

2025.4 Miyazaki Food Business News 85

Volume

みやざきフードビジネス
相談ステーション



発行日:2025年4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://food.mepo.or.jp/>

予約受付時間:平日8:30~17:15(12:00~13:00は除く)

MIYAZAKI FOOD AWARD 2025 最優秀賞決定!!

さくちゃん農園・
株式会社イトが
最優秀賞に輝く



【宮崎県の魅力を伝える食品部門】最優秀賞
さくちゃん農園(レモン生産者が作ったレモンとサトウキビのシロップ)



【自然環境に配慮した食品部門】最優秀賞
株式会社イト(おかるに)



最優秀賞を受賞したさくちゃん農園の鍋倉麻衣氏(右)と株式会社イトの木原奈津子氏=3月18日、宮崎神宮会館

豊富な本県農林水産物等を活用して開発された商品を審査・表彰する「MIYAZAKI FOOD AWARD 2025(県主催)」の受賞商品が決まりました。3月18日に宮崎神宮会館で開催された最終審査会には、県内から応募のあった50商品から次審査を通過した15商品がエントリー。県内外のバイヤーや食ビジネスに関する専門家等5名の審査員が事業者のプレゼンテーションをひとつひとつ丁寧に聞き、商品を試食。その中から特に評価の高かった次の2商品が各部門の最優秀賞に選ばれました。うちも当ステーションの「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」を活用して商品を開発。また、優秀賞に選ばれた3商品も製造工程や衛生管理、食品表示等で当ステーションの支援を活用されました。おめでとうございます。



【宮崎県の魅力を伝える食品部門】優秀賞に選ばれた、株式会社加藤牧場(加藤牧場の手作りカマンベールチーズ)(右)とサムアンドアラン(貝だくさん木桶醤油だれ)



【自然環境に配慮した食品部門】優秀賞に選ばれた、Hinata Organic Elements(ひなたの有機野菜 冷凍大根おろし)



普段の相談対応から 生まれた商品を紹介!!

「漢方薬・生薬認定薬剤師」の監修の下、
「へべす」の爽やかさを生かした
オリジナルシロップを開発



創業90年の薬局が、コロナ禍の中、「地域の笑顔と元氣を取り戻したい」という想いから5年をかけて完成させたオリジナルシロップです。日向市特産のへべすに加え生姜や様々なスパイスなど20種類の原料を使用し、二晩かけて、じっくり丁寧に抽出しています。酸味とスパイスが調和しており、まろやかで美味しいと好評。寒い日はお湯

割り、暑い日は炭酸割りがお勧めです。

(理事長代行 福森 三明)

商品名..和煎 Citrus&Spices Syrup(210ml)
売 価..1,480円(税込)

販売所..まちの駅とみか物産館、道の駅日向、富高薬局本店、
富高薬局 Grand Sone 店、STAIRS OF THE SEA

●担当コーディネーターコメント

街の調剤薬局が新たな挑戦として商品を開発。製造工程の標準化や品質管理、製造を委託する際のレシピ作成支援など商品開発から生産体制構築までを支援しました。
(コーディネーター 諏訪園 哲哉)



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

※ □ が支援した内容です

有限会社富高調剤薬局

〒883-0045 日向市本町14番1号

電話: 0982-52-3230

<https://tomitaka.co.jp>

フードビジネス 発展への取り組み (宮崎県商工会連合会)



宮崎県商工会連合会は県内商工業者に対する多様な支援を展開しており、フードビジネスに取り組み事業者の支援にも力を入れています。

昨年の支援事例では、(株)マクアケのクラウドファンディングを活用した「みやざき Dekitate 市場」を開催し、新商品の販路開拓の後押しを行いました。

また、宮崎ブーゲンビリア空港では「みやざき空港 Dekitate 市場2024&ふるさと納税返礼品市場」と「第12回みやざき地場産品商談会 in 空港」を開催し、特設スペースでの新商品販売や、県内外のバイヤーとの商談機会を創出いたしました。

今後も事業者の成長を力強くサポートしてまいります。



▲みやざきDekitate市場(マクアケ)



▶みやざき空港 Dekitate 市場2024&ふるさと納税返礼品市場



◀第12回みやざき地場産品商談会in空港

宮崎県商工会連合会

〒880-0013

宮崎市松橋2丁目4番31号 県中小企業会館2F

TEL: 0985-24-2055

FAX: 0985-25-0036

食品パッケージデザイン に関するセミナーと 交流会を開催!

食品のパッケージデザインは、包装容器の形や材質も様々で、法令で定められた食品表示のスペースを確保する必要もあります。そこで、食品事業者と食品パッケージに携わるデザイナー事業者の理解を深めるとともに事業者相互のマッチングを目的としたセミナーを開催。32事業者50名の参加がありました。

第一部では、デザインと包装機能の両方に造詣の深い川村デザイン代表・川村将久氏が「成功する食品パッケージの鍵」と題して講演。食品パッケージデザインの重要性や、包装資材選定のポイントについて解説されました。

第二部では、当ステーションの大将藤代・藤敷志保コーディネーターが、食品表示の基本やPR表示の注意点を説明。交流会では、参加者による活発な名刺交換や情報交換が行われました。



▶講演する川村将久氏



◀川村氏持参のパッケージサンプル

みやざきLFPの 活動報告がウェブから 閲覧できます!

