



vol.13
2025年5月発行

Center News!

Miyazaki

みやざき物産館KONNE

Product Center KONNE



スタッフセレクト “今月の逸品”



4月は、例年大好評の「みどり」とすずめ」の「大福」を販売。即売の大盛況でした。

5月は、宮崎県産完熟マンゴーをゴールデンウィークにあわせて販売開始。

県外への発送用として購入されたお客様がほとんどでした。

完熟マンゴーのシーズン中（7月頃まで）は、随時販売していきます！

5月ゴールデンウィーク中の店内フロアーション



店内のプロモーションでは、食品メーカー4社が参加し、県内外のお客様に商品の魅力を伝えるきっかけとなり、売上アップにもつなげていただきました。

普段売り場に並んでいる商品も、お声かけで更に売上が伸びる商品が多いので、試食販売は効果的だと思います。

みやざき物産館KONNE担当

各種イベント情報を
みやざき物産館
KONNE Instagram
にてご紹介しています。



イベント出展、テストマーケティングを随時募集中！みやざき物産館KONNE(TEL:0985-22-7389)まで☆

Shinjuku

新宿みやざき館KONNE

Miyazaki Kan KONNE



店頭イベント初参加！

4月25日から3日間、店頭イベント初参加の「ミツイシ株式会社」による新商品『炭火焼きスパイス販売会』を開催しました。

鶏もも肉や砂肝にもみこんでフライパンで焼くだけで『鶏の炭火焼』風になる調味料の、店頭での実演販売に、実際試食されたお客様は「炭火焼だ！」と大興奮でした。



炭火焼の魅力を伝える「炭火焼スパイス」

なんでこんなに黒いの？といまだに聞かれる炭火焼ですが、宮崎名物のPRとしても魅力を広める良い機会になりました。



新宿みやざき館KONNE担当

はにわブームがやってきた！

首都圏の「はにわブーム」を狙って、ミニはにわの入荷をスタートしました！これらの個性豊かでユーモラスな作品は、見る人の心を和ませ、自然と笑顔になります。

これを機に工芸品コーナーをさらに充実させ、多くのお客様に工芸品の魅力を伝えたいです。



ミニサイズだからお土産にもぴったり♪

各種イベント情報を
新宿みやざき館
KONNE Instagram
にてご紹介しています。



イベント出展、テストマーケティングを随時募集中！新宿みやざき館KONNE(TEL:03-5333-7764)まで☆



宮崎山形屋「みやざきうまいもの市」



「みやざきうまいもの市」会場

宮崎山形屋の新館地階で開催された「みやざきうまいもの市」は、地元の特産品を集めたイベントで、4月30日から5月6日までの間、多くの来場者で賑わいました。

このイベントでは、「観音池パーク」の人気No.1メンチカツや、「松畜Animal Foods」の延岡長寿牛コロッケ、そして「まちづくり西都KOKOKARA」のコノハナイロPOTAGEなど、魅力的な商品の販売を行いました。

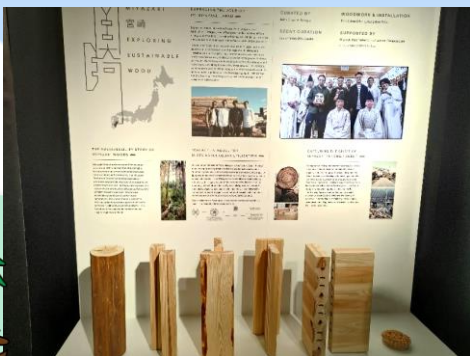
ゴールデンウィークの期間中ということもあり、県内外から多くのお客様が訪れ、宮崎県産品の魅力を伝える良い機会となりました。

宮崎県香港事務所

Miyazaki Prefectural Hong Kong Office



名門大学でみやざき杉の展示



切り出した端材を活用した中空パネル

香港理工大学のマテリアルセンターにおいて、みやざき杉の展示が行われました。これは県（山村・木材振興課）と県木材協同組合が、昨年度本県に招聘した香港のデザイナーKieth Chan氏らとの連携事業として実施されたものです。

丸太から柱等を切り出した端材を活用した中空パネルを紹介する内容で、素材の軽さや環境負荷の少なさなどが、宮崎を視察したKieth氏らの感じた宮崎の風土や文化とともに紹介されました。



新商品

宮崎県農協果汁株



宮崎県内から集荷されたいちご「あまおう」「さがほのか」等を使用。

宮崎サンソルト株



宮崎日向灘の「満潮の塩」を加えた塩飴。熱中症予防にぴったり。

(二社) 椎葉村観光協会



豆腐の盛田屋さんの「ゆき肌豆腐」を使用した、ヘルシーな食感のかりんとう。

(株) はじめ



丹念に育てた宮崎牛と野菜をじっくり煮込んだ味わいのビーフカレー。

(株) シーズン



食感が残るように厚切りにされた宮崎牛が、ほろほろにとろける一品。

(株) シャインフード



これ一本で調味料をいちいち取り出す必要はなし！グルテンフリー、てんさい糖を使用。

●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
TEL 0985-38-9351 / FAX0985-38-9354



info-00@m-tokusan.or.jp

