

新宿みやざき館

KONNE通信

「新宿みやざき館」のお隣は工事中…そんなイメージをお持ちの方も多いと思いますが、ついに、今春、その地に日本最大のバスターミナル・バスタ新宿など、新たな都市空間が誕生しました。その影響でしょうか、当館にも、旅行バッグをもった観光客、外国人の方が数多く訪れるなど立地環境が大きく進展しています。



にじいろジーン取材(エビちゃんとぐっさん来店)



サザンテラスに隣接するバスタ新宿

こうした中、「新宿みやざき館」では、できるだけ多くの方に本県の特産品の魅力をPRすべく、季節に合わせたイベントや新商品の導入など、宮崎ならではの売場づくりに積極的に取り組んでいるほか、メディアやSNS等を活用し、県産品、観光など地域情報の発信にも努めています。

これから、新宿サザンテラスは、恒例のクリスマス・イルミネーションで華やかに彩られます。「新宿みやざき館」も首都圏の情報発信拠点として、更にピカピカ輝いていきたいと思います。（東京事務所 丸山）

店内プロモーション募集

「みやざき物産館KONNE」と「新宿みやざき館KONNE」では各企業の皆さんに自社商品の試食販売を実践する場として活用していただいております。継続してプロモーションを行い、お客様に直接商品をPRする機会を持つことで購入に結び付く効果が確実にアップしています。是非アンテナショップでのプロモーションに積極的に取り組んでいただきたいと思います。

また、みやざき物産館KONNEでは『みの下マルシェ』として店舗外側の「み」の看板下スペースを利用して、イベント販売を展開しています。定期的又は短期的な活用での出展が可能です。随時、申込みを受け付けておりますのでご希望の方は営業課までお問い合わせください。（営業課 前田）



みやざき物産館内でのプロモーション



『みの下マルシェ』: キッチンカーによる販売



センターニュース

Vol 53

Miyazaki Local Products and Trade Promotion Center Newspaper

みやざき物産館の模様替え



ひなた商品を集めたメインディスプレイ

ジリジリとした暑い夏も終り、少しずつ涼しさを感じる季節となりました。みやざき物産館KONNEではショーウィンドーや店内のディスプレイもすっかり秋の装いになりました。

9月初めに店内のレイアウトも一部変更し、ご来館のお客様から商品を見やすくなったとのお声をいただいております。



グッズコーナーも変わりました。



発行所

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
TEL0985-38-9351
FAX0985-38-9354
平成29年10月11日発行

目次

物産館模様替え	1
定期総会	1
事務局長あいさつ	1
空港での物産展	2
若手工芸家県外展	2
レストラン＆バー香港	2
新しい食品表示	3
新宿KONNE通信	4
プロモーション募集	4

平成28年度定時総会

6月6日にホテルメリージュ宮崎において定期総会を開催しました。

その中で任期満了に伴う役員改選の議案も審議され、新理事2名と新監事2名を含む就任予定者全員の選任が承認されました。

また、総会に引き続き、東京・上海・香港の各事務所による駐在員報告会を行いました。それぞれの都市の様子や日頃の活動状況などを報告するとともに、新たに大阪事務所に着任した職員を紹介しました。
(総務貿易課 立山)



総会終了後の情報交換会

よろしくお願ひ致します。

前任の津曲睦己さんに代わり、常務理事兼事務局長に就任しました石崎敬三(いしざきけいぞう)と申します。

本年度当初に発生した熊本地震の影響などにより、センターを取り巻く環境には厳しいものがありますが、これまでの地域振興等に携わった経験も生かしながら、県産品の販路拡大や会員の皆様方の売上の向上のため、アンテナショップの活性化や商品斡旋の強化等に取り組んで参りますので、皆様どうぞよろしくお願ひ致します。



宮崎空港オアシス広場での物産展

当センターでは秋の行楽シーズンで宮崎への旅行客も増えるこの時期に宮崎ブーゲンビリア空港オアシス広場で工芸品と食品の物産展をそれぞれ開催しました。（企画課 大山 高嶋）

みやざきの工芸品展

会期：9月29日～10月5日

今年は『県伝統工芸士』10社と『みやざきの匠』8社が出展し、展示販売を行いました。今回はひなもり銘木様のブースにおいて県産材に手形を押すワークショップを開催したり、“日本のひなた宮崎県”のロゴマークを用いた期間限定商品の販売など新しい取り組みも見られました。

ひなたマークの基石→



ひむか市場みやざき味くらべ

会期：10月8日～10月16日

第19回を迎える今回は食品13社・酒類4社の出展がありました。会期中に3連休もあり、空港を利用される県内外のお客様に来場いただきました。会場では食品開発センターによる研究開発を紹介したパネル展示等もあり、昔懐かしい味から生まれたての新商品まで、宮崎の食をPRする機会になりました。



↑実演販売された“がね”