みやざきLFPでは、参画している様々なパートナー(会員)の皆さんが連携して「宮崎の食資源を活用した新ビジネス」の創出に挑戦しています。今年度もいろいろなプロジェクトが誕生しました。活動報告は下記QRコードからご覧ください。



活動報告



プロジェクトの卵発表会

日時 1月29日

会場 ニューウェルシティ宮崎
参加者 会場：62名、オンライン：22名 計84名
新たなプロジェクトの立ち上げ

プロジェクトの卵のブラッシュアップを目指す5名の事業者が提案内容を発表し、商品開発や販路開拓に関する専門家の皆さんから助言をいただきました。

令和6年度 成果報告会

日時 3月17日

会場 ニューウェルシティ宮崎
参加者 会場：85名、オンライン：25名 計110名

第一部では、令和6年度に採択された5つのプロジェクトの代表者が活動内容や成果、今後の計画について報告しました。質疑応答ではたくさんの方の質問や激励の言葉が寄せられ、各プロジェクトに対する期待が感じられました。

第二部では、各プロジェクトがパネル展示や試食を行い、活発な交流が行われ大変盛り上がりしました。みやざきLFPの活動がシェアされる学びの場となり、次年度に期待が繋がる報告会となりました。



▲プロジェクトの卵発表会の様子



▲令和6年 成果報告会の様子

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) ※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。





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：2025年6月1日
発行者：(公財)宮崎県産業振興機構

令和6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!!

レモン生産者のアツギが作る「マイヤーレモンとサトウキビのシロップ」



日南市細田地区で百年続くレモン農家の若き後継者が中心となり、加工品開発に挑戦して生まれた商品です。原材料にはレモンときび糖のみを使用。日南産のマイヤーレモンのまろやかな酸味、そしてサトウキビのやさしい甘さを感じられるよう工夫を重ねて完成しました。お酒や炭酸割りなど色々な使い方でお楽しみください。

(鍋倉 麻衣)

商品名：レモンとサトウキビのシロップ (300ml)
売価：1,500円(税抜)
商品区分：清涼飲料

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。

担当コーディネーターコメント

開発する商品の設計や製造委託先との関係性づくり、デザイナーズバンクを活用したマッチングなどを伴走支援しました。今後の活動に生かされることを期待しています。

(コーディネーター 諏訪園 哲哉)



さくちゃん農園

〒889-3155 日南市塚田乙543-2
Email : saku39farm@gmail.com
https://www.instagram.com/saku39farm/

おからと米粉の軽い食感&野菜と海藻のうまみギュッと



豆腐を作る際に捨てられるおから、日本酒を作る際に削られる米粉、出荷の際にカットされる椎茸の足。これらを有効活用したアップサイクルスナックです。たんぱく質と食物繊維が豊富で、糖質は控えめですが、しっかりとした味わいが特徴です。形は可愛いマカロニ型。お菓子やおつまみとして、ご家族全員でお楽しみください。

(代表取締役 木原 奈津子)

商品名：おからに (40g)
売価：319円(税込)
販売所：宮崎空港、県内土産店及びスーパーを予定
商品区分：菓子

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。

担当コーディネーターコメント

当ステーションの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て開発された動物性原料不使用でグルテンフリーのSDGsなお菓子です。

(コーディネーター 森 祐一)



株式会社イト

〒889-1602 宮崎市清武町今泉甲3691-6
電話：0985-84-4488
https://www.e-to.info/

ホームページを全面リニューアル! ~チャットボット&相談予約ページもできました~

みやざきフードビジネス相談ステーションホームページをリニューアルしました。フードビジネスに取り組む県内事業者の皆様の相談のうち、「よくある質問」に自動で答えるチャットボット機能が加わるなど、これまで以上に使いやすくなりました。

リニューアルのポイント

①チャットボットでのお問い合わせが可能に

「補助事業を紹介してほしい」「商品開発の流れを知りたい」等の質問に、チャットボットが自動応答します。24時間365日お問い合わせ可能です。

②相談予約ページ新設

スマートフォンなどからかんたん入力。日時を気にせず相談予約可能です。
※相談予約フォームを送信いただいた後、相談内容の確認と日程調整のため、担当者からお電話を差し上げます。

URL:https://food.mepo.or.jp/form-reservation/

③セミナー等参加申込フォームを導入

ステーション主催のセミナー等への参加申込を、ホームページからもできるようになりました。



新ホームページURL:https://food.mepo.or.jp/

ステーションのコーディネーターを増員しました。

フードビジネス相談ステーションでは、コーディネーターを1名増員して7名の体制に拡充しました。フードビジネスに取り組む県内事業者の皆様の様々な課題（商品開発、販路拡大、経営管理、衛生管理、食品表示等）に関する相談に、各分野に精通したコーディネーターが対応し、課題解決に向けた伴走支援等をこれまで以上に行っていきます。

