

宮崎県“てげうめー！”「生産者の想いがこもった宮崎グルメが東京で大集合」

生産者のこだわり商品や旬の宮崎グルメを楽しめるイベントが東京で開催！！

宮崎県は、宮崎グルメをお楽しみいただける2つの物販フェアを東京で開催します。宮崎県の特産品を多くの方に知っていただくことを目的としており、開催期間中は宮崎県の実産者から直接宮崎グルメをご紹介します。

1つ目は、2月8日（土）からニューマン新宿で開催される『みやざき×ルミネアグリマルシェ』。様々な宮崎県の特産品を販売し、美味しいだけではない宮崎グルメの魅力を、直接手に取って感じていただけます。

2つ目は、2月10日（月）から日本百貨店で開催される『日本百貨店フェア』。宮崎県の優れた商品を、日本百貨店がユニークな切り口で紹介するもので、まるで宮崎県を旅するかのように、これまで知らなかった特産品を発見できるイベントになっています。

開催概要



『みやざき×ルミネアグリマルシェ』

- 日時：2025年2月8日（土）12:00～19:00
2025年2月9日（日）11:00～18:00
- 場所：ニューマン新宿2F エントランス前
〒151-0051東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55



『日本百貨店フェア』

- 日時：2025年2月10日（月）～16日（日）
11:00～22:00（最終日は20時まで）
- 場所：日本百貨店しょくひんかん
〒101-0022東京都千代田区神田練塀町8-2

● 宮崎県“てげうめー！最旬グルメ” メディア向け発表・説明会及び試食会」イベントレポート

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。そんな宮崎県が誇る県産品の魅力を全国に発信するため、「宮崎県“てげうめー！最旬グルメ”メディア向け発表・説明会及び試食会」が2025年1月27日（月）に開催されました。本説明会では、宮崎県の強みである“食”と“農”を起点としたプロジェクト「みやざきLFP」から生まれたサステナブルな商品や、旬の宮崎県産品を紹介。試食メニューの考案は、宮崎県出身で MOSS CROSS TOKYO渋谷のシェフ 福島信幸氏と既 TOKYOの料理長 佐久間佑吾氏が担当。宮崎グルメの魅力を最大限に引き出した、和洋折衷の料理が提供されました。



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性の両立を目指しています。



● イベントにて紹介されたLFP商品

①宮崎産バナナの葉で環境負荷軽減に「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



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：宮崎県内や大都市の百貨店などを予定

※2025年2月発売に向け準備中

NEXT GREEN JUICEは、以前は廃棄されていた宮崎県産の無農薬バナナの葉を活用した新しい青汁です。手軽で飲みやすいため、健康志向の方だけでなく、日常生活に新しく試してみる商品としてもピッタリです。

②宮崎県産食材を存分に使用「素材がぜ〜んぶ宮崎餃子」

事業主体：野崎漬物株式会社

パートナー：餃子ハチサンイチ、南九州大学など



商品名：素材がぜ〜んぶ宮崎餃子

販売者：株式会社野崎ファーム

販売場所：(EC) [野崎漬物公式オンラインショップ](#)

宮崎県産の小麦粉と米粉を使用したもちもちの皮に、地元の豚肉と野崎漬物株式会社が製造する沢庵や高菜漬けを加えた餡を包んだ餃子で、旨味が凝縮された味わいとなっています。

● 試食会メニュー考案シェフ



MOSS CROSS TOKYO シェフ・福島 信幸氏

宮崎県出身。グランパシフィックメリディアン（現グランニッコー東京台場）に勤務後、2005年に渡仏。ミシュラン一つ星 Auberge Fond Rose、三ツ星 Maison Lameloise で研鑽を積む。帰国後、数々の都内レストランで料理長を務め、2019年にI.P.S.(株)に入社。Restaurant CROSS TOKYO 2代目料理長、福島いわき「CROSS WONDER DINING」の初代料理長を歴任し、Team CROSSを牽引。

－「MOSS CROSS TOKYO」東京都渋谷区桜丘町3-3 ハイアットハウス16F



鮎 TOKYO 料理長・佐久間佑吾氏

東京都出身。2005年に「ホテル ランドウッド」で下積みから和食を学び、料理人としてのスタートを切る。3年後に北浦和の会席料理「二木屋」にて2年基礎を学び、銀座の割烹にてさらに2年修行を重ねる。その後、日本国登録有形文化財・会席料理「二木屋」、帝国ホテルの京料理「伊勢長」などを経て、鮎 TOKYOの料理長に。

－「鮎 TOKYO」東京都中央区八重洲2-2-1 東京ミッドタウン八重洲

【報道関係者お問い合わせ先】

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：鎌崎（080-4652-1575）、加藤（080-7954-0847）、小貴、小市、安藤

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