

NEWS

Miyazaki Food Business

2026.4
Vol.91



みやざきフードビジネス相談ステーション

電話：0985-89-4452 FAX:0985-89-4468
URL：https://food.mepo.or.jp/

発行日：2026年4月1日
発行者：(公財)宮崎県産業振興機構

普段の相談対応から生まれた商品を紹介!!

まるで“そばがき” ～レンチン2分で蕎麦パンが作れるミックス粉～



鎌倉時代からの伝統栄養食“そばがき”に注目し、現代のライフスタイルに合わせた調理法「レンチン」で、まるで“そばがき”のようなパンを手軽に作れるミックス粉を開発しました。宮崎県産の蕎麦を石臼で丁寧に引いています。蕎麦の豊かな香りとふわふわの触感が楽しめるグルテンフリーのパンを、どうぞ、お試しください。

(代表 西岡 信次)

担当コーディネーターコメント

健康志向の方が主食として手軽に蕎麦の栄養をとれる商品です。様々な配合テストを重ねて完成しました。45グラムと軽く持ち運びに便利な点も嬉しいポイントです。

(コーディネーター 久松 愛)



商品名：蕎麦がきパン (45g)
売 価：410円 (税込)
販売所：JA直売所「ひなたマルシェ生目四季の丘」他
商品区分：粉末

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。

蕎麦菓子専門店 ととせ

〒880-0211 宮崎市佐土原町下田島20181-3
電話：080-3985-9181
https://totose.net

未利用魚に価値を! ～すり身製造メーカーの再発見プロジェクト～



mahana(まはな)は、県内で水揚げされる魚を加工する“すり身製造メーカー”です。地元漁師さんの応援を目的に、未利用魚を活用することで、知られていない美味しさを再発見するプロジェクトに取り組み、『ひな天』を開発しました。ほんのり甘めの味付けで、魚の旨みをたっぷりと感じることができます。ぜひ一度、ご賞味ください。

(代表 遠藤 英樹)

担当コーディネーターコメント

未利用魚活用、加工の高歩留まり、食べ応えありと、付加価値が高く、自社ブランド商品としても、OEMや業務用にも対応可能な、県内外に販路拡大が期待できる商品です。

(コーディネーター 瀬口 彩子)



商品名：ひな天 (5個入)
売 価：367円 (税込)
販売所：直売所、スーパーまつのアミュプラザみやざき店、HEARTY ながやま、A コープ (業務用) 等
商品区分：水産加工品

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mahana

〒880-0834
宮崎市新別府町雀田1185関連商品売場棟65区画
電話：0985-78-5196
https://mahanainc.com/

食品表示に関する悩み、お任せください!!

ステーションでは、毎月第3木曜日に「食品表示相談会」を開催しています。「商品の表示を見直したい」、「食品表示法が改正されると聞いたけど今の表示で大丈夫?」、「商談に向けて表示が適正かチェックしたい」など、事業者の皆さんが抱えている悩みに、表示の専門家が丁寧にアドバイスします。相談は事前予約制で、予定件数に達し次第、募集を締め切る場合があります。お早めに申し込みください。

- 【開催日】 毎月第3木曜日
※1事業者あたりの相談時間は1時間を限度としています。
- 【開催場所】 みやざきフードビジネス相談ステーション内
- 【開催方法】 面談またはオンライン
- 【相談料】 無料
- 【申込方法】 まずは、お電話ください。
- 【申 込 先】 みやざきフードビジネス相談ステーション
☎0985-89-4452(平日午前8時半～午後5時15分)

宮崎に新しい特選品が誕生!!

～MIYAZAKI FOOD AWARD 2026 最終審査の結果発表～

県内から60商品がエントリー

県内の農林水産物等を活用して開発された食品のコンテスト「MIYAZAKI FOOD AWARD 2026」の最終審査会が2月19日に宮崎神宮会館で開催されました。7回目となる今年は、昨年を上回る60商品がエントリー。一次審査を経て最終審査に15商品が進みました。審査会では、県内外のバイヤーなど「食のプロ」5名の審査員が実際に商品を試食するとともに、事業者からのプレゼンテーションに対して質問するなど、熱のこもった審査が行われました。

各部門の頂点に「浅野水産」「ひむか農園」が決定!!