また、農林水産物の生産者等に対する地域資源活用・地域連携サポート事業（6次産業化支援等）の担当スタッフ2名と、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みやざきLFP（ローカルフードプロジェクト）事業の担当コーディネーター1名が、各事業を活用する事業者の取組も積極的に支援しています。

さらに、HACCPや海外展開など、より高度で専門的な対応を必要とする案件に対しては、登録している専門アドバイザーを派遣して課題解決を支援します。

ステーションで解決できない課題については、関係支援機関と連携を図りながら解決を図ります。相談に係る費用は無料です。どうぞお気軽にお問い合わせください。

コーディネーター等(10名)



藤敷 志保
商品開発・レシピ開発・食品表示



森 祐一
商品開発・販路開拓



諏訪園 哲哉
商品開発・経営管理・品質管理
(中小企業診断士)



大角 恭代
食品表示・商品開発



久松 愛
商品開発・衛生管理



瀬口 彩子
商品開発・営業企画



柚木崎 千鶴子
加工技術・研究開発



蘭田 豊利
地域資源活用・地域連携
サポートセンター



青山 恵子
地域資源活用・地域連携
サポートセンター



西原 玲子
みやざきLFP事務局

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。



みやざきLFP第1回研修会を開催しました！

日時 5月14日 場所 ニューウェルシティ宮崎 参加者 会場：72名、オンライン：47名 計119名

今年度のキックオフとなる研修会には119名もの多くの参加がありました。第一部では、今年度のプロジェクトに取り組む上でのポイントについて、全国プラットフォーム事務局と県の農業流通ブランド課から説明があり、次に全国プラットフォーム事務局の佐藤コーディネーターからみやざきLFPに期待されていることについての講演がありました。第二部では、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3名のパートナー（会員）から連携・参加の呼びかけがありました。第三部では、4つのテーマ「有機」、「発酵」、「輸出」、「未利用資源・食品ロス」に分かれて分科会を開催し、活発に意見が交換されるなど、プロジェクト誕生につながる有意義な研修会となりました。



第一部の様子



みやざきLFPホームページ



第三部 分科会の様子

Information

みやざきフードビジネス相談ステーション

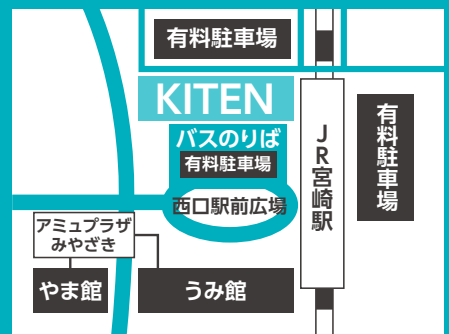
☎0985-89-4452 FAX:0985-89-4468

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。



NEWS

Miyazaki Food Business

2025.08
Vol.87

Facebook

ホームページ



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：2025年8月1日
発行者：(公財)宮崎県産業振興機構

令和6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!!

うなぎ料理専門店の人気メニューを商品化 クセになるピリ辛の「うなぎの佃煮」



うなぎの蒲焼きを食べやすい大きさにカット。刻んだ高菜漬や唐辛子とともに旨みが濃縮した自家製のタレで甘辛く煮込んだ佃煮です。蒲焼きの香ばしさ、高菜の食感、唐辛子の辛みがクセになると好評。お酒やご飯のお供にはもちろん、お茶漬けやおにぎりの具材、薄くスライスしたキュウリと合わせて“うなぎゅう”にしても絶品です。

(代表 西口 真)

商品名：うなぎの佃煮(80g(40g×2袋))
売価：2,800円(税込)
販売所：西口商店(全国発送対応)、
ふるさと納税(ふるなび・楽天)
商品区分：そう菜

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。

担当コーディネーターコメント

そうざい製造業の取得から補助事業を活用した商品開発、食品表示案の検討までをサポート。技術面では食品開発センター、各種検査では公衆衛生センターと連携して支援しました。

(コーディネーター 藤敷 志保)



うなぎ居酒屋 西口商店

〒880-0001 宮崎市橋通西2-3-13キムラビル1F
電話：0985-69-6817
https://nishiguchi-shouten.com

畜産生産者と肉を食べる人が笑顔になるタレ 『福まみれ』もみだれ&つけだれ



店で提供して人気の「ニラホルモンのタレ」をベースに商品化した一般家庭用の「つけだれ」と業務用の「もみだれ」の2種類を販売中です。

商品名には、みんなに福々した笑顔が溢れるようにという願いを込めました。

「つけだれ」は店頭でお買い求めいただけますが、業務用の「もみだれ」は、タレに漬け込んだホルモンを販売中です。ぜひ一度ご賞味ください。

(代表 楠 忠親)

商品名：福まみれ
(つけだれ(300ml))・(もみだれ(1,800cc))
売価：つけだれ700円(税込)
販売所：朱瑠璃、JAみやざき(わちどんが村 式部の里(国富町)、10月オープン予定のファーマーズマーケット(宮崎市大字柏原高後508))
商品区分：調味料

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。

担当コーディネーターコメント

これまでに補助金活用等により商品開発を支援。事業者は試作品を使った情報収集を行うなど工夫を重ねてきました。引き続き、商品のブラッシュアップを支援します。

(コーディネーター 諏訪園 哲哉)



有限会社朱瑠璃

〒881-0035 西都市中央町2-8
電話：0983-42-3731

豊富な農林水産物などの地域資源を活用する取組をサポートします!