若手工芸家による県外展示販売会



9月7日～21日までの15日間、山形屋（鹿児島市）において、「みやざきのクラフト展」を開催し、前後半合わせて7名の作家が出演しました。

これは県内の若手工芸家（45歳未満）の活動を支援するもので、今年で5年目を迎えますが、活躍の場を広げる取り組みとして成果をあげています。

期間中は「けいかお」様による子どもを対象としたワークショップを開催するなど、会場に足を運んでもらう企画も展開しました。

なお、今年度は岩田屋三越、鶴屋でも開催する予定しており、県と連携しながら、引き続き若手工芸家の育成に取り組んでいきます。（企画課 大山）

レストラン＆バー香港2016

9月6日～8日の3日間、香港のフードビジネス関係者が来場する見本市「レストラン＆バー香港2016」に3年連続で宮崎県ブースを設置しました。

本県からは畜産品・農水産品・調味料・酒類などを取り扱う企業6社が来場し、過去最多のブース来場者を迎えた中、売り込みを図る機会となりました。出展企業の皆さんからは成約に繋がる手応えがあったという声などが聞かれました。

東アジアを中心とする海外事業として、今年度は2月にシンガポール、3月に台湾で宮崎フェアの開催を予定しており、現在実施に向けた準備を進めています。

（総務貿易課 柏木）



本県ブースでの商談の様子

新しい食品表示のルールがスタートしました。

食品の表示に関するルールは、これまで3つの法律で定められていましたが、より分かりやすい制度とするために食品表示に関する規定をまとめて『食品表示法』が作られ、昨年4月1日に施行されました。（営業課 西山）

Q1 すぐに新しい表示に切り替わりますか。

新しい表示に切り替えるまで、食品の種類によって従来の表示方法が認められる猶予期間が設けられています。この期間が終わるまでに『食品表示法』の基準に基づく表示へと変更する必要があります。

○加工食品 5年間(平成32年3月31日まで)

○添加物 5年間(平成32年3月31日まで)

○生鮮食品 1年6か月(平成28年9月30日まで)

Q2 主な変更点は何ですか。

①アレルギー表示の改善

→原則として、アレルゲンとなる原材料一つひとつを表示する「個別表記」になります。

②栄養成分表示の義務化

→原則として、すべての加工食品と添加物に熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5成分の表示が義務づけられました。

③機能性表示の新設

→健康の維持及び増進に役立つことが期待できる「機能性」を表示できるようになりました。

[消費者庁のリーフレットより抜粋]

食品表示のここが変わる！～主な変更点の紹介～

アレルギー表示が変わります。

○原則として、個別表記になります。

(個別表記の例) アレルギー表示は下部(実際の商品にはありません。)

原材料名	牛乳ココアペースト(大豆を含む)、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳酸、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング(牛油を含む)、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工澱粉、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・乳成分を含む)

○特定加工食品*及びその拡大表記が廃止されます。

*特定加工食品とは、表示として特定原材料名又は既存表記を含まないが、一般的に特定原材料を含むことが予測できると考えられてきたものをいいます。

(特定加工食品の例)

卵の特定加工食品 マヨネーズ 小麦の特定加工食品 パン	新制度では、これらの食品についても、アレルギー表示がされるようになります。
--------------------------------------	---------------------------------------

○一括表示をする場合は、別途様式内に、使用された全てのアレルゲンがまとめて表示されます。

(一括表示の例) アレルギー表示は下部(実際の商品にはありません。)

原材料名	牛乳ココアペースト(大豆を含む)、砂糖、全粉乳、ココアパウダー、乳酸、カカオマス、食塩)、小麦粉、ショートニング、砂糖、卵、コーンシロップ、乳又は乳製品を主要原料とする食品、ぶどう糖、麦芽糖、加工澱粉、カラメルシロップ、食塩
添加物	ソルビトール、酒精、乳化剤、膨張剤、香料、(一部に大豆・乳成分を含む)

加工食品の栄養成分表示が義務化されます。

○容器包装に入れられた加工食品には、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5成分が表示されるようになります。

○ナトリウムの量は、消費者にとって分かりやすい「食塩相当量」で表示されます(ナトリウム塩を添加していない食品にのみ、ナトリウムの量を併記することができます)。

○栄養成分表示を活用して、健康的な食事の摂取に役立てましょう。

栄養成分表示 1袋当たり	熱量 ●●kcal たんぱく質 ▲▲g 脂質 ◆◆g 炭水化物 ■■g 食塩相当量 ★★g
-----------------	--

※以下のものには、栄養成分の表示の省略が認められています。
①表示可能面積が小さいもの
②酒類
③栄養の供給源としての寄与の程度が小さいもの
④極めて短時間で原材料が変更されるもの
⑤小規模事業者が販売するもの 等



新たな機能性表示制度が創設されました。

○特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示することができる「機能性表示食品」の制度ができました。

○機能性表示食品は、消費者庁長官に届け出た安全性や機能性に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において表示を行うものです。特定保健用食品（トクホ）とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

○機能性表示食品の安全性及び機能性に関する科学的根拠は、消費者庁のウェブサイト等に公開されます。

○機能性表示食品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではなく、また、疾病に罹患している者、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している者を含む）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。

○健康作りのためには、十分な睡眠と運動に加え、バランスのよい食事が基本です。機能性表示食品に頼るだけでなく、自身の食生活を見直すことが大切です。