



2025年1月24日
てげうめー！みやざきグルメ事務局

宮崎県の“てげうめー！”グルメ情報発信「みやざきLFP商品」

宮崎の自然の恵み“未利用の高品質素材”の新しい可能性を探る みやざきLFPから生まれた新商品をご紹介します

無農薬栽培の県産バナナの葉で次世代青汁「NEXT GREEN JUICE」
実は知られていない名品 規格外食材で作ったみやざき茶漬け「海幸山幸」
～さらに期間限定イベント“ナッシーリゾートin新宿みやざき館 KONNE”開催決定！～



素材提供：macaroni

宮崎県は“日本のひなた”と称されるほど、全国でも有数の日照時間を誇り、豊かな自然に恵まれた農産物の宝庫です。この地で育まれた農産物を活用し、新たな価値を創造する取り組みとして、2021年にスタートした「みやざきLFP（ローカルフードプロジェクト）」は、今年で4年目を迎えました。本プロジェクトでは、未利用資源を活用した革新的な商品開発にも挑戦しており、今回はその一環として、無農薬栽培のバナナの葉を活用した次世代青汁「NEXT GREEN JUICE」と、規格外食材を使用した「みやざき茶漬け海幸山幸」の2つの新商品を紹介いたします。

さらに、令和7年2月8日(土)・9日(日)の2日間、本県のアンテナショップである新宿みやざき館KONNEで「ナッシーリゾートin新宿みやざき館 KONNE」を開催いたします。今回で3回目となる本イベントは、宮崎県内で実施している「ナッシーリゾートin宮崎」の取り組みの一環として令和5年からスタートしており、過去2回の開催では、多くのポケモンファン 宮崎県ファンの方々にお越しいただき大盛況を博しました。今回の2日間も、「宮崎だいすきポケモン」ナッシーが「新宿みやざき館 KONNE」に登場し、一緒に記念撮影ができるグリーティングや、宮崎県各地の特産品とナッシーがコラボしたオリジナル商品の販売、そして宮崎県名産の完熟きんかん「たまたま」がナッシーの進化前のたまごポケモン「タマタマ」のオリジナルデザインのスタンドパックで並ぶなど、《宮崎県×ナッシー》全開で皆様をお待ちしております。

開催期間：令和7年2月8日(土)、9日(日)午前10時～午後5時

開催場所：新宿みやざき館KONNE(東京都渋谷区代々木2-2-1新宿サザンテラス内)

サイトURL：<https://www.pref.miyazaki.lg.jp/desaki/tokyojimusyosyo/press/2025/01/20250120152905.html>

©Pokémon. ©Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK inc. ポケットモンスター・ポケモン・Pokémonは任天堂・クリーチャーズ・ゲームフリークの登録商標です。



● 宮崎産バナナの葉で環境負荷軽減にも貢献「NEXT GREEN JUICE」

事業主体：ネクストファーム株式会社

パートナー：SUNAO製薬、宮崎大学など

NEXT GREEN JUICEは、ネクストファーム株式会社が栽培する宮崎県産の無農薬バナナの葉を使用した新しい青汁です。バナナの葉に含まれる豊富な食物繊維やタンパク質を手軽に摂取できるように、地元企業と連携し水に溶かすだけで飲める粉末タイプを開発しました。豆乳や牛乳、ヨーグルトとも相性が良いのが特徴です。

開発のきっかけとなったのは、毎年大量にでるバナナの葉を有効活用したいという思いやベトナム人農業実習生から「バナナの葉を料理に使いたい」と言われたことでした。開発に至るまでに、複数の事業者と協働するだけではなく、宮崎大学との共同研究を通じて、栄養価を最大限に引き出しています。

栄養価を備えながらも、苦味が抑えられ、普段のライフスタイルに現代人が不足しがちな食物繊維を手軽に取り入れられる商品としてお楽しみいただくのがおすすめの飲料です。

商品名：NEXT GREEN JUICE

販売者：ネクストファーム株式会社

販売場所：宮崎県内ならびに大都市の百貨店などを予定

※2025年2月発売に向け準備中



● 地域資源再発見で真の価値を届ける みやざき茶漬け「海幸山幸」

事業主体：宮崎ローカルフード協議会 パートナー：丸山農園、はまや（株）など

みやざき茶漬け「海幸山幸」は、宮崎県産の様々な食材を活用したお茶漬けで、宮崎の食材を知ってもらうきっかけになってほしいという思いから生まれました。現在、「宮崎牛」・「地鶏」・「カラスミ」の3種類の開発を進めており、常温で持ち運びができるので、お土産としても最適です。具材にはB品として流通できなかったカラスミや割れてしまった乾燥シイタケを積極的に有効活用しています。