みやざきフードビジネス相談ステーションでは、県の委託を受け「地域資源活用・地域連携サポート事業」を実施しています。

この事業は、本県の豊富な農林産物や農林水産業に関わる地域資源を活用し、多様な事業者と連携しながら付加価値の創出(6次産業化など)に取り組む方々に対し支援を行うものです。具体的には、相談対応・アドバイスのほか、課題解決のために民間の専門家(プランナー)を派遣して伴走支援します。支援を希望される方はステーションにご相談ください。また、プランナーも募集していますので、ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

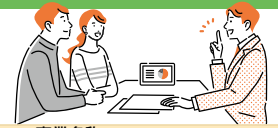


地域資源活用・
地域連携サポート事業HP



令和7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、下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。



事業者名	事業名称
(株)むむか農園(日向市)	海外展開を企図した加工品パッケージデザイン改良と競合が多い加工品のレシピ改良
(株)高千穂ムラたび(高千穂町)	米粉ビスコッティのギフト商品化による販路拡大事業
キムチのシオン(綾町)	地域資源を活用した本格韓国調味料～簡単エスニック料理の提案～
(株)mahana(宮崎市)	県産・自社搾り果汁を使用した新スイーツ商品の開発事業
ゆずファクトリー(西米良村)	青柚子果汁を使った市販用アイスクリーム・ソルベの開発
キムラ漬物宮崎工業(株)(新富町)	原料難の中での新商品開発と新たなブランド化事業

事業者名	事業名称
(株)一真(都城市)	肉醬3種の味比べセット開発による新市場開拓と販売促進事業
石川工業(株)(宮崎市)	帆立の貝柱入り「布袋餅」開発による商品シリーズ化・販路開拓事業
(株)アシェンテ(宮崎市)	宮崎県産資源を用いたシュトレンのブラッシュアップ
AGRIST(株)(新富町)	フルパプビールでつなぐ、地域と福祉の共創プロジェクト
(有)オフィスK.S.A(宮崎市)	宮崎県産米粉たい焼きを全国に展開するためのパッケージデザイン開発及び商品PR資料

官能評価の最新動向と活用事例を共有 — 宮崎フードイノベーションクラブ 令和7年度 第1回セミナー開催 —

「宮崎フードイノベーションクラブ」令和7年度第1回セミナーを6月9日に開催しました。第1部では、宮崎県食品開発センターから官能評価モデル事業について説明した後、キムラ漬物宮崎工業(株)、(株)オンザマークから活用事例の発表がありました。第2部では、アルファ・モス・ジャパン(株)代表の吉田浩一氏が「感覚の科学と食の官能評価の役割」と題し、感覚の数値化の重要性などについて講演。第3部では、参加者が日向夏果汁を用いた官能評価の模擬試験を体験後、グループごとに各社における官能評価の現状について意見交換を行うなど、学びの多いセミナーとなりました。



講演時の会場全景



グループワークの様子

みやざきLFP第2回研修会を開催しました!

日時 6月13日 **場所** ニューウェルシティ宮崎 **参加者** 86名

第1部では、第1回研修会の分科会(有機、発酵、輸出、未利用資源・食品ロス)の振り返りが行われ、全国プラットフォーム事務局の佐藤コーディネーターから「次のプロジェクトへの橋渡しとなる活発な意見交換だった」等の総評がありました。また、宮崎県農業流通ブランド課から「みやざきLFP強化支援事業」について説明がありました。

第2部では、株式会社宮崎なかむら農園の中野氏から「日向夏の産地を守る安定供給体制の構築」についての、日之影町役場の工藤氏から「地域資源をフル活用した果樹産地のバージョンアップ」についての新規プロジェクト構想案が発表されました。

第3部では、第1回研修会で発表された3つのプロジェクト構想案を含む5つのプロジェクト構想案についての戦略マッチング会と、昨年度までに活動を開始している既存プロジェクトのブラッシュアップを目指したワークショップを開催しました。戦略マッチング会もワークショップも、参加者それぞれの専門分野の幅広い知見に基づいた活発な意見交換が行われ、各プロジェクトのブラッシュアップにつながりました。

また、過去のプロジェクトリーダーが新規プロジェクトの構想発表者へアドバイスをするなど、会員間のつながりが強い、みやざきLFPらしい研修会となりました。



第3部 戦略マッチング会の様子



みやざきLFPホームページ

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 宮崎グリーンズピア壱番館(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。



NEWS

Miyazaki Food Business

2025.10
Vol.88



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：2025年10月1日
発行者：(公財)宮崎県産業振興機構

令和6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!!

廃棄農作物アップサイクルのクラフトジンです!!



