

普段の相談対応から生まれた商品を紹介します。

お子さまに人気！みかんの爽やかな香りとまろやかな甘みのドレッシング！ 【TSUNO DRESSING（はるみみかん）】

都農町産の「はるみみかん」と玉ねぎをベースに、てんさい糖で甘み付けし、優しい味わいに仕上げました。パッケージのご当地キャラ「つのぴょん」のほっぺが落ちそうな笑顔が目印です。野菜をもりもり食べてパワーチャージするのはもちろん、実はお肉とも好相性なので、チキン南蛮の甘酢代わりとしてもおすすめです。



三島 優里

- ❖商品名：TSUNO DRESSING（はるみみかん）
- ❖売 価：700円（税込）
- ❖販売所：道の駅つ、みやざき物産館 KONNE、
新宿みやざき館 KONNE、ラディッシュセブン

商品開発におけるレシピ調整や委託先とのマッチング、食品表示をサポート。みかんの一次加工時の衛生管理、デザイン制作では、食品開発センターの食品開発部及び企画デザイン部と連携して支援しました。

担当コーディネーター
藤藪 志保

助 成 金	販路拡大	商品開発
情報収集・調査	デザイン	事業計画
創 業	食品表示	技 術
マーケティング	マッチング	6次産業化
衛生管理	国際展開	そ の 他

※黄色が支援した内容です

都農町観光協会 〒889-1201 児湯郡都農町川北3604-7
電話：0983-25-5712 https://www.tsunokanko.com/

航空自衛隊新田原基地発！ グルテンフリーで無水調理のスパイスカレー

多くのファンを持つ、新富町のスパイスカレー専門店「順ちゃんち」。航空自衛隊新田原基地内には2号店があります。「家でも食べたい」、「遠方の友人にも送ってあげたい」というお客様の声から今回のスパイスカレーを商品化。使用しているのは宮崎県産の「はまゆうどり」。無水調理で旨味を強め、独自配合のスパイスで仕上げています。しかもグルテンフリー。辛さも控えめなので幅広い年齢層に美味しくお召し上がりいただけます。



代表 多田 順一

- ❖商品名：TEGEUMA SPICE CURRY（レトルトカレー）
- ❖売 価：650円（税込）
- ❖販売所：JA児湯農畜産物直売所ルーピン、順ちゃんち

商品の原価計算、食品表示、化粧箱の制作、補助金申請、商標登録、地元バイヤーとのマッチング、商談会出展準備などを総合支援。航空自衛隊隊員にも大人気の商品。

是非、ご賞味ください。

担当コーディネーター
森 祐一

助 成 金	販路拡大	商品開発
情報収集・調査	デザイン	事業計画
創 業	食品表示	技 術
マーケティング	マッチング	6次産業化
衛生管理	国際展開	そ の 他

※黄色が支援した内容です

屋根順（順ちゃんち）〒889-1411 児湯郡新富町大字富田2-41
電話：0983-35-3197 https://kawayanejun.stores.jp

「MIYAZAKI FOOD AWARD 2024」ステーション支援8商品が入賞!!



秘蜜のバターサンド

株式会社菓 te-ri

県主催の第5回MIYAZAKI FOOD AWARD 2024の最終審査会が2月5日に開催されました。応募のあった50件から厳しい一次審査を通過した20商品が最終審査にノミネート。県内外のバイヤー等8名の審査員による試食・プレゼンテーション審査の結果、最優秀賞・審査員賞に12商品が選ばれました。選ばれた商品はいずれも、宮崎県内の優れた食材を用いて作られた新商品であり、審査した食の専門家が認めた将来性の高い逸品と言えます。また、今回受賞した12商品のうち8商品がフードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業補助金（★）や食品表示相談など（☆）で、当ステーションの支援を経ての受賞となりました。今回の受賞を機に、商品の更なる情報発信や販路開拓が期待されます。



★小さい農家が
こだわって創った
ピーナツドレッシング
TSUNOPPY(つのッピー)
じろう畑とまさみの食卓



☆草庵てっぱん
ソース
まろやか甘口
大山食品株式会社



宮崎スーパーカレー
綾町産ぶどう豚
トロトロなんこつ
SPICE CHUNKY



★吟取
千徳酒造株式会社



旨辛無限なめ茸
宮崎辛麺風味
株式会社加藤えのき



★極トロレバー
ディケイ・
エビス株式会社



☆みやざき南国落雁
有限会社桐木神楽堂



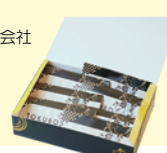
★エスニック料理ハロハロ
浸して食べる！
しぶうまグリーンカレー
エスニック料理ハロハロ



サクッと
だいきん
うま塩味
野崎漬物
株式会社



☆ワインのように愉しむ
自然派・水出し緑茶
有限会社豊緑園



★フィナンシェだいきん
きな粉まみれ
株式会社オンザマーク

食品事業者の販路開拓を支援します！(宮崎県物産貿易振興センター)

物産貿易振興センターでは、県内食品事業者の首都圏をはじめとする大消費地における販路開拓の取組を支援しています。

昨年度は、2月に幕張メッセで開催された「スーパーマーケット・トレードショー2024」をはじめ、関西圏や福岡を含む4つの展示商談会に宮崎県ブースを設置し、延べ60の企業が出展しました。

各展示会ともバイヤーなどの来場者数はほぼコロナ前の水準まで戻りつつあり、出展した企業にとって、今後の新規取引先の獲得や既存取引の拡大に期待の持てる商談の機会となりました。

