

みやぎきの食の魅力発信・販路開拓事業（メディアプロモーション及びイベント等開催）に関する業務委託仕様書

1 業務名

みやぎきの食の魅力発信・販路開拓事業（メディアプロモーション及びイベント等開催）業務

2 業務目的

宮崎県の食の魅力は、食品そのものだけでなく、食が生まれた歴史や文化、こだわりを持って1つ1つ丁寧に育て誕生するまでの生産者・加工者の思いなど様々であり、これらの食にまつわるエピソードストーリーを消費者に伝え、共感を呼ぶことによって、息の長いファンが生まれ継続的な販売につながるものとする。

このため、本事業では、本県の多様な食の魅力を活用し、効果的に県内外に発信し、販路開拓につなげることを目的とし、当事業を通じ、本県が進めるフードビジネスの更なる振興を図る。

3 業務内容

宮崎県の食の魅力（一次産品、加工品、料理やそれに伴う生産者・加工者等の思いやこだわりなど）を掘り起こした上で、以下の取組を通じて効果的に情報発信し、販路開拓につなげる。

(1) メディアプロモーション

- 掘り起こした本県の食の魅力を活用し、メディアプロモート（プレスリリース配信やメディアキャラバン等）を通じて首都圏メディアに対し効果的なタイミングで情報発信し、全国的に知名度の高いテレビ番組や、購読者数及び販売量アップの大きい雑誌等への露出を行うこと。併せて、県が首都圏等で実施する食関連イベント（下記(2)のイベント以外のもの）に係る情報発信も行うこと。

※ 企画提案時点では、5点程度の食の魅力を活用すること。最終的に本事業で取り上げる数は10点以上を予定しており、提案分以外は、受託者決定後に県から提示する予定。

※ 各情報の発信のタイミング等、おおまかな年間計画については、企画提案内容を踏まえた上で、受託者決定後に県と受託者で協議し決定することとする。

- 本県が推進する「みやぎきLFP（みやぎきローカルフードプロジェクト。概要は別紙のとおり）」における取組及び開発商品のプロモーションも実施すること。（取り扱う「みやぎきローカルフードプロジェクト（LFP）」の開発

商品は5点程度を想定している。)

(2) 首都圏在住者と生産者の交流型イベント等の開催

- ・ 本県の生産者・加工者が、首都圏在住のシェフやバイヤー、食への関心の高い一般消費者と交流を行うことで、事業年度終了後の継続的な購入・取引につながるイベントを1日以上開催すること（開催場所については、受託者決定後に県と受託者で協議し決定することとする。）。
実施に当たっては、商品そのものがもつ魅力のほか、生産者・加工者が商品に込めた思いやストーリー等が参加者に伝わるよう工夫すること。

- ・ イベント開催後、バイヤー等との商流が構築されるよう、必要に応じて開催前後にバイヤー等の県内産地（事業所）招聘や、首都圏での宮崎県フェアの開催又は県が実施する他のフェアとの連携等を実施検討すること。
- ・ 本イベントにおける商材については、本県の旬の農畜水産物及びそれらを使った加工品を幅広く取り入れること。
- ・ イベント用の告知ビジュアルを作成し、メディア等に対し事前周知を行うこと。

(3) その他

- ・ 上記(1)及び(2)を関連付けて実施することで、より効果的なプロモーションを図ること。
- ・ 上記(1)及び(2)のほか、食の魅力発信に効果的な取組がある場合、提案に含めること。その他、本事業の実施に伴い必要と認められる業務を行うこと。

4 その他

- (1) 受託者は、県に提出した事業計画書等に基づき、適切に業務を実施すること。
- (2) 受託者は、事業計画書等を変更する必要がある場合は、県と協議の上、変更の承認を受けること。
- (3) 受託者は、業務を企画運営するに当たり、県と十分な調整を行うこと。
- (4) 本仕様書の内容について疑義が生じた場合、又は本仕様書に定めのない内容については、県と受託者で協議の上、定めるものとする。