和牛をはじめとする宮崎の豊富な農畜水産物にスポットを当てた商品企画から開発、販売、小売、飲食事業までをマルチに展開している当社が、廃棄農作物のアップサイクルという視点で、県産の「マンゴーの種」、「へべすの果皮」、「ほうじ茶」をメインボタニカルとする3種のクラフトジンを開発。原材料に余計なものは加えず、素材本来の風味や香りを引き出すことにこだわりました。

また、当商品の開発は、一次産業と環境問題への貢献を目指すもので、SDGsの理念にも合致しています。

地域、環境、そして人に寄り添うクラフトジンとして、宮崎の魅力为全国へ発信してまいります。

(渡部 光)

商品名：MANGO SEED、HEBESU PEEL、HOJICHA TEA (500ml/本)
売価：各 6,600円 (税込)
販売所：cafe&grocery HITOKIWA
商品区分：アルコール飲料

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G.N.O

〒880-0805 宮崎市橘通東3-5-5
電話：0985-83-0830
https://hitokiwa-gno.com



担当コーディネーターコメント

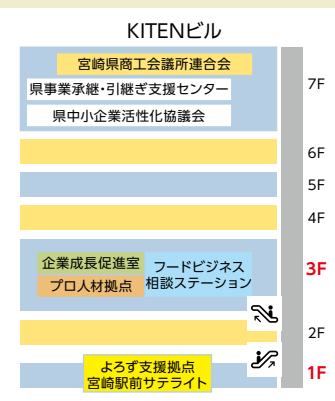
当支援事業補助金を活用した試作品の製造、商品ラベルとリーフレットのデザイン制作に際して、指導・助言を行いました。酒類小売販売免許を持ち、飲食店も経営されていることから、既存事業との相乗効果に期待しています。

(コーディネーター 藤志 恭保)



中小企業支援拠点を集約。支援の充実強化を目指します!

KITENビル3階「みやざきフードビジネス相談ステーション」の隣に、当機構の「企業成長促進室」を移転・設置しました。当室では、チームによる伴走支援や人材育成計画策定支援等の事業を実施します。同室内には「宮崎県プロフェッショナル人材戦略拠点」も併設。同ビル1階には、各種の経営相談に専門家に対応する「宮崎県よろず支援拠点」宮崎駅前サテライトも開設するなど、支援拠点を集約。8月27日には知事や九州経済産業局の部長等の出席のもとオープニングセレモニーを開催しました。当機構では、各事業間はもちろん、同ビル内の県商工会議所連合会等の各支援機関とも連携して、県内中小企業支援の充実強化を図って参ります。どうぞご活用ください。



食に関するお悩みまるごと解決します

みやざきフードビジネス 相談ステーション

宮崎市錦町1-10 KITENビル3F
TEL:0985-89-4452
FAX:0985-89-4468
https://food.mepo.or.jp/

志を持ってひなたの国をリードする企業を
応援します。

企業成長促進室

宮崎市錦町1-10 KITENビル3F
TEL:0985-77-5563
FAX:0985-77-5564
http://platform.mepo.or.jp/

プロフェッショナル人材採用で
「攻めの経営」へ

宮崎県プロフェッショナル 人材戦略拠点

宮崎市錦町1-10 KITENビル3F
TEL:0985-23-2613
FAX:0985-27-7007
https://www.pro-miyazaki.jp

どんな経営課題でも、個人事業主でも19名の
専門家が無料で何度でも相談に応じます!

宮崎県よろず支援拠点 宮崎駅前サテライト

宮崎市錦町1-10 KITENビル1F
TEL:0985-74-0786
https://yorozu-miyazaki.go.jp/

宮崎フードイノベーションクラブ第2回セミナー開催 ～DX導入の一步を共有～

県内食品製造企業等の品質管理担当者同士が企業の垣根を越えて知識や経験を共有し、相互にサポートし合うことによりイノベーションが創出できるコミュニティとして、昨年11月に創設した宮崎フードイノベーションクラブ。今年度第2回目となるセミナーを8月28日にオンラインで開催し、16事業者20名が参加しました。セミナーでは、(株)クroppウォッチ池水氏からIoTセンサーによる温度管理事例が、(株)栗山ノーサン池田氏からはクラウドサービスの導入事例が紹介されました。その後の意見交換では参加者から「紙からエクセルデータに。まずはできることから進めたい」や、「IoTの新たな情報は有益だった」との意見に加え、導入コストや外国人スタッフ対応に関する課題も共有。DX推進のヒントを得る貴重な機会となりました。



県内外の多様な事業者
300者が参画
(令和7年8月末現在)



当ステーションでは、食品産業に関する多様な関係者が参画する「みやざきLFP(ローカルフードプロジェクト)プラットフォーム」を運営しています。各メンバーの知識・技術・経験等を結集し、本県の豊富な食資源の高付加価値化や新たな活用を目指して、様々なプロジェクトが生まれています。年間スケジュールや7年度プロジェクトは以下のとおり。入会費・会費は無料。随時入会者募集中です。