引き続き、当センターでは県産品の販路開拓に取り組む食品事業者の皆様を支援してまいりますので、是非お気軽にお問合せください。



公益社団法人 宮崎県物産貿易振興センター

〒880-0804 宮崎市宮田町1番6号 宮崎県庁8号館1階

TEL : 0985-22-7389 FAX : 0985-22-7497

URL : <https://www.m-tokusan.or.jp>



みやざきLFPプロジェクトの成果報告会を開催！！

3月15日、宮崎市のニューウェルシティ宮崎で今年度のプロジェクトの成果報告会を開催、会場とWEBを合わせて120名を超える参加者で盛り上がりしました。

まず、(株)ビオスタイルの本山喜之マネージャーから京都で実施したみやざきLFP商品の販促活動の結果や感想など、貴重な報告がありました。その後、令和5年度に活動してきた6つのプロジェクトのリーダーから、取組内容や成果、今後の計画についての説明がありました。(プロジェクト名：①マーケットインプロジェクト、②みやざき小麦粉・米粉活用プロジェクト、③「米粉×スポーツランドみやざき」新時代アスリート食プロジェクト、④みやざきバナナ葉活用プロジェクト、⑤ニンジンブリッジプロジェクト協議会、⑥宮崎ローカルフード協議会)

それぞれの説明の中で、「新しい何か」をつくるためにアイディアを出し合い、試行錯誤しながら何度も試作を重ねたこと、離れた者同士が連携する難しさ、プロジェクトに参加して交流のハードルが下がりこれからの連携につながることへの期待などの発表があり、参加者に共有されました。

また、会場に設置した各プロジェクトのブースでの商品展示や試食の時間もあり、味の感想はもとより、新しく出会った人同士の名刺交換など、参加者同士の交流で大いに盛り上がり、みやざきLFPの今後の活動の活性化が期待できる報告会でした。



information

みやざきフードビジネス相談ステーション

☎0985-89-4452 FAX : 0985-89-4468

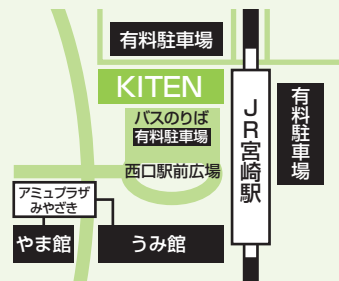
電話による事前の相談予約が必要です 受付時間：平日 8:30 ~ 17:15(12:00 ~ 13:00 は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構 フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町 1-10 宮崎グリーンズフィア壱番館(KITEN ビル) 3 階

相談対応時間：月曜日～金曜日(9:00～17:00) ※土・日曜、祝日及び 12:00 ~ 13:00 は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





発行日:2024年6月1日
 発行者:(公財)宮崎県産業振興機構
 電話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468
 URL:<https://www.mepo.or.jp/shiensaku/683.html>
 予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

ブラッシュアップ補助金で支援した商品が FOOD AWARD 2024で高評価を得ました!



『極トロレバー』で 新鮮な国産鶏肝の魅力を 全世界へ



「新鮮なレバー本来のおいしさで、宮崎の食文化を全国の方に安心して楽しんでもらいたい」という想いで開発した『極トロレバー』は、生レバーの美味しさを超えてしまいました!

同じ敷地内にあるグループ工場から仕入れた新鮮な朝引きレバーを使用しているため、レバー独特の臭みや加熱した際の『ぼそぼそ』した食感が全くなく、とてもなめらかな口当たりです。

添付の特製ダレは、都城産の醤油と南九州産の生姜をたっぷり使用し、レバー本来の旨味・風味を最大限に引き出してくれます。

都城から全国のレバーファン、そしてまだ本当のレバーの美味しさに出会ったことのない方々に、この想像を超えた美味しさをお届けできれば幸いです。

課長 森弥生

商品名:極トロレバー(2箱セット)
 売価:3580円(税込・送料込)
 販売所:自社ECサイト(エビス販売、楽天(ふるさと納税))

●担当コーディネーターコメント

『新鮮な朝引きレバー』使用が当商品の強み。商品化にあたり、衛生管理(HACCP)から事業計画作成及び補助金申請、デザイナーズバンク利用によるパッケージデザイン作成など様々な相談に対応支援しました。

コーディネーター 諏訪園 哲哉

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※☒が支援した内容です



ティケイ・エビス株式会社
 〒885-0043 都城市豊満町996-6
 電話:0986-51-5201 <https://ebisu-g.com/group/>

FOOD AWARD審査員賞受賞 「小さい農家がこだわって創った ピーナツドレッシング TSUNOPPY(つのッピー)」



自家農園で採れた落花生100%でドレッシングを作りました。「オリジナル」「中華」「味噌」の3種類があります。全てじろう畑のオリジナルのレシピです。パッケージは畑から見渡せる都農町の景色を描きました。全国に安く発送出来るように包材はスパウトパウチを使用しました。実際に贈り物として利用される方もいて、好評です。

代表 山口 次郎

「ピーナツドレッシングって珍しいので買いました」「ピーナツがたっぷり入ってるのが分かる」「無添加で安心して食べられる」と、お客さまから嬉しい声をいただいて、益々やる気に満ちています!

