

「MIYAZAKI FOOD AWARD 2026」

実施概要

「MIYAZAKI FOOD AWARD（みやざきフードアワード）」は、本県の優れた農林水産物等を活用して開発された商品を審査・表彰し、販路開拓を通じて、フードビジネスのさらなる振興を図ることを目的に開催するものです。

昨年度は、50 商品（41 事業者）の応募の中から 15 商品（15 事業者）が最終審査に進み、宮崎県の魅力を伝える食品部門においては最優秀賞 1 商品、優秀賞 2 商品、自然環境に配慮した食品部門においては最優秀賞 1 商品、優秀賞 1 商品が表彰されました。

チャレンジ精神を持って開発された商品の PR の場とするとともに、表彰された場合は、審査員を含め、さまざまな販路につながる可能性があります。

昨年度から、食のトレンドや生活者の価値観の変化を踏まえ、新たに「自然環境に配慮した食品（サステイナブルフード）部門」を追加しました。より多角的な視点で宮崎県の食の魅力を発信していきます。

皆様からの応募を心よりお待ちしております。

1. 開催概要について

(1) 主催

宮崎県

(2) 応募要件

次の要件を全て満たす商品であること。（部門別の要件は応募する部門のみ（※下記③参照））

① 宮崎県産の食材を用いた商品であること。

② 宮崎県内の事業者又は団体（法人の場合は県内に本店があること。個人事業主の場合は県内に主たる事業所があること。）によって企画又は加工・製造した商品（※下記⑦参照）であること。

③ 各部門の応募要件を満たしていること。

宮崎県の魅力を伝える食品部門	令和 7 年 1 月 1 日以降に開発・改良された商品（加工品）であること（令和 7 年 1 月 1 日より前に開発等を行い、令和 7 年 1 月 1 日以降に販売開始した商品を含む）。 【具体例】 水産練り製品、肉加工品、乳加工品、野菜・果実加工品、油脂食品、嗜好食品、調味料、菓子類、冷凍食品、レトルト食品、缶詰食品、びん詰め食品、インスタント食品、飲料（アルコール含む）
自然環境に配慮した食品部門	自然との共生、環境負荷軽減などに取り組んでい

	る商品（一次産品／加工品）であること。 令和7年1月1日以降に開発・改良された商品であること（令和7年1月1日より前に開発等を行い、令和7年1月1日以降に販売開始した商品を含む）。 【具体例】 環境循環を意識した取り組みや脱炭素など環境負荷軽減の工夫をしている商品、生息環境や生態系への影響を考えて生産・製造した商品、フードロスの削減に貢献している生産者などによる商品、循環型農法で育てられた農産物、未利用魚を利用した水産加工品、廃棄予定のB品を活用した商品など。
--	--

- ④ 一般消費者を対象として販売する商品であること。
- ⑤ 食品表示法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法等関係法令に違反しない商品であること。
- ⑥ 食品加工品については、生産物賠償責任保険（PL保険）に加入していること（PL保険未加入の事業者にあっては、商品販売開始時までPL保険に加入すること）。
- ※ 「自然環境に配慮した食品部門」に一次産品を応募する場合は必要ありません。
- ⑦ その他
- ※ 1事業者・団体につき、3商品まで応募可能とする。また、1つの商品を複数の部門に応募することはできない。
- ※ 開発中及び改良中の商品でも応募可能とする。ただし、最終審査会までに完成させること。
- ※ 商品を企画又は加工・製造した宮崎県内の事業者又は団体自身が応募すること。
- ※ 過去にMIYAZAKI FOOD AWARDに応募したことのある商品は応募することができない。
- ※ パッケージデザイン・容器・容量等の変更のみの商品については改良と認められない場合がある。

(3) 応募費用

無料（ただし、商品開発及び審査会に要する諸経費については各自で負担すること。）

(4) 募集期間

令和7年9月25日（木）から令和7年12月3日（水）まで

(5) 応募方法

公式ホームページより「応募用紙（Excel形式）」をダウンロードし、必要事項を記入の上、公式ホームページに記載の応募フォームを通じて令和7年12月3日（水）までに提出すること。

- ※1 データ容量を20MB以下に圧縮して送ること。
- ※2 複数の商品を応募する場合は、必ず1商品ごとに応募用紙を作成すること。
- ※3 応募用紙の受信確認後、5営業日以内に事務局より受信確認メールを返信する。受信確認メールが届かない場合は電話にて事務局へ確認すること。