みやざきローカルフードプロジェクト（LFP）の取組について

農業流通ブランド課

1 取組の背景・趣旨

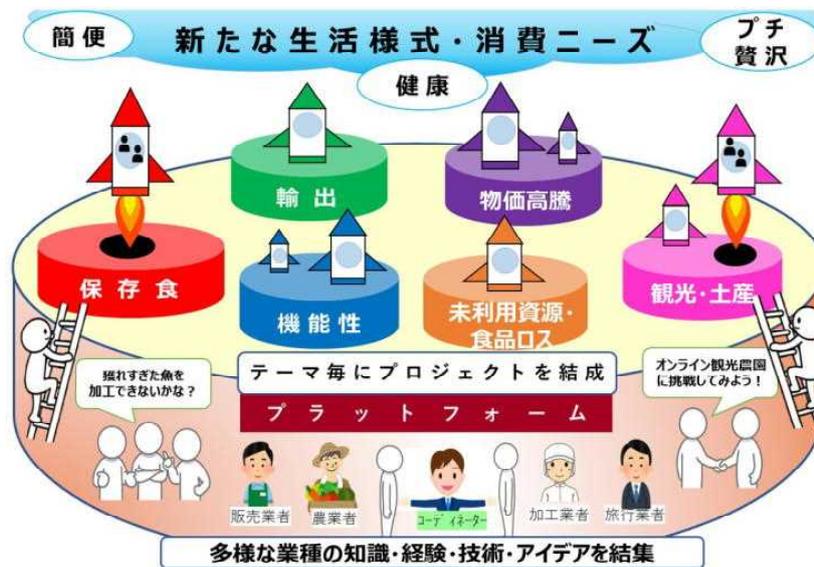
農林漁業者が生産から加工、販売までを一者で担う6次産業化推進に加え、新たな取組として、加工・販売業者、観光業者など多様な食農関係者と連携し、それぞれの強みを出し合いながら地域食資源を活用した新ビジネスの創出に挑戦する「ローカルフードプロジェクト（LFP）」を推進する。

※ LFP：Local Food Project の略

2 推進イメージ

LFPプラットフォーム(事務局*：(公社)宮崎県農業振興公社)を設立し、新たな生活様式や多様化する消費ニーズに対応した新商品・サービスの開発により本県農林水産物の消費回復・販路拡大を図る。

※ R4.4.1より事務局をみやざきフードビジネス相談ステーションへ移行



《 LFPプラットフォーム イメージ図 》

3 プラットフォームの入会者数(R6.3月末現在)

248者（農林漁業者89者、加工業者66者、販売業者27者、その他66者）

4 プラットフォームの活動状況

【令和3年度】

7月設立式ほかワークショップ等4回実施

【令和4年度】

実施日	項目	内容	場所	参加者数
5月20日	ワークショップ	LFPの意義・理解醸成 プロジェクトアイデアの共有等	シーガアイコンベンションセンター及びオンライン	延べ141名
6月10日	ワークショップ	LFPのコンセプトづくり プロジェクトアイデアの共有等	シーガアイコンベンションセンター	73名
8月23日	研修会	小麦を巡る世界情勢、国産・県産小麦に関する情報交換	オンライン	34名
11月18日	中間検討会	プロジェクトの中間発表、事業者交流	シーガアイコンベンションセンター及びオンライン	延べ150名
2月2日	ワークショップ	プロジェクトアイデアの発表・共有、事業者交流	宮崎観光ホテル及びオンライン	延べ82名
3月13日	成果報告会	プロジェクトの成果発表、事業者交流	シーガアイコンベンションセンター及びオンライン	延べ131名

