	https://toyo-vv.sakura.ne.jp/

つなぎコハク玉ねぎ

首都圏の有名店も認める津奈木町産ブランド玉ねぎ。

肉厚で瑞々しく甘さ際立つ品種を厳選、地元亀萬酒造の酒粕を肥料に育てます。



“高齡化で生産者が激減し、玉ねぎ価格の低迷から新規生産者も増えない課題がある中で「こんなに美味しいのだから希望はあるのではないか」とブランディングを決意し活動中です。



売価（税込）	2580 円
容量	5 kg
原材料	玉ねぎ 産地：熊本県津奈木町産
賞味期限	7 日
温度帯	常温
HACCP	未対応
金属探知機確認	未対応

つなぎ琥珀たまねぎプロジェクトチーム

住所 〒869-5601 熊本県葦北郡津奈木町千代 510-3
電話番号 090-5476-7239
E メール hayasida_naoya@yahoo.co.jp



晩白柚ジュレ

世界最大の柑橘類として認知されている「晩白柚」は味も美味。
本来の甘さ・酸味・ほろ苦さのすべてが一度にお手軽に味わえるジュレです。



“ 熊本県八代地方で栽培される晩白柚。
世界最大の柑橘として有名ですが、繊細かつ上品な味わいを日本中の方に知っていただきたいと
開発しました。



売価（税込）	280 円
容量	170g
原材料	晩白柚（熊本県氷川町産・八代市産）、グラニュー糖、レモン果汁／ゲル化剤（増粘多糖類）、 トレハロース、アスコルビン酸
賞味期限	60 日
温度帯	冷蔵
HACCP	対応済
金属探知機確認	未対応

（有）氷川町まちづくり振興会

住所	〒869-4804 熊本県八代郡氷川町大野875番地3
電話番号	0965-53-5388
FAX 番号	0965-53-5600
E メール	watanabe@michinoeki-ryuhoku.com

あしきた牛ハンバーグギフトセット

高級黒毛和牛「あしきた牛」100%のミンチ使用。

湯煎で簡単にレストランの味を楽しめるのでお祝いやギフトに最適です。



“ 贈り物に最適なギフト BOX のご用意もあります。
ハンバーグはオーブンでじっくりと焼き上げ仕上げています。オリジナルソース付きです。



売価（税込）	4500 円
容量	5 食入（150g×5 個）
原材料	牛肉（熊本県産）、たまねぎ、生パン粉、卵、生クリーム、オリーブ油、食塩、黒こしょう
賞味期限	90 日
温度帯	冷凍
HACCP	対応済
金属探知機確認	未対応

ビストロパザパ

住所	〒869-5461 熊本県葦北郡芦北町芦北 2053
電話番号	0966-82-3399
FAX 番号	0966-83-6057
E メール	pasapas535@gmail.com
URL	https://bistropasapas.com/

米粉シフォンケーキ

驚きのふわふわしっとり食感。

農家自らが玄米から精米・製粉するところから作るため、米粉のおいしさが際立ちます。



“農家としてお米の魅力をもっと表現したいとスイーツ分野に挑戦。
研究開発に2年を費やし米粉の可能性を最大限に引き出した自信作です。”



売価（税込）	250 円（参考上代）
容量	80 ～ 90g/ 個
原材料	卵（熊本県産）、米粉（八代市産）、てんさい糖、こめ油
賞味期限	3 日
温度帯	冷蔵
HACCP	対応済
金属探知機確認	未対応

FUJIMOTO 農園

住所	〒869-4225 熊本県八代市鏡町北新地 752-6
電話番号	090-8760-2846
FAX 番号	0965-53-9637
E メール	fujimoto.nouen.agri@gmail.com
URL	Komeko.fujimoto-farm.jp/

乾燥 あさぎりたもぎ

ダシが豊富で栄養満点。別名だしきのことも呼ばれる味の良さが魅力。
話題の抗酸化成分「エルゴチオネイン」を豊富に含みます。



“ 管理の難しさから自宅に施設を整備し昼夜管理。
県からの支援で菌床製造から培養、加工まで一貫体制を実現しました。



売価（税込）	1026 円
容量	20g
原材料	たもぎ茸 産地：熊本県あさぎり町産
賞味期限	1 年
温度帯	常温
HACCP	対応済
金属探知機確認	未対応

株式会社アスリー

住所	〒868-0432 熊本県球磨郡あさぎり町岡原南 269
電話番号	0966-45-2951
FAX 番号	050-3173-0005
E メール	info@athree.main.jp , akawatani@athree.jp
URL	https://athree.shop/?pid=170223309

温泉塩せん

御立岬温泉の源泉から製塩した「岬の御塩」を使ったせんべい。
素朴で懐かしい生地とマイルドな塩気で、食べ始めるとやめられません。



“ コンビニ、スーパー、県内一部物産館などで採用いただいています。
初代塩せん生地をリニューアルしました。



売価（税込）	150 円（参考上代）
容量	1 袋（45g）
原材料	小麦粉（主にアメリカ産）国内製造、甘藷澱粉（鹿児島）、砂糖（タイ・南アフリカ・オーストラリア・グアテマラ・日本）、植物油脂（カナダ・オーストラリア・インドネシア・マレーシア）、食塩（御立岬）、膨張剤、調味料（アミノ酸）、甘味料（ステビア・甘草）
賞味期限	90 日
温度帯	常温
HACCP	未対応（HACCP ガイドラインに沿った衛生管理を行っています）
金属探知機確認	対応済

（有）御立岬

住所	〒869-5305 熊本県葦北郡芦北町大字田浦町 145
電話番号	0966-87-2555
FAX 番号	0966-87-2557
E メール	otachispa@sunny.ocn.ne.jp



お問い合わせ先

くまもと県南フードバレー推進協議会
〒869-4201 八代市鏡町鏡村 363
フードバレーアグリビジネスセンター内
TEL. 0965-52-1020