

3 特長ある商品づくり・安定的な取引づくり

みやざき地頭鶏(むね肉)を機能性表示食品として販売開始 宮崎ケンミン焼ビーフン、再発売!

みやざき地頭鶏(むね肉)の機能性表示食品としての販売が始まりました! 9月の消費者庁への届出受理を受けたもので、機能性関与成分はイミダゾールジペプチド、表示する機能性は「日常生活の一時的な疲労を軽減」です。今後は、機能性をPRすることによる消費拡大が期待されます。

昨年、ケンミン食品(株)の創業70周年記念事業として発売した「宮崎ケンミン焼きビーフン」(みやざき地頭鶏とみやざきビタミンピーマン等を使用)が、2月10日から九州エリアで再発売。昨年は県内で発売後1週間で1万袋を完売した大人気商品の「宮崎ケンミン焼きビーフン」。

レンジ調理で手軽に美味しい「宮崎ケンミン焼ビーフン」を、お食事やお酒のおつまみにぜひご賞味ください。



みやざき地頭鶏(むね肉)
機能性表示食品

ケンミン食品株式会社社長 高村 祐輝さん

昨年の販売は県内外からたくさんの方の反響をいただき、本当にありがとうございました。社員一同とてもうれしく思っております。今年も、大変貴重なみやざき地頭鶏や宮崎県産のピーマンと柚子胡椒を大切に使用させていただき作りました。ぜひ、今年もお楽しみいただけたら幸いです。



みやざき地頭鶏事業協同組合のホームページはこちら



宮崎ケンミン焼ビーフン

みやざきうまいもん市場、Karada Good Miyazakiフェスタに出展!

新型コロナウイルス感染症の影響を受ける生産者や飲食店を食で応援! をコンセプトに、11月19~21日に「みやざきうまいもん市場」が開催されました。

このイベントには、JA宮崎経済連グループをはじめ、宮崎県漁業協同組合連合会や宮崎県商工会議所連合会、みやざき地頭鶏事業協同組合が参加し、まさにみやざきのうまいもんを一堂に集めたイベントとなりました。

幸い新型コロナウイルス感染症の状況が落ち着いた中での開催となり、多くの県民の皆様にご来場いただき、出店者・お客様とも久しぶりに賑わったイベントとなりました。



みやざきうまいもん市場
セレモニー登壇者の皆さん



みやざきうまいもん市場
賑わう青果物売場



Karada Good Miyazakiフェスタ
出展ブース

農業者、漁業者、県民の皆さまの「知りたい! 伝えたい! 相談したい!」にお応えします!

農業・水産業に関する

宮崎県農業・水産業ナビ **ひなたMAFiN**
Miyazaki Agriculture and Fisheries Navigation

- 多様な情報をホームページでわかりやすく提供!
- タイムリーな情報をSNSなどを活用して発信!
- 皆さまの思いや意見を集約!

ひなたMAFiN 検索

メルマガ登録はこちら

情熱! Fresh! Fields of sun みやざき No.7 2022年春号

みやざきブランド推進本部(宮崎県・JA宮崎経済連)

みやざきブランド産地の動きや品目ごとの取り組みを広く紹介するみやざきブランド「かわら版」。

今回は、宮崎県GAPシンポジウム、かんきつプロモーション、ブランド・バリューチェーンパートナーやみやざきブランドアンバサダーの取組、各種プロモーションについて紹介します。

信頼される産地づくり

特長ある商品づくり

安定的な取引づくり

ブランド戦略

令和3年度トピックス

1 信頼される産地づくり

◆宮崎県GAPシンポジウムを開催しました。

2月1日にYouTube配信による宮崎県GAPシンポジウムを開催しました。

第1部 「なぜGAPが必要か? ~GAPによる農家経営と産地のディフェンス~」
ASIAGAP等の上級審査員であり、生産者でもある安心農業(株)藤井社長に、自社ほ場や農作業事故の事例を示しながら、GAPに取り組む必要性を説明いただきました。

第2部 「GAP活用の成功事例に学ぶ~小売業とGAP、食品メーカーとGAP、輸出とGAP~」
生産者であり日本唯一のGAPシンクタンクであるGAP総合研究所の武田専務理事に、量販店におけるGAP認証商品の取り扱い状況やGAPによる牛肉や米のブランド化、更にはアジア圏でのGAP認証商品の流通状況について説明いただきました。



YouTube配信で113名が参加



GAP認証商品を扱う企業は徐々に拡大(第2部資料より)

印象に残った講師の一言



藤井講師

- ここ40年で他産業の労働事故は大きく減少しているにもかかわらず、農業では全く減っていません。私は、農業から労働事故を無くしたくて、GAPを広める活動を始めました。
- GAPの実践は、SDGsの取組につながっていくでしょう。

武田先生



- GAP認証商品を扱う企業は国内のみならず海外でも徐々に拡大しています。
- 米や牛肉では、GAP認証取得を要件とするブランド化の事例があります。
- 一方で、消費者のGAPに対する認知度をあげる取組が必要となるでしょう。



GAPはSDGsの達成に貢献(第1部資料より)

ご好評につき、GAPシンポジウムの様子をYouTubeで配信予定です。詳細はひなたMAFiNのHPをご覧ください。なぜGAPが必要なのか、動画を見て考えてみませんか。

2 安定的な取引づくり —かんきつプロモーション—

◆完熟きんかん「たまたま」解禁!