みやざきLFP強化支援事業 令和7年度新規プロジェクト一覧

日向夏供給サプライチェーン構築プロジェクト	日向夏の未来協議会、連携5者
宮崎ヴィーガンアイスプロジェクト	C&G Miyazaki合同会社 他8者
おいしく詰めて、地域を元気に! エシカルなソーセージでつなぐ環境づくりプロジェクト	エシカルソーセージ協議会、連携12者
国富メンマ特産品プロジェクト	国富町メンマ事業化推進協議会、連携11者
山椒で「食農海外ツナガル高岡」	高岡フードビレッジ協議会 他5者
KIJO ビオフードプロジェクト	木城オーガニックタウン推進協議会 他7者



第2回研修会
事業者による新規プロジェクト構想提案の様子

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。



NEWS

Miyazaki Food Business

2025.12
Vol.89



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：2025年12月1日
発行者：(公財)宮崎県産業振興機構

令和6年度みやざきLFP(ローカルフードプロジェクト)で 開発された商品を紹介しします!!

西米良^{ゆず}柚子の香りを生かした『柚子ゼリー』&『柚子サンドクッキー』



大自然と気温の寒暖差に恵まれた西米良村で農家の方がひとつひとつ大切に育てた色鮮やかで香り豊かな柚子を使って開発した商品です。

『柚子ゼリー』は香りを最大限に生かし、爽やかな柚子の風味を封じ込めました。控えめな甘さと微かな酸味が、さっぱりとした口当たりを生み出しました。冷凍してシャーベットとして楽しむこともできます。

『柚子サンドクッキー』も甘さ控えめのガナッシュサンドクッキーです。クッキー生地とホワイトチョコのガナッシュに柚子の粉末をふんだんに混ぜ込み、食べた瞬間、柚子の香りが想像以上に口に広がります。柚子の苦味をアクセントに加え大人向けのクッキーに仕上げました。

西米良村産柚子の魅力がいっぱい詰まったお菓子です。ぜひ一度御賞味ください。

(工場長 黒木 男)

商品名：柚子ゼリー (80g)、柚子サンドクッキー (20g)
売価：柚子ゼリー 388円(税込)、柚子サンドクッキー 216円(税込)
販売所：グローブ各店 (夏季限定)、西米良温泉ゆた〜と、村所驛物産館
商品区分：菓子

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。

株式会社グローブ・プロダクツ (お菓子のグローブ)

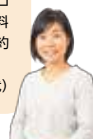
〒880-0841 宮崎市吉村町北原甲1435-11
電話：0985-23-5622
https://www.instagram.com/goros1982/



担当コーディネーターコメント

西米良村産ゆずの魅力発信を目指すLFPプロジェクトに共感して誕生した商品です。原材料紹介から試食会の実施、販路マッチングまで約1年間に渡り支援しました。

(コーディネーター 大角 恭代)



普段の相談対応から生まれた商品を紹介!!

商品のリブランディングで県外販路を拡大しました!



(左) 旧パッケージ (右) 新パッケージ

(左) 旧デザイン (右) 新デザイン

「キムチのシオン」は、宮崎の地で20年以上、済州島出身の妻の手づくりのキムチの製造・販売をしています。

県外の販路開拓にあたり、これまでの「手づくり・まごころ」という“温かみ”の訴求から、「済州島の梁家に伝わる家伝の味」という物語性・由緒・本格性へと軸を移しブランド価値を高める試みの一環で、パッケージやリーフレット等の販促物をリブランディングしたところ、県外の取引もはじまりました。

(代表 水淵 寛滋)

商品名：キムチ各種 (70～230g)
売価：500円(税込)
販売所：工房直売所、綾手づくりほんものセンター、HEARTY ながやま、道の駅きたごう、県外スーパーマーケット等
商品区分：漬物

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。

キムチのシオン

〒880-1303 東諸県郡綾町大字南俣390-9
電話：0985-77-3722
https://kimchishion.com/

担当コーディネーターコメント

ブランディング上の優位点を再検証し「済州島開祖・梁家の伝統を引き継ぐ味」を意識し、パッケージや販促物を見直し、ブランド力強化と販路拡大支援を実施しました。

(コーディネーター 瀬口 彩子)



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?」、「相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。今後の予定は右記のとおり。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。

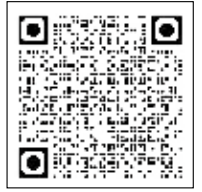
- 【開催日】 12月18日(木)、1月15日(木)、2月19日(木)、3月19日(木)
※1事業者あたりの相談時間は1時間を限度としています。
- 【開催場所】 みやざきフードビジネス相談ステーション内
- 【開催方法】 面談またはオンライン
- 【相談料】 無料
- 【申込方法】 まずは、お電話ください。
- 【申込先】 みやざきフードビジネス相談ステーション
TEL0985-89-4452(平日午前8時半～午後5時15分)

デザインで差をつける!!～デザイナーズバンク活用のすすめ～

たくさんの商品の中から自社の商品を選んでもらうためには、消費者の目を引きつける必要があります。つまり、パッケージや販売促進のためのチラシやリーフレット、ポスターなどにおけるデザイン力が大きな差となります。