山口 まさみ

種類:オリジナル・中華・味噌(150ml/本)
 売価:各648円(税込)
 販売所:道の駅つ、産直通販ポケマル

●担当コーディネーターコメント

自家製のピーナツバターを使って商品化を検討しているというお話を伺い、ブラッシュアップ補助金を紹介。申請段階から事業完了までを伴走支援しました。

コーディネーター 大角 恭代

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※☒が支援した内容です



じろう畑とまさみの食卓
 〒889-1201 児湯郡都農町川北8042-32
 電話:090-8830-9139 <https://www.jiro.link>

みやざきフードビジネス相談ステーション 2024年度の体制について

フードビジネス相談ステーションでは、フードビジネスに取り組む事業者の皆様から寄せられる様々な相談内容に対応するため、商品開発や販路拡大等の各分野に精通したコーディネーター6名今年度1名増員を配置し、課題解決に向け、伴走支援しています。

また、農林水産物の生産者等が取り組む農山漁村発イノベーション(旧6次産業化)サポートセンターを担当する専門スタッフ2名(今年度1名増員)と、多様な事業者が参画して地域資源を活用したビジネスモデルの創出を目指すローカ

ルフードプロジェクト(LFP)事務局を担当する専門コーディネーター1名今年度からを配置して、事業者の取組を支援しています。

さらに、HACCPや海外展開など、より高度で専門的な案件に対しては、登録しているアドバイザーを派遣することも可能です。

フードビジネスに関する各分野の専門家が、関係支援機関と連携を図りながら無料で何回でも助言・支援します。どうぞお気軽にお問い合わせください。

諏訪園 哲哉 (すわのぞうや)
商品開発・経営管理・品質管理
(中小企業診断士)



瀬口 彩子 (せぐちあやこ)
商品開発・販路開拓



西原 玲子 (にしはるれいこ)
みやざきLFP事務局



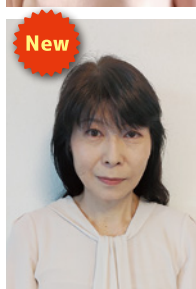
森祐 (もりゆういち)
商品開発・販路開拓



久松 愛 (ひさまつめぐみ)
商品開発・衛生管理



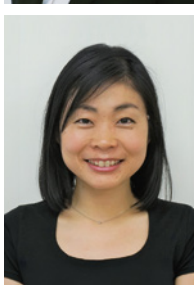
青山 恵子 (あおやまけいこ)
農山漁村発イノベーション
サポートセンター



藤敷 志保 (ふじやしほ)
商品開発・レシピ開発



大角 恭代 (おおののやすよ)
食品表示・商品開発



蘭田 豊和 (そのだとよかず)
農山漁村発イノベーション
サポートセンター



コーディネーター等(9名)

アドバイザー

必要に応じて、より専門性の高いアドバイザーを派遣します



令和6年度みやざきLFP 第1回研修会(5/13)



今年度のキックオフとなる研修会には140名の方が参加。まず、地域課題を解決するための新たな食関連ビジネスを創出するポイントについて、中央LFPの佐藤コーディネーターによる講演がありました。次に、具体的なビジネスに向けたプロジェクトのアイデアを持つ4名のパートナー(会員)から連携・参加の呼びかけがあり、その後、4つのテーマ未利用資源活用、地域活性化、観光・ツーリズム、輸出)に分かれてワークショップを行いました。ワークショップでは参加者から活発な意見が出されるなど、有意義な研修会となりました。



Information

みやざきフードビジネス相談ステーション



☎ 0985-89-4452

FAX: 0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です

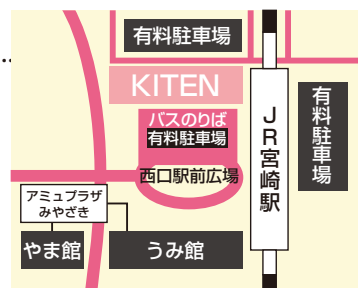
受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎県錦町 1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITENビル)3階

相談対応時間:月曜日~金曜日(9:00~17:00) ※土・日曜、祝日及び12:00~13:00は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





発行日:2024年8月1日

発行者:(公財)宮崎県産業振興機構

電話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468

URL:<https://www.mepo.or.jp/shiensaku/683.html>

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集調査	デザイン
	事業計画	創業	食品表示	マーケティング
	マッチング	6次産業化	衛生管理	その他

※ が支援した内容です

当ステーションの商品開発・ブラッシュアップ支援補助事業と食品開発センターの官能評価活用モデル事業を紹介し、おいしさ評価に基づいた商品開発と販促ツール制作の取組を伴走支援しました。

コーディネーター 藤敷志保

●担当コーディネーターコメント

商品名…フィナンシェだいたず味きな粉まみれ(1個)
売価…240円(税込)
販売所…TOKUBO直売所(小林市細野26215)

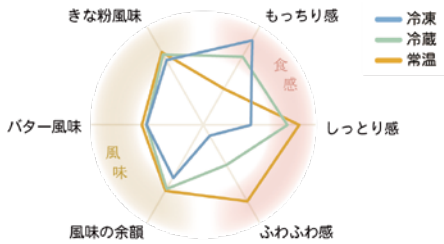


官能評価試験で「きな粉感」を追求!!
3つの温度帯で楽しめるフィナンシェ

「TOKUBOフィナンシェだいたず味」は小麦粉の代わりに都城在来(の「みやだいたず」)の大豆粉を使った商品です。大豆以外にも、宮崎大学が開発に関わった血糖値が上昇しにくい砂糖、日向平岩海岸の満潮時の海水から作った塩、九州産生乳を100%使用したバターなど、宮崎ゆかりの素材にこだわっています。