その他、宮崎県の丸山農園で生産されるフィンガーライムは、希少価値があるものの生産量が少ないため形が不揃いで市場に出回りにくい食材です。しかし味わいは非常に優れており、独特の香りと酸味が特徴です。

このプロジェクトでは、全国のホテルやレストランと連携し、シェフに実際にフィンガーライムを見てもらい、その美味しさとユニークさを再評価してもらう取り組みも行っています。そうすることで本当に価値のあるこだわり抜かれた食材の価値が再評価され、未利用資源が高付加価値商品として生まれ変わることを目指しています。



商品名：みやざき茶漬け「海幸山幸」

販売者：宮崎ローカルフード協議会

販売場所：未定 ※ 2025年3月発売に向け準備中



宮崎県の“てげうめー！”グルメ情報発信「みやざきLFP商品」

● LFP（ローカルフードプロジェクト）とは

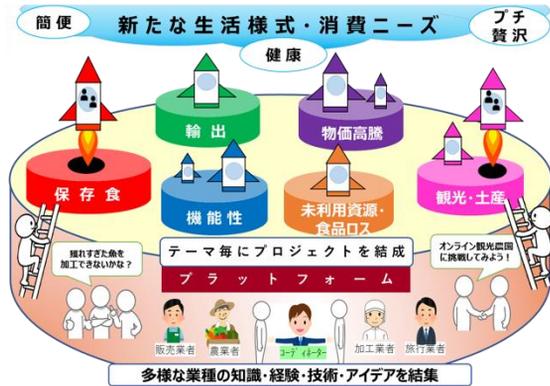
農林水産省が、地域の新たなビジネスモデルを創出する取組として「地域食品産業連携プロジェクト＝Local Food Project (LFP)」を2021年より推進しています。この取組により、農林漁業者（1次産業）、食品製造業者（2次産業）、流通業者や飲食店（3次産業）など異業種間で連携し、それぞれの強みを出し合いながら地域の食資源を活用した新ビジネスの創出に挑戦し、社会課題の解決と経済的利益の両立を目指しています。

● みやざきLFPとは

宮崎県の強みである農林水産物の高付加価値化に向けた取組を推進するため、食と農に関する多様な関係者が参画し、各々の知見・経験・技術等を結集する“みやざきLFPプラットフォーム”を設置しました。特徴は、食品関連に限らず幅広い業種の事業者が参画していることで、令和6年12月31日時点で279事業者(農林漁業者、加工・販売業者、観光業者、大学、地域商社など)が入会しています。県内の数多くの事業者が共通の課題を持つことでより効率的にプロジェクトに参加できるよう、“有機”、“未利用資源・食品ロス”、“保存食”、“香り”、“輸出”、“観光・土産”、“物価高騰”などそれぞれ関心があるテーマ毎に事業者が集まり、ワークショップを通じて新たなビジネス創出に向けた意見交換を行いながら、プロジェクトチームを結成していきます。下図のように各テーマはロケットの発射台に例えられ、各チームで地域課題の解決と経済性の両立に向けて、プロジェクト（ロケット）開発に取り組み、新ビジネスの創出（発射）を目指しています。今後は、各プロジェクトから生み出された新商品やサービスが事業者の所得向上や雇用の創出、交流人口の増加など価値連鎖を生むことで、地域経済の活性化を目指しています。

みやざきLFPの取組紹介

<https://hinatamafin.pref.miyazaki.lg.jp/soshiki/nogyoryutubrandka/1970.html>



〈みやざきLFPプラットフォームの推進イメージ〉



〈プロジェクト創出に向けたワークショップ〉

● みやざきLFP 商品紹介動画

- ・みやざきLFPの取組紹介～みやざきバナナ葉活用プロジェクト〈NEXT GREEN JUICE〉～：
<https://youtu.be/NgeeOZYm0U0>
- ・みやざきLFPの取組紹介～宮崎ローカルフード協議会〈みやざき茶漬け海幸山幸〉～：
https://youtu.be/xmeQMoRb8_g

てげうめー！みやざきグルメPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内.）では、報道関係の皆様のご様々なお手伝いを全力で致します。企画段階の情報のリサーチから、LFP商品をはじめとした宮崎グルメのスタジオ持ち込み等、なんでもご相談下さい。

〈本件に関する報道関係者からのお問合せ先〉

てげうめー！みやざきグルメPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内.）

担当： 鞆崎(080-4652-1575)、加藤(080-7954-0847)、小貴(080-4740-9826)、小市、安藤

TEL：03-6894-3200/FAX：03-5413-3051/MAIL：miyazaki_pr@ssu.co.jp