

種子島特産品開発センターきらり通信



VOL.1
H28 新春号

新年明けましておめでとうございます



昨年は種子島特産品開発センターきらりをご利用いただきありがとうございました。今年度も皆様のお役に立てられるよう、ご協力できればと思っておりますので宜しくお願い致します。

さて、新春号としてこのたびきらり通信を発行しましたのでまずは『種子島特産品開発センターきらり』の紹介をさせていただきます。

当センターでは事業者様および市民の皆様にご地元特産物を使用した商品開発の場として試作室の提供および機器類の利用促進に努めています。また開発時の食品の品質管理や賞味期限の目安として簡易検査【一般生菌数・大腸菌群数・水分量・水分活性・pH値・Brix】も行っています。(当面、検査は無料としております)

■ 試作室にある設備のご案内

- ・真空包装機 ・蒸し器、大鍋
- ・アイスクリームフリーザー ・ガス用オープン
- ・パステライザー ・裏ごし機
- ・ミキサー ・各種検査機器 他

これまできらりでは安納芋グラッセやアイスクリーム、トビウオの魚醤油などの商品を開発してきました。

試作室に様々な機器類を備えておりますので加工品や試作品を作る事が出来ます。ぜひ、ご利用ください。

(検査：H26年度 38 検体・H27年度 12 月末現在 51 検体)



■ 会議室利用

※会議、セミナー等にご利用頂けます(30名程収容可)午前、午後、若しくは一日を通しての利用(機材持込み)も可能です。

■ 旬の話題

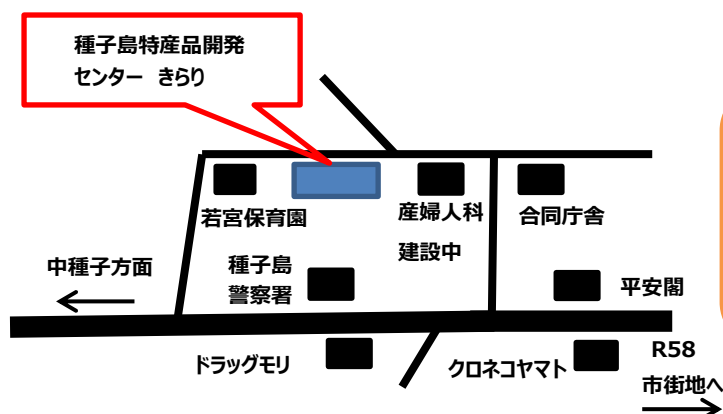


12月からこの冬おなじみの沖ヶ浜田での黒糖作りが始まりました。

沖ヶ浜田では31号と34号の黒糖製糖工場が稼働しており、合わせて12世帯で昔ながらの製法を守り続けています。これまできらりでも簡易検査の依頼を頂いております。

ぜひ種子島の伝統の味をご賞味ください！！

沖ヶ浜田黒糖生産者組合：TEL. 0997-28-0240



住所：西之表市西之表 16314-12
☎0997-22-2009(又は 経済観光課☎22-1111)
Mail: tanegashimakirari@po5.synapse.ne.jp
種子島特産品開発センターきらり 担当 川崎