宮崎県食品開発センターで実施した官能評価試験で、常温・冷蔵・冷凍の温度帯ごとに異なる食感や味わいがあることを確認できました。また、香り、風味、後味の「きな粉感」が最大の特徴であるかわかり、きなこ感をさらに追求し、仕上げにきな粉をたっぷりまぶした「TOKUBOフィナンシェだいたず味きな粉まみれ」を新たに開発しました。8月末に発売予定です。

マネージャー 木場好美



株式会社オンザマーク 〒886-0004 小林市細野442-4
電話:0984-23-7788
<https://onthemark-seven.com>

ブラッシュアップ補助金で支援した商品が
FOOD AWARD 2024で高評価を得ました!! その2



補助金	販路拡大	商品開発	情報収集調査	デザイン
	事業計画	創業	食品表示	マーケティング
	マッチング	6次産業化	衛生管理	その他

※ が支援した内容です

補助金申請から商品開発全般の指導・助言、販売促進のための商品規格書作成などについて支援しました。新商品の売上向上だけでなく、移動販売時の生産性向上や新たな販路開拓につながるきっかけにもなったようです。

コーディネーター 諏訪園 哲哉

●担当コーディネーターコメント

商品名…しびれるうまさコクカレー(グリーンカレー)(250g/個)
売価…1059円(税込)
販売所…Foodaily 霧島店、ハロハロ本店



家庭で気軽に楽しめる「冷凍グリーンカレー」

エスニック料理ハロハロは、タイ料理をもっと身近に、気軽に食べていただきたいという想いから、2000年にオープンしたレストランです。

今回の新商品は、お店の人気メニューである「新鮮なハーブとスパイスが調和するグリーンカレー」を自宅でも味わってもらいたいという想いから開発に取り組みました。温めるだけで食べられるので、自宅での食事としても利用しやすいものとなっております。具材には、素材の風味と食感を大切にするため、ローストした野菜と低温調理のお肉を加えています。

まろやかな辛さと豊かなコナツミルクが舌を癒し、心を満たす一品。二度食べたら忘れられない!と評判の当店人気No.1メニューを、ご賞味ください。

代表 遊電孝



エスニック料理 ハロハロ 〒889-1601 宮崎市清武町木原6406-1
電話:0985-89-0000



● 宮崎県水産試験場 経営流通部



〒889-2162 宮崎市青島6丁目16番3号
TEL:0985-65-6213 FAX:0985-65-2121
<https://www.mz-suishi.jp>

水産物加工品の開発に 「フード・オープンラボ」を ご活用ください

水産試験場では、水産物を原料とした加工品を開発する際、試作品を製造してテスト販売することが出来る「フード・オープンラボ」を運用しています。ラボには様々な加工機器を設置し、試作を支援しています。

例えば、真空巻締器やレトルト殺菌器を利用した缶詰のオイルサーディン(写真)、レトルト殺菌器や真空包装機を利用したレンコダイ丸ごとレトルト商品、スモークハウスを利用した魚ジャッキー、スチームコンベクションオーブンを利用したオオニベのフレイクなどです。

水産物加工品を検討中の方は、お気軽にお問い合わせください。

事業者名	事業名称
(株)イト	宮崎県内の豆腐加工業者から破棄されるおからを主原料とし、味付けに宮崎県産のしいたけ粉を使用したスナック菓子の開発
(株)G.N.O	宮崎県産の廃棄されている農産物を活用したアップサイクル事業(クラフトジーン)
早川しょうゆみそ(株)	宮崎県産材を活用した長期保存が可能な発酵味噌バターの開発
(株)FLAP	新品種の生干し芋開発
(株)アップライジング	CITRUS Citoile の新商品開発
うなぎ居酒屋西口商店	鰻の佃煮の開発とパッケージ・販促ツールのデザイン制作
どすこいファーム	横綱コーンを活用した加工品の開発
奥霧島地域商社ツナガルたかはる(株)	高原町産の「赤蕎麦粉」を活用した名物菓子の新開発事業
さくちゃん農園	日南のレモン農家がつくる、日南産レモンシロップの開発
(有)朱瑠璃	地元に愛される飲食店の人気メニュー商品化
(株)なな葉宮下ファーム	ブルーベリー葉茎(くにさと35号)焙煎加工の開発



令和6年度 採択事業者が決定！ 「ブラッシュアップ支援事業」

5月に公募した「フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業」の採択事業者が、左表のとおり決定しました。選ばれた11事業者の取組が無事に進み、大きな成果が上がることを期待しています。

みやざきフードビジネス相談ステーション・ 産業DXサポートセンターみやざき合同相談会	
8月29日	小林商工会議所
9月26日	高鍋商工会議所
10月24日	都城商工会議所
11月28日	南郷町商工会

※詳細は、ホームページ(下のQRコード)をご覧ください。



問い合わせは、みやざき
フードビジネス相談ス
テーションTEL. 0985-89-
4452(平日午前8時半～
午後5時15分)。



フードビジネスの相談に対応する諏訪園哲哉
コーディネーター(左)=6月27日、高千穂町
商工会

各地域に出張して、フード ビジネスとデジタル化の 相談に対応します!!