厳正なる審査の結果、次の2商品が最優秀賞に選ばれました。

【宮崎県の魅力を伝える食品部門(最優秀賞)】

・「塩麹漬けカツオたたき」有限会社浅野水産(日南市)



【自然環境に配慮した食品部門(最優秀賞)】

・「へべす胡椒」株式会社ひむか農園(日向市)



良品として優秀賞に選ばれた3商品

【宮崎県の魅力を伝える食品部門(優秀賞)】

- ・「おかか生姜」株式会社上沖産業(三股町)
- ・「食塩不使用ちりめんポリポリ(プレーン)」株式会社日高水産(延岡市)

【自然環境に配慮した食品部門(優秀賞)】

- ・「GARIXPORI HANAMARU SAUCE 旨辛」キムラ漬物宮崎工業株式会社(新富町)

生成AI最新情報と品質保証業務への活用法を学びました!! ～宮崎フードイノベーションクラブ～

宮崎フードイノベーションクラブの令和7年度第5回目となるセミナーを開催。8事業者から18名の参加がありました。同クラブのキックオフセミナーで登壇いただいた山下理夫氏を講師に迎え、進化する生成AIの最新情報と、各企業の品質保証業務へ生成AIをどう活用できるかなどについて講演いただきました。後半は参加者が4グループに分かれ、各企業における生成AIの活用状況や課題等を共有しながら意見交換を実施。意見交換の発言データをNotebookLMを活用して、どのような意見交換が行われたかを視覚的にまとめたインフォグラフィックやスライド資料を作成する演習を行いました。今回の講演と実践を通じて生成AIへの理解がさらに深まるとともに、参加者同士の交流も一層活発化するなど有意義なセミナーとなりました。



山下氏による講演の様子



NotebookLMで作成したインフォグラフィック(少女漫画風)

みやざきLFP「プロジェクトの卵発表会」を開催!! ～令和8年度の応募に向けたプロジェクトアイデアの発表～

みやざきLFPでは令和8年1月29日に「プロジェクトの卵発表会」を開催。会場に48名、オンラインで23名、合計71名の参加がありました。会では、プロジェクトのブラッシュアップを目指す3名の事業者が令和8年度の応募に向けたアイデアを発表し、商品開発や販路開拓に関する専門家の皆様より助言をいただきました。

《発表者・アイデア》

- ①日之影町役場:農林産物を活用した香りビジネスの創出に向けた香気成分抽出体制の構築
- ②合同会社香月ワインズ:果樹園耕作放棄地を活用した農福連携の取り組み+規格外の果樹作物を活用した高付加価値の商品開発
- ③宮崎カカオ:カカオフルーツ収穫からチョコレートづくりまで楽しむ!国産カカオテーマパークづくり!

《みやざきLFP今年度の取り組み》

- 令和7年5月14日:第1回研修会(分科会)
- 令和7年6月13日:第2回研修会(ワークショップ)
- (6月～:プロジェクト公募・審査)
- 令和7年9月12日:商品配送の課題解決に関する勉強会
- 令和7年9月30日:バイヤー目線で考える商品開発勉強会
- 令和7年11月11日:中間報告会
- 令和8年1月29日:プロジェクトの卵発表会
- 令和8年3月18日:成果報告会



みやざきLFP取組動画
紹介動画リニューアル!!



みやざきLFPホームページ
LFPパートナー 募集中!!



令和7年度 プロジェクトの卵発表会の様子

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

受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

🌐<https://food.mepo.or.jp/form-reservation/>

電話又はホームページ専用予約フォームからの事前の相談予約が必要です

(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) ※祝日及び12:00~13:00は除く
※お越しの際は、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。