【令和5年度】

実施日	項目	内容	場所	参加者数
5月12日	ワークショップ	LFPの意義・理解醸成プロジェクトアイデアの共有等	MRT, micc及びオンライン	延べ147名
5月29日	ワークショップ	LFPのコンセプトづくり、プロジェクトアイデアの共有等	県食品開発センター	78名
9月27日	研修会	ジビエ・ペットフードの現状、意見交換	オンライン	48名
10月25日	研修会	過年度プロジェクトの現状、意見交換	オンライン	72名
11月15日	中間検討会	プロジェクトの中間発表、事業者交流	MRT micc	延べ115名
1月24日	ワークショップ	プロジェクトアイデアの発表・共有、事業者交流	宮崎市内	延べ78名
3月15日	成果報告会	プロジェクトの成果発表、事業者交流	ニューウェルシティ宮崎	延べ121名



5 プロジェクトの概要

【令和3年度】

8つのプロジェクトが継続的に活動している。

テーマ	No	プロジェクト内容	参画者数
有機	1	綾町産有機農産物を使用した新商品の開発	6者
	2	有機農産物等の新物流サービスの開発	4者
観光	3	観光農園等によるオンラインツアーの開発	9者
機能性	4	県産野菜・果実を使用した機能性飲料の開発	6者
保存食	5	高千穂町産農産物を使用した新商品・サービス開発	3者
	6	県産椎茸を使用した新商品開発	4者
輸出	7	みやざき地頭鶏の海外向け新メニュー開発	2者
香り	8	日南産グレープフルーツを使用した新商品開発	4者

【令和4年度】

7つのプロジェクトが継続的に活動している。

テーマ	No	プロジェクト内容	参画者数
輸出	1	高齢者・幼児向けスマイルケア食品の開発	5者
	2	新富町産農産物を使用した新商品・サービスの開発	7者
未利用資源	3	未利用魚肉を活用した新商品開発	8者
	4	未利用ホエイ（乳清）を活用した新商品開発	9者
保存食	5	伝統食材の生産者による食文化の継承に向けた新商品開発	8者
観光	6	北日本地域への物流システム及び観光サービスの開発	11者
その他	7	全国フレンチシェフへの県産食材の企画提案サービス開発	12者

【令和5年度】

6つのプロジェクトが始動している。

テーマ	No	プロジェクト内容	参画者数
物価高騰	1	県産小麦・米粉を使った新商品（パン・餃子）開発	14者
機能性	2	県産米粉を使用したアスリート向けグルテンフリー商品の開発	8者
	3	バナナの葉と県産プロテイン等を使った健康飲料の開発	12者
観光	4	有機農産物を使った商品開発及び海外と綾町の誘客人流サービスの開発	9者
輸出	5	県産果実等を使用したりキュールの開発及び海外販路開拓	6者
未利用資源	6	青果物の規格外品や肉・魚の未利用部位を活用した最中茶漬けの開発	6者

6 主なプロジェクトの内容

(1) 綾町産有機農産物を使用した新商品の開発（令和3年度～）

綾町有機農業者グループ、加工・販売業者等6者による調理の簡便性・健康志向等の需要に対応した同町産有機農産物使用の新商品開発

○お湯で戻すだけで手軽に調理できる乾燥野菜ミックス、ニンジンの葉を活用したペースト・粉末加工商品等を開発

○都市部の保育園やオフィスビルを対象に「まとめ送り・まとめ買い」を試行



(2) 有機農産物等の新物流サービスの開発（令和3年度～）

農業者グループ、航空業者等4者による本県農畜産物の高品質輸送に向けた新物流サービスの開発

○朝どれの有機野菜や当日処理のみやざき地頭鶏等を同日夕方に都市部店舗へ空輸で届けるサービスを開始

○輸送食材を使ったメニューを展開する都内のホテル・レストラン等は10店舗に拡大中



(3) 食品ロス・未利用資源等を活用した新商品の開発（令和4年度～）

農業者、加工業者、輸出業者等5者による県産米粉やフードロス食材を活用した「ふわり点心」の開発

○子供から高齢者まで誰でも美味しく食べられる柔らかさに仕上げた「点心」の開発

○国内都市部はもとより、少子高齢化が進む台湾等への輸出にも挑戦