初めての取組である「みやざきフードビジネス相談ステーション・産業DXサポートセンターみやざき合同相談会」すでに第1回目を6月27日に高千穂町商工会で、第2回目を7月25日に門川町商工会で開催。関係事業者延べ8者から食品表示や販路開拓、補助事業について相談があり、担当コーディネーターから助言等を行いました。

今後の予定は左記のとおり。次回8月29日は、小林商工会議所で開催します。相談は無料、完全予約制です。この機会に、ぜひご利用ください。

Information

みやざきフードビジネス相談ステーション



☎ 0985-89-4452 | FAX: 0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です

受付時間:平日8:30～17:15(12:00～13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町 1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITENビル)3階

相談対応時間: 月曜日～金曜日(9:00～17:00) ※土・日曜、祝日及び 12:00～13:00は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





FB



HP

発行日:2024年10月1日

発行者:(公財)宮崎県産業振興機構

電話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468

URL:<https://www.mepo.or.jp/shiensaku/683.html>

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※ が支援した内容です

宮崎商工会議所を通して相談があり、ブラッシュアップ事業、デザイナーズバンクを活用して商品を開発しました。宮崎神宮の例祭、御神幸祭にちなんだ菓子「神武さまのおすわけ」の認定商品に選ばれています。

コーディネーター 藤敷志保

●担当コーディネーターコメント

種類:マンゴー・日向夏・有機抹茶
売価:250円(税込)/個
販売所:おかし屋さん hapihapi



宮崎の幸、歴史、文化を
重ねたバターサンドクッキー
「さちかさね」

宮崎神宮の東参道に店舗を構えるご縁から、「神武さま」にちなんだお菓子を作りたい」と繰り返し参拝する中で、神武天皇が東征の際に乘られたとされる船おき丸が目にとまりました。この船の形を模したクッキーに、県産のフルーツやお茶を練り込んだフレーバーバターをはさんだ新商品の開発に着手。クッキー生地には県産米粉も使用しており、割れないよう配合や厚みを何度も調整して、ようやく完成しました。商品名は「宮崎の幸(さち)、歴史、文化を重ねたお菓子」という意味を込めて「さちかさね」にしました。神武さまや宮崎の歴史を身近に感じながら、幸せも感じていただければ幸いです。

代表 濱本 悟史



おかし屋さん
hapihapi

〒880-0056 宮崎市神宮東3-3-21
電話: 0985-71-6240
[https:// www.hapihapi.org/](https://www.hapihapi.org/)

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※ が支援した内容です

2023年度のブラッシュアップ補助事業を活用されて商品化となりました。各種展示会や企画等の紹介等、今後の販路開拓に向けて引き続き支援中です。

コーディネーター 諏訪園 哲哉

●担当コーディネーターコメント

商品名:窯焼き竹塩(瓶入りタイプ)(20g)
売価:1,728円(税込)
販売所:有限会社竹炭の里



竹炭の里から
棒状の焼き塩
「竹塩」をご紹介します

「竹塩」は宮崎県産孟宗竹の竹筒の中に塩を詰め、職人が本格土窯製法により900度以上の高温で丁寧に焼き上げた棒状の焼き塩です。その過程で竹は竹炭になり、竹のミネラル分が塩に染み出するため、他の塩に比べ旨味のある甘い塩となります。

プロ仕様では、棒状の竹塩を削りながら料理にふりかける演出も可能ですが、一般家庭用には粉末をガラス容器に入れてお届けします。

(常務取締役 柴田 大輔)



有限会社
竹炭の里

〒880-1224 東諸県郡国富町深年3845-13
電話: 0985-78-1485
<https://takesuminosato.co.jp>



宮崎県の成長産業である フードビジネスを サポートします！

宮崎県中小企業団体中央会では、食品製造業者を中心に組織された「宮崎県食品産業協議会」の事務局を担っております。当協議会では、県内食品産業の発展を目的として食品製造業者と生産者や試験研究機関等との連携促進を図るとともに、効果的な新商品開発や販路開拓に繋がる研修会、セミナー、視察研修（国内外）等を実施するなど様々な取組を行っています。

今年度は10月に延岡、1月に都城で研修会（商談会、11月には海外視察研修訪問先・タイ）を予定しております。会員は随時募集しておりますのでぜひお気軽にお問い合わせください。



視察研修(令和5年10月)=長野県



研修会(令和6年6月)

● 宮崎県中小企業団体中央会(宮崎県食品産業協議会)

〒880-0013 宮崎市松橋2丁目4番31号 宮崎県中小企業会館3階
TEL:0985-24-4278 | FAX:0985-27-3672 | <http://www.himuka.or.jp/>



<https://www.mepo.or.jp/news/74030.html>

ネットショップで 売れるための テクニック教えます!!

ネットショップで売れるか否かは、商品の「特長・魅力」をしっかりと伝えられているかに大きく左右されます。

そこで、食品関連事業者のための「EC販路開拓スキルアップセミナー」を開催します。このセミナーの特徴は4つ。

1 自社商品の「特長等」の抽出方法を学べること。

2 お客様やバイヤーの目に留まる商品提案書の作成のポイントを学ぶこと。

3 作成した商品提案書と商品サンプルを在京のバイヤーが評価し結果を直接説明してくれること。

4 ワークショップ形式なので実際にその場で提案書を作成できること。

参加を希望される方は、当機構HPの開催案内から(左のQRコードからHPにジャンプできます)申込書をダウンロードして必要事項を記入の上、10月18日(金)までにメール又はFAXでお申込みください。