しかし、どのデザイナーに依頼したらいいのか迷いますよね。そこでステーションでは、食品関係のデザインの実績を有する県内のデザイナーを登録する「デザイナーズバンク」を設置。現在、個人、法人合わせて28者が登録しています。

このバンクには、過去に手がけた商品デザインを掲載しています。ステーションのホームページでも、ステーションでご覧いただくことも可能です。希望のイメージに近いデザイナーが見つければ、その後は、事業者から直接連絡して具体的な交渉をしていただくこととしています。どうぞ、ご活用ください。



「サンA」の工場を見学してきました!! ～ 宮崎フードイノベーションクラブ第3回セミナー ～

県内食品製造企業における品質管理の向上や業務の効率化を目的に設立した「宮崎フードイノベーションクラブ」。今年度第3回目のセミナーを10月10日に宮崎県農協果汁(株)で開催し15事業者28名が参加しました。まず会社の概要について説明を受けた後、2グループに分かれて飲料の紙パックとPETボトルの充填工程を見学。同社の品質保証部から官能検査を含む品質管理の取り組みの紹介もありました。その後の意見交換では8班に分かれて自社の品質管理の現状や今回の見学で気づいた点を共有するなど、有意義なセミナーとなりました。



充填工程を見学



8班に分かれてグループワーク

みやざきLFPでは様々な勉強会を開催しています!

「商品配送の課題解決」勉強会

日 時:9月12日
場 所:一般社団法人 宮崎県トラック協会 参加者:18名

今回の勉強会では、最初に県農業流通ブランド課から県内における物流の現状と課題について説明がありました。

次に、いちごボタジエ株式会社の代表取締役社長を務める田口氏と、ヤマト運輸株式会社宮崎主管支店のフィールドセールスエグゼクティブを務める宮田氏から、令和6年度みやざきLFPプロジェクトの一つで、物流に関するプロジェクトである「みやざきフードグリーンロジ」の取組について発表がありました。

その後の意見交換では、みやざきフードビジネス相談ステーションの藤敷コーディネーターがファシリテーターとなって、「小口配送の効率化に向けて、どのような工夫が必要か」「事業者間でどのような連携が可能か」というテーマに沿って、参加者による活発な議論が交わされました。

最後の自由交流では、今後の方向性や実践的な解決策について各自の考えを深める場となりました。



自由交流会の様子

「バイヤー目線で考える商品開発」勉強会

日 時:9月30日
形 式:オンライン 参加者:33名

今回の勉強会では、大阪で「食のセレクトショップ きしな屋」を運営する岸菜氏を講師にお招きしました。同氏はバイヤーでもあり、昨年度、みやざきLFP商品のテスト販売を同店舗で実施していただいたというご縁もありました。

演題は「旅するバイヤーが教える 売れる商品づくりのポイント～6次化商品・基礎編～」で、売れる商品づくりに関する視点や、バイヤーとしてのリアルな評価・アドバイスなどを詳しく教えていただきました。

講演後、「商品の差別化には、どのような要素が必要ですか?」や「展示会・商談会で実り多い成果を出すには、どのような工夫がありますか?」等の質問があるなど、活発な質疑応答が交わされました。

商品開発に課題を抱える事業者や、新たな販路開拓を検討している方々にとって、今後の取組に活かすヒントを得られる勉強会となりました。



質疑応答・意見交換会の様子

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。



NEWS

Miyazaki Food Business

2026.2
Vol.90



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2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!! \\

宮崎から全国へ”花を食べる文化”を発信!!
～Rita no Hana(リタノハナ)の「花咲くマカロン」～



エディブルフラワー(食用花)を一つひとつ手作業で飾り付けた新しいお菓子を開発しました。第一弾は「花咲くマカロン」。見た目も味も華やかな特別なスイーツです。ブランド名は、利他(誰かを想う心)の意味を込めた「Rita no Hana」。花を食べる文化を広げ、見た人、食べた人、届ける人、みんなの笑顔が咲きますように。

(主任 田島 百美)

商品名：花咲くマカロン (3個(バニラ・ストロベリー・ピスタチオ)入り)
売価：1,198円(税込)
販売所：青島屋、宮崎観光ホテル1階インショップ
商品区分：菓子

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。

宮崎交通株式会社

〒880-0865 宮崎市松山1丁目1番1号
電話：0985-65-8053

https://www.miyakoh.co.jp/

担当コーディネーターコメント

食用花を製造工程に落とし込む方法等を含め、商品開発を支援しました。生花の加工技術についても支援中。引き続き第二弾、第三弾の商品化に向けサポートしていきます。

(コーディネーター 久松 愛)



マッチング相談事例を紹介!!

