



VOL.20
2025年12月発行

Center News!

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。



📍新宿みやざき館KONNE Shinjuku Miyazakikan KONNE



当館として初となるアート展示 アートプロジェクト『風と共に生きる』を開催

本プロジェクトは、ENEOSリニューアブル・エナジーと連携し、「風」をテーマに電源立地地域の子どもたちへ芸術体験を届ける取り組みです。
12月2日(火)から12月15日(月)まで行った今回の展示では、宮崎県・諸塚村と五ヶ瀬町の子どもたちが制作した作品を紹介しました。
日本画の技法を用い、子どもたちが身体で感じ取った“風”を表現した作品が並び、来館者が立ち止まり鑑賞する様子も見られました。

店内の照明で美しく浮き上がる
当館のガラスファサードに飾ら
れた作品



展示に合わせて、諸塚村からは「みやざき地頭鶏加工品」、五ヶ瀬町からは「五ヶ瀬ワイナリー」の試食・試飲販売会を開催。
当館の新たな発信の形として、地域文化・教育との連携を示す機会になりました。

東京・神奈川の宮崎県ゆかりの
3ヶ所にて展示を開催



「みやざき地頭鶏加工品」と「五ヶ瀬ワイナリー」の試食販売を実施

みやざき地域リレーフェア 開催報告(西米良村／三股町)

当館では、11月末～12月初旬にかけて、宮崎県内の魅力を紹介する「みやざき地域リレーフェア」西米良村・三股町の2企画を開催いたしました。いずれのフェアも多くのお客様にご来館いただき、地域の食文化や生産者の思いをより身近に感じていただける貴重な機会となりました。

● 西米良村フェア 11月29日(土)～30日(日)

西米良村のゆず製品をはじめ、



猪・鹿などのジビエ商品を販売
試食されたお客様からは「食べやすくて驚いた」、「ジビエの印象が変わった」などの感想が寄せられ、予定数量は早々に完売する盛況となりました。
また、柚子胡椒を製造する『のりこさん』にもご参加いただき、食べ方や保存方法などを作り手ならではの視点でご紹介。その真摯な接客にお客様も強く魅力を感じ、こちらも完売となりました。

● 三股町フェア 12月6日(土)～7日(日)

“食の宝庫”と称される三股町の



特産品を紹介し、幅広い商品を展開
今回は三股町から元気あふれるスタッフの方々が店頭に立ち、商品の背景や生産者の思いを直接お客様へお伝えいただきました。
試食や説明を通して特産品への理解が深まる時間となりました。

西米良村、三股町ともに、生産者や地域の魅力がダイレクトに伝わるイベントとなり、私たちスタッフにとっても多くの学びがありました。地域の思いをお客様へつなぐ場として、今後も新たな発信に取り組んでまいります！

新宿みやざき館KONNE担当



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☆

「日向夏ちゃん」×「薬屋のひとりごと」



宮崎県産ハウスの「日向夏」の販売解禁（11月27日(木)）となり、みやざき物産館では、12月5日(金)から「日向夏」の販売を始めました。

今年は「日向夏ちゃん」とライトノベル人気作「薬屋のひとりごと」とのコラボレーションパッケージ（スタンドパック、2.5kg箱）での販売となり、冬のギフト

フェア開催期間中ということもあって、御歳暮などの贈答用で購入される方が多く見受けられました。

宮崎本部



第11回“日本の食品”輸出EXPOに宮崎県ブースを出展しました！



外国語が飛び交う国際色豊かな会場

12月3日(水)から12月5日(金)までの3日間、千葉県の幕張メッセで行われた輸出商談会に宮崎県ブースを出展しました。（来場者数：10,339名）

「日本のひなたみやざき」の鮮やかなオレンジ色の装飾が目を引く本県ブースでは、11社が農畜水産加工品、飲料、調味料、酒類などの県産品を展示し、試飲・試食も交えながらバイヤー等と熱心な商談を行いました。

出展者の皆様からは、「今年は手応えがある」、「例年より多くの来場者に、自社の商品をご提案できた」等の声もあり、宮崎県産品の海外市場へ

の販路開拓に向け、期待が高まっているようでした。

今後とも、本県の食品関係企業の販路開拓・拡大への取組を支援してまいります。



宮崎県香港事務所

Miyazaki Prefectural Hong Kong Office

海外飲食関係者による県内視察



生のきんかんの丸かじりを初体験した参加者

11月16日(日)からの3日間、香港・シンガポールを中心に日本食レストランを展開する飲食チェーン兼サプライヤー企業の幹部5名を宮崎へ招へいし、産地視察や食材の試食を実施しました。

参加者のほとんどが初めての来県であり、実際に産地や生産過程を見ていただくことで、県産品が持つ魅力や背景への理解を深めてもらう機会となりました。

香港事務所では、飲食店での食材採用やメニューの定番化につながるよう、情報提供や働きかけを行っています。



水産加工場の見学

●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