LFP 交流会を 開催します！

みやざきLFPは、参画しているパートナーが、農林水産資源を活用しながら、地域の社会課題解決と経済性の両立を目指して活動しています。

事務局では、LFPパートナー同士の親交を深めるため、交流会を開催します。過去にLFP強化事業に採択されたプロジェクトリーダーから、事業に関するアドバイスがいただけれます。あわせて、今年度のプロジェクトの中間報告会も行います。LFPに興味・関心のある皆さま是非ご来場ください。



令和5年度の中間報告会の様子

日時: 令和6年11月13日(水)
13時30分～16時30分

会場: ニューウェルシティ宮崎

申込方法: 宮崎県産業振興機構のホームページにて告知します。もしばらくお待ちください。

交流会: 過去のLFP強化事業に採択されたプロジェクトリーダーと参加者とのフリートーク

中間報告会: 令和6年度のLFP強化事業に採択されたプロジェクトの発表等



みやざきLFP
ホームページ



みやざきLFP
紹介動画

Information

みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452 | FAX: 0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です

受付時間: 平日8:30～17:15 (12:00～13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町 1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館 (KITENビル) 3階

相談対応時間: 月曜日～金曜日 (9:00～17:00) ※土・日曜、祝日及び 12:00～13:00 は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





発行日:2024年12月1日

発行者:(公財)宮崎県産業振興機構

電話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468

URL:<https://www.mepo.or.jp/shiensaku/683.html>

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

令和5年度フードビジネス商品開発・ ブラッシュアップ支援事業補助金による開発商品を紹介!!

「もったいない」から生まれた幸せスイーツ
REFURU宮崎フルーツチーズケーキ



フードロスなどの課題解決と青果物のA品・B品規格外品すべてのものに新しい価値を見出すことを目的に立ち上げたプロジェクトブランド「REFURU」(リフル)。もったいないから生まれた「宮崎フルーツチーズケーキ」は県産フレッシュフルーツと九州産クリームチーズを使用した濃厚な味わい。マンゴー、いちご、レモンの3種類のフレーバーを展開しています。

(代表取締役 松本真哉)

商品名: REFURU宮崎フルーツチーズケーキ6本
(マンゴー、いちご、レモン各2本)
売価: 3,240円(税込)
販売所: ECサイト

●担当コーディネーターコメント

フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業を活用し、お寄せや県外卸のニーズに対応した冷凍90日の詰め合わせ商品を開発。あわせてブランド認知向上のための販促ツールを制作しました。

(コーディネーター 藤敷志保)

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集・調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※ ☒ が支援した内容です

フルーツデザイン株式会社

〒880-001 宮崎市末広2-2-11

電話: 0985-69-6786

老舗温泉宿の
女将の味を忠実に再現しました!!



高原町の皇子原温泉では、養殖している新鮮なニジマスを手と女将独自の干物加工により、ランチメニュー等で提供し、お客様から好評を得ていました。この人気メニューを自宅でも気軽に食べていただけるよう商品化。女将の味を再現するため、何度も試作を繰り返しました。新しい高原町の特産品です。是非ご賞味ください。

(ゼネラルマネージャー 松本丈典)

商品名: 奥霧島ドライレンボートラウト
(ニ尾/約350g)
寄付額: 10,000円(税込)
販売所: ふるさと納税

●担当コーディネーターコメント

商品開発全般のアドバイスから始まり、製造委託先とのマッチング、商品化のための補助金申請等を支援しました。今後の販路開拓についても引き続き支援中です。

(コーディネーター 森祐二)

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集・調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※ ☒ が支援した内容です

奥霧島地域商社ツナガルたかはる株式会社

〒889-4412 西諸県郡高原町西麓344-1

電話: 0984-21-2639

<https://okukirishima.co.jp/>

宮崎県産小麦を使用した焼きドーナツ
BAKED DONUTS



「宮崎でも小麦が取れるんだ」という小さな驚きからスタートした宮崎小麦プロジェクト。生産者や加工業者以外にも異業種の方々を巻き込んで現在進行形です。

仕上げています。宮崎県内で生産・製造される厳選素材をなるべく使用し、そのうえで美味しく、安全なドーナツを目指しました。

(代表取締役 佐藤彰彦)

商品名: BAKED DONUTS Miyazaki
売価: 200円(税込)/個
販売所: アシエンテ及びラディッシュ全店

●担当コーディネーターコメント

みやざきLEFプロジェクトの中で実施した消費者アンケートでは高評価を得た焼きドーナツです。お土産用パッケージは、フードビジネス商品開発・ブラッシュアップ支援事業補助金を活用しました。

(コーディネーター 柚木崎千鶴子)

補助金	販路拡大	商品開発	情報収集・調査	デザイン
事業計画	創業	食品表示	技術	マーケティング
マッチング	6次産業化	衛生管理	国際展開	その他

※ ☒ が支援した内容です

株式会社アシエンテ

〒880-0022 宮崎市大橋1-165

電話: 0985-64-8312

https://www.instagram.com/ascente_miyazaki/





▲食品取扱施設に対する巡回指導

公益社団法人 宮崎県食品衛生協会

〒880-0802 宮崎市別府町3番1号 宮崎日赤会館2階

TEL: 0985-31-9568

FAX: 0985-31-9564

[ホームページ] <https://miyashoku.or.jp/>

「食の安全・安心確保」を推進しています！
(宮崎県食品衛生協会)