\\ ～相談事業者の悩み解決のための事業者をマッチング～ \\

電波の届かない冷凍コンテナ内の温度をLoRaWANで可視化

相談事業者の声

当社では製造する冷凍食品の保管庫である冷凍コンテナ内に通常の電波が届かないため、庫内の温度を測定してもリアルタイムで確認できないことが課題でした。そのことをステーションに相談したところ、クロップウォッチ様を紹介され、LoRaWANという新しい通信技術を活用することにより遠隔での温度管理が可能になりました。現在は庫内温度を正常値・異常値に色分けした週次レポートが届くようになり管理負担が大きく軽減されています。また、冷凍庫の故障時には、早期に異常を察知・修理対応したことにより、製品廃棄を免れることができました。親鶏の飼育とヒナの孵化等を担当する種鶏事業部においても本事例の導入効果を共有し、電波の届きにくい山間部の鶏舎で温度・湿度・アンモニア濃度をリアルタイムで管理する取り組みを現在進めています。ステーションに相談して本当に良かったと感じています。

(部長 森 弥生)



相談事業者	
ティケイ・エビス株式会社	
〒885-0043 都城市豊満町996-6	
電話：0986-39-5312	
https://ebisu-g.com/group/tk-ebisu/	

マッチング事業者	
合同会社クロップウォッチ	
〒881-0027 西都市大字南方806番地5	
電話：080-4284-3390	
https://www.cropwatch.io/	

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。

担当コーディネーターコメント

食品製造業において温度管理はとても重要ですが、現場では人手不足という問題も抱えています。冷蔵・冷凍庫内など測定が難しい場所における温度記録を遠隔で「正確に24時間取得・管理するシステムの構築」という事業者の課題に対して、県内企業の技術によりサポートできたことから良いマッチングであったと感じています。

(コーディネーター 諏訪園 哲哉)

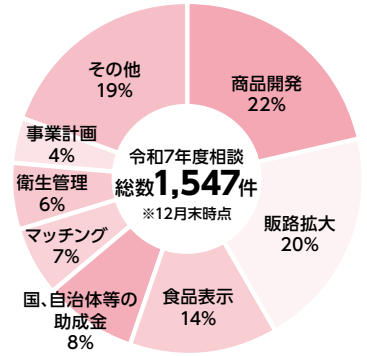


どんな相談でもOKですよ!!

～「みやざきフードビジネス相談ステーション」活用のすすめ～

●ステーションには、どのような相談がきているの？

令和7年4月から12月までにフードビジネス関連事業者から受けた相談件数は1,547件。内訳は、新商品開発にあたりレシピ・加工方法・販売戦略その他専門家のアドバイスがほしいなどの「商品開発」と「販路拡大」に関する相談が最も多く、上位2つで全体の4割を占めています。次いで「食品表示」、「国、自治体の助成金」などの順です。このほか、DXやIT、生産性向上といった、デジタル技術に関連した相談にも対応しています。相談内容に応じ、専属のコーディネーターを中心に他の支援機関とも連携して課題解決までサポートします。お気軽にご相談ください。



●どうやって相談したらいいの？

ステーションのホームページから相談予約ができるのをご存じですか。当ステーションでは、これまでの電話やメールによる予約受付に加えて、昨年2月からホームページでも予約を受け付けるようになりました。相談のある方は、まずは右記のQRコードから予約をお願いします。



相談予約フォーム

CONTACT

相談予約・お問い合わせはこちら

こんなお悩み、ありませんか？まずはお気軽にご相談ください！

- 新商品を開発したいが、レシピ・加工方法・販売戦略その他専門家のアドバイスがほしい。
- パッケージや店のメニューなどを刷新したいが、どうしていいかわからない。
- 新たな取り組みを推進するために、適した補助事業があれば教えてほしい。



ホームページから
相談予約ができて
便利！



チャットボットでの
お問い合わせ

入力いただいた質問にチャットボットが自動的にお答えします。



相談予約

ニーズに合った専門家や関係機関等が対応できるよう事前予約制となっています。



その他のお問い合わせ

相談予約以外のご用件はこちらからお問い合わせください。

また、新たにチャットボットのサービスも開始しました。「よくある質問」にチャット形式でお答えします。画面右下の「むっちゃん」をクリック。24時間365日、むっちゃんが答えしますよ。



LFPプロジェクトの成果発表!!～報告会の御案内～

みやざきLFPでは、食品産業に関する多様な関係者が参画して、本県の宝・強みである食資源の高付加価値化や新たな活用を目指した新しいビジネスの創出に向け、さまざまな活動をしています。今年度、参画するLFPパートナーが連携して取り組んできた各プロジェクトの内容とその成果を広く発表する報告会を以下のとおり開催します。LFPに興味・関心のある皆さまは是非ご来場ください。

日時 令和8年3月18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 みやざきLFPのホームページにて告知します。(QRコード参照)

【第1部】令和7年度採択プロジェクト代表者による成果報告

【第2部】プロジェクトの商品展示・試食・自由交流

《令和7年度LFP採択プロジェクト(新商品・サービス開発)》

- ① 日向夏供給サプライチェーン構築プロジェクト
- ② 国富メンマ特産品プロジェクト
- ③ 宮崎農産物を活用した新ヴィーガンアイスプロジェクト
- ④ おいしく詰めて、地域を元気に！
エシカルなソーセージでつなぐ環境つくりプロジェクト
- ⑤ 山椒で「食農海外ツナガル高岡」
- ⑥ KIJO ビオフードプロジェクト



令和6年度の成果報告会の様子



みやざきLFPホームページ

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 香番館(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。