完熟きんかん「たまたま」解禁に合わせ、売り場がきんかんのオレンジ色に統一されるなど、新型コロナウイルス感染症対策を行いながら様々なPRに取り組んでいます。

解禁翌日の1月14日(金)から「宮崎ひなたフルーツフェア2022」が始まり、フェアでは宮崎市(ニシタチ、アミュプラザ、宮崎空港)、延岡市、日南市(計56店舗)でひなたフルーツ(完熟きんかん「たまたま」と日向夏)を使用したオリジナルメニューが提供されています。

3月13日(日)までの期間、店舗ごとのオリジナルメニューを注文すると、宮崎牛やひなたフルーツセットが当たる抽選(Web)に参加できますので、ぜひご賞味下さい。

また、現在、宮崎市のニシタチ商店街は、きんかんのオレンジや日向夏のイエローの提灯で彩られています。「たまたま」の魅力は海外にも広がり、香港や台湾で販売されています。香港の大学生に向けたオンライン食育教室では、「たまたま」の魅力紹介や「たまたま」を使ったタルトづくりに取り組みました。大学生からは「美味しい!」「きんかんの栄養について知ることができて良かった。」「タルトづくりが楽しかった。家族にも伝えたい!」との感想が寄せられました。



エーコープ神宮店



イオン九州宮崎店



宮崎ひなたフルーツフェア
2022の特設サイトはこちらから!



ひなたフルーツ提灯点灯式



ひなたフルーツオリジナルメニュー



ニシタチを彩るひなたフルーツ提灯



オンライン食育教室に参加した香港中文大学の皆さん



園芸部公式LINE
登録はこちらから!

園芸部LINEではお得な販売実施中!
完熟きんかん「たまたま」は2月末まで。
他にも旬の商品を販売中です。

◆みやざきブランド・バリューチェーンパートナーの取組

(株)フジ、京都生協

令和3年11月15、16日にかけて、(株)フジ、京都生協とトップ会議を行い、今後の取組について協議しました。

(株)フジでは、定期的なみやざきフェア、京都生協ではWebを活用した産地との交流や完熟きんかん「たまたま」や県産青果物のフェアを実施しています。引き続き、強く太い取引づくりに取り組みます。



(株)フジとのトップ会議



(株)フジでのみやざきフェア

イオンリテール

近畿地方を中心に展開するイオンリテール(83店舗)において、「宮崎県の農家を応援キャンペーン」(12月1日~31日)を実施しました。

GLOBAL G.A.P.Iに取り組み商品(ピーマン、ミニトマト、にら)を購入したお客様に宮崎牛や県産農産物詰合わせが当たるキャンペーンを実施し、売上アップにつながりました。

今後とも、産地の取組を評価いただくとともに、量販店や消費者に宮崎県産農畜産物のファンになっていただけるようPRを展開していきます。



イオンリテール株式会社



イオンリテール
キャンペーンポスター

◆みやざきブランドアンバサダーの取組

みやざきブランド推進本部では、SNSやコミュニティでの繋がりが豊富で情報発信力があり、宮崎を応援いただく方を「みやざきブランドアンバサダー」として委嘱し、みやざきブランドの価値や魅力向上とファンづくりのために活動いただいています。

1月31日~2月1日には、福岡在住のアンバサダー4名が講師となり、専門学校福岡ビジョナリーアーツ(福岡市博多区)の製菓カフェやパンなどの専攻生に対し、オンライン授業で完熟きんかん「たまたま」の特徴や魅力の伝え方、料理を美味しく見せる写真の撮り方のポイントを説明しました。

また、完熟きんかん「たまたま」を使ったチキンソテーやムニエルに添えるソースやデニッシュなどを料理しました。



完熟きんかん「たまたま」の
レアチーズケーキ

◆宮崎県産食材を使った1dayレッスンを全国で展開 (ABCクッキングスタジオ)

県とのコラボにより、全国95カ所のABCクッキングスタジオでは、みやざきブランド認証商品の「みやざき地頭鶏」と「みやざき乾しいたけ」を使った1Dayレッスンが開催されています。

1月27日には、イオンモール宮崎ショッピングセンターでも同レッスンが行われました。

柔らかさの中に適度な歯ごたえとうま味がある「みやざき地頭鶏」の特長や、生産量全国2位で食感や香りが良く肉厚な「みやざき乾しいたけ」の美味しさを全国の皆様にPRしています。



イオンモール宮崎店でのレッスンの様子