食品衛生協会は県内の各保健所に事務所があり、宮崎県食品衛生協会長が委嘱した324名の食品衛生指導員が各地域に配属されています。

主な取組は、食品取扱施設に対する食品衛生講習会の開催や許可更新調査・巡回指導等で、事業者の食品衛生意識の向上や自主衛生管理体制の推進を支援し、安全で信頼できる食品を消費者に提供することを目的に活動を行っています。

また、様々なイベントで食品衛生啓発グッズを配布したり、学校・事業所等に出向いて、食品衛生の基本となる「正しい手洗い教室」等を開催するなどして、県民の「食」に関する衛生知識の普及啓発に努めています。



▲小学生に対する「出前手洗い教室」の開催



みやざきLFP
ホームページ



LFP中間報告会および
交流会を開催しました！

みやざきLFPでは、本県農林水産業の活性化に向け、地域が抱える社会的課題解決と経済性の両立を目指した新しいビジネスの創出を支援しています。

現在、270者を超える県内外の多様な食や農の関係者がパートナー（会員）として参画・連携して活動しており、本年度は5件の新規プロジェクトが生まれました。

11月13日には、今年度並びに過年度の各プロジェクトの取組について紹介する中間報告会を開催するとともに、これらの取組を参考に情報交換や交流を促進するための交流会を開催したところ、パートナー・関係機関から103名の参加があり、活発な意見交換が行われました。みやざきLFPでは、新しい出会いやプロジェクトが生まれるよう、今後も、様々な企画を展開していきます。

みやざきローカルフードプロジェクト(LFP)令和6年度新規プロジェクト一覧

西米良少柚子を中心とした ローカル食文化価値化プロジェクト	メンバー	ゆずファクトリー、有限会社米良食品、中武ファーム、ゆず生産者(3名)、春月堂、合同会社スクエア・マーケティング、株式会社リレーションデザイン、ヤマト運輸株式会社、三洋化成工業株式会社、西米良村役場
みやざきフードグリーンロジ (福岡向け貨客混載輸送サービスの開発)	メンバー	いちごポタジェ株式会社、九州旅客鉄道株式会社、ヤマト運輸株式会社、株式会社宮交シティ、綾町有機農業研究会、株式会社むむか農園
「みやざき地頭鶏」を起点とした 越境共創のための連携構築	メンバー	興洋開発株式会社、一般社団法人ハチハチ、株式会社高千穂まちづくり公社、YAMA TO BOKU、セツ山婦人加工グループ、もろっこハウス
有機JAS認証ピクルスによる 「食の宮崎PR」プロジェクト	メンバー	株式会社ミオケン、綾町有機農業研究会、TAKUAN、大山食品株式会社、株式会社かぐらの里
輸出にチャレンジ みやざき輸出部の設立	メンバー	株式会社トレードメディアジャパン、株式会社九州日新、早川農苑、宮崎食研、アリマン乳業

Information

みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452

FAX: 0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です

受付時間: 平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町 1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館(KITENビル)3階

相談対応時間: 月曜日~金曜日(9:00~17:00) ※土・日曜、祝日及び12:00~13:00は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。





発行日:2025年2月1日

発行者:(公財)宮崎県産業振興機構

電話:0985-89-4452 FAX:0985-89-4468

URL:<https://www.mepo.or.jp/shiensaku/683.html>

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

普段の相談対応から生まれた商品を紹介!!

世界に届けたい!
宮崎と和菓子の魅力を伝える新感覚落雁



創業百年を迎える和菓子専門店が、和三盆に米粉を合わせ、宮崎県産の日向夏と生姜のパウダーを加えて口溶けよく仕上げた落雁。コンセプトは、かさばらない、日持ちする、イン&アウトバウンド向け手土産。県産木材の専用木型で宮崎県のシンボルをかたどった新商品です。

「MIYAZAKI FOOD AWARD」では審査員受賞。この商品を通して宮崎と和菓子の魅力を国内外へ広げていきたいです。

(工場長 桐木太輔)

商品名:みやざき南国落雁(95g)
売価:1,300円(税込)
販売所:桐木神楽堂店舗 オンラインショップ

●担当コーディネーターコメント

商工会議所の小規模事業者新事業展開等支援補助金を活用した商品開発、食品表示案の検討、FOOD AWARDへのエントリーを支援しました。老舗和菓子店の若き4代目による伝統継承とイノベーションに期待しています。(コーディネーター 藤敷志保)

デザイン	マーケティング	その他
情報収集・調査	技術	国際展開
商品開発	食品表示	衛生管理
販路拡大	創業	6次産業化
補助金	事業計画	マッチング

※ が支援した内容です

有限会社桐木神楽堂

〒880-0805 宮崎市橋通東1-12-7

電話:0985-22-4285

<https://www.kiriki-k.com/>

モウカザメを活用した
珍しいコロッケの開発



長年にわたりマグ口延縄漁を行ってきましたが、サメの一種であるモウカザメも捕獲されます。東北ではよく利用されていますが、宮崎県では買う人も少なく廃棄されているのが現状です。このモウカザメはクセが少なく栄養価も高いので、有効活用することで持続可能な漁業を実現したいという思いからコロッケの開発に至りました。

(代表取締役 河上尚子)

商品名:コロッケジョーズ(200g)
売価:1,000円(税込)
販売所:彩・いろどり(食品加工・販売場)

●担当コーディネーターコメント

水産試験場に協力いただき、モウカザメの下処理の段階から様々な方法を検討してできたあがつたコロッケです。かわいいうちサイズ感と日南らしい甘めの味付けもこだわりのポイントです。(コーディネーター 久松愛)

デザイン	マーケティング	その他
情報収集・調査	技術	国際展開
商品開発	食品表示	衛生管理
販路拡大	創業	6次産業化
補助金	事業計画	マッチング

※ が支援した内容です

河上水産有限会社 彩・いろどり

〒889-3204 日南市南郷町中村乙4574番地

電話:0987-64-0085

<https://kawakami-suisan.com/>

「ミラ生産農家」がつくった
栄養満点のふりかけ



自社農園で丁寧に育てた安心安全なミラをふんだんに使用して、ゴマと塩のみでシンプルに仕上げた食欲をそそる風味豊かなふりかけです。炊き立てのご飯にそのまま振りかけたり、混ぜ込んでおにぎりにしたり、炒飯や卵焼き、ラーメンやパスタなど様々な料理に活用できます。

(代表 杉尾昌幸)

商品名:ミラふりかけ(300g)
売価:500円(税込)
販売所:いちやが広場、ほきたマーケット、居酒屋万福、Foodaily 赤江店、生産直売店ほら

●担当コーディネーターコメント

商品化における原価計算から商品パッケージの作成、営業計画の策定及び販路開拓までを二貫して支援しました。今後の販路拡大についても引き続き支援中です。(コーディネーター 森祐)

デザイン	マーケティング	その他
情報収集・調査	技術	国際展開
商品開発	食品表示	衛生管理
販路拡大	創業	6次産業化
補助金	事業計画	マッチング

※ が支援した内容です

杉尾農園

〒881-0104 西都市鹿野田11145

電話:080-1719-0768





▲FOOD STYLE Kyushu

一般社団法人 宮崎県商工会議所連合会

〒880-0811 宮崎市錦町1番10号 KITEN7階
TEL: 0985-22-2161
FAX: 0985-24-2000
[ホームページ] <https://www.miyazaki-cci.or.jp/>

宮崎県商工会議所連合会では、県内9つの商工会議所を通して、県内中小企業の販路開拓に向けた支援を行っています。

その支援の一つとして、今年度は、県内の商工会議所が連携して、東京と福岡で開催された2つの展示会に合同で出展いたしました。

一つは令和6年10月に東京ビッグサイトで開催された「地方銀行フードセクション2024」で、宮崎県のブースには12社が出展。もう一つは同年11月にマリンメッセ福岡で開催された「FOOD STYLE Kyushu」で、宮崎県ブースには26社が出展し、ブースを訪れたバイヤー等と活発な商談を実施しました。

今回の合同出展・宮崎県ブースの設置により、全国のバイヤーに向けて効果的なPRを行ったことで、多くの成約（見込みを含む）や今後の商談継続へと繋ぐことができました。

また、本県事業者間の連携・一体感が醸成できたことも大きな収穫でした。



▲地方銀行フードセクション2024

県内9商工会議所が 合同で東京と福岡の 展示会に出展!!



▲キックオフセミナーで講演する山下理夫氏



▲グループごとの交流会の様子

当ステーションでは、事業者の垣根を超えて品質管理担当者が横につながるコミュニティ「宮崎フードイノベーションクラブ」を創設し、キックオフセミナーを開催。山下理夫中小企業診断士を講師に、生成AIの活用・業務効率化を学ぶとともに、各担当者が抱える課題について話し合いました。これからは担当者同士の連携強化に取り組む予定です。

品質管理担当者のコミュニティ誕生！「宮崎フードイノベーションクラブ」



▲令和5年度の成果報告会の様子

紹介動画が新しくなりました!



みやざきLFP
ホームページ

- 日時 令和7年3月17日(月)
13時30分～16時30分
会場 ニューウェルシティ宮崎
申込方法 宮崎県産業振興機構のホームページにて告知いたします。しばらくお待ちください。
- 【第1部】令和6年度プロジェクト成果報告
- 【第2部】プロジェクトの商品展示・試食・自由交流
- 【令和6年度LFPプロジェクト】
- 西米長希少柚子を中心としたローカル食文化価値化プロジェクト
 - みやざきフードグリーンロジ（福岡向け貨客混載輸送サービスの開発）
 - 「みやざき地頭鶏」を起点とした越境共創構築プロジェクト
 - 有機JAS認証ピクルスによる「食の宮崎PR」プロジェクト
 - 輸出にチャレンジ みやざき輸出部の設立

みやざきLFPでは、参画しているパートナーが、本県の豊富な農林水産資源を活用しながら、地域の社会課題解決と経済性の両立を目指して活動しています。

今年度、LFPパートナーが連携して取り組んできたプロジェクト事例とその成果を広く報告いたします。LFPに興味・関心のある皆さまは是非ご来場ください。

LFP 成果報告会を 開催します!



Information

みやざきフードビジネス相談ステーション

☎ 0985-89-4452

FAX: 0985-89-4468

電話による事前の相談予約が必要です

受付時間: 平日8:30～17:15 (12:00～13:00は除く)

(公財) 宮崎県産業振興機構フードビジネス推進課

〒880-0811 宮崎市錦町 1-10 宮崎グリーンスフィア壱番館 (KITENビル) 3階

相談対応時間: 月曜日～金曜日 (9:00～17:00) ※土・日曜、祝日及び 12:00～13:00 は除く

※来室の際は、無料駐車場がありませんので、最寄りの有料駐車場又は公共交通機関をご利用ください。