(6) 実施スケジュール

令和7年9月25日（木）から 令和7年12月3日（水）	募集期間
令和7年12月中旬	一次審査
令和8年2月19日（木）	最終審査会

2. 審査について

<宮崎県の魅力を伝える食品部門>

審査は、一次審査と最終審査の2段階で実施する。

(1) 一次審査（書面審査）

① 審査概要

一次審査員が、全ての応募商品について書面で審査を行い、最終審査に進む商品（宮崎県の魅力を伝える食品部門10商品）を選定する。

② 審査基準

応募要件を満たす商品について、下記の評価項目に基づき、総合的に審査する。

評価項目	説明
商品開発のストーリー 商品の特徴	商品開発に至った経緯や製造者の思いなど、購入者にとって魅力に感じるようなストーリーがあるか。 原材料や製法等に特徴があるか。
利用シーン（ターゲット）	いつ、どこで、誰が、どのように食する商品なのか、具体的な利用シーンが明確か。
見せ方（デザイン）	商品そのものやパッケージのデザインが商品イメージと合致しており、わかりやすく、オリジナリティがあるか。
販売価格	商品内容に対して、販売価格が妥当であるか。

市場性	一定程度以上の市場規模及び十分なニーズがあるか。または、新しい市場を創出する可能性が感じられるか。
生産・供給体制（安定性）	商品を安定的に供給できる生産体制が確保されているか。品質や衛生面に配慮しつつ、継続的な製造・納品が可能な体制となっているか。生産計画の策定や目処が立っており、今後の販路拡大や取扱希望に対応できる見通しがあるか。

③ 審査員

関連機関等の有識者

④ 審査結果通知

審査結果については、令和7年12月26日（金）までにメールにて通知する。

なお、最終審査に進む事業者・団体については、最終審査に関する説明会（オンライン）に以下のいずれかの日程で必ず参加すること。

説明会予定日：令和8年1月13日（火）15：00～16：00

令和8年1月15日（木）19：00～20：00

※1 一次審査の結果に関する問い合わせは一切受け付けない。

※2 説明会の開催日時及び参加方法等の詳細については、審査結果と併せて通知する。

(2) 最終審査会

① 審査概要

最終審査員が、商品の試食及び事業者のプレゼンテーション内容により審査を行う。

② 審査基準

最終審査員が、下記の評価項目について新規性や販売可能性等の観点から総合的に審査する。

評価項目	説明
商品開発のストーリー 商品の特徴	商品開発に至った経緯や製造者の思いなど、購入者にとって魅力に感じるようなストーリーがあるか。 原材料や製法等に特徴があるか。
利用シーン（ターゲット）	いつ、どこで、誰が、どのように食する商品なのか、具体的な利用シーンが明確か。
見せ方（デザイン）	商品そのものやパッケージのデザインが商品イメージと合致しており、わかりやすく、オリジナリティがあるか。
販売価格	商品内容に対して、販売価格が妥当であるか。

市場性	一定程度以上の市場規模及び十分なニーズがあるか。または、新しい市場を創出する可能性が感じられるか。
生産・供給体制（安定性）	商品を安定的に供給できる生産体制が確保されているか。品質や衛生面に配慮しつつ、継続的な製造・納品が可能な体制となっているか。生産計画の策定や目処が立っており、今後の販路拡大や取扱希望に対応できる見通しがあるか。
味	味は美味しいか。

③ 最終審査員

県内外のバイヤーや食ビジネスに関する専門家等 5 名程度

④ <最優秀賞>

- ・最終審査員の合計点数が最も高い商品を「最優秀賞」として表彰する。

<優秀賞>

- ・最終審査員の合計点数が 2 番目、3 番目に高い商品を「優秀賞」として表彰する。

<自然環境に配慮した食品部門>

審査は、一次審査と最終審査の 2 段階で実施する。

(1) 一次審査（書面審査）

① 審査概要

一次審査員が、全ての応募商品について書面で審査を行い、最終審査に進む商品（自然環境に配慮した食品部門 5 商品）を選定する。

② 審査基準

応募要件を満たす商品について、下記の評価項目に基づき、総合的に審査する。

評価項目	説明
商品のストーリー・特徴	自然環境に配慮した生産・製造工程に取り組む背景や、生産者・製造者の想いが伝わるストーリーがあるか。原材料や製法に環境への好影響を与える特徴があるか。
見せ方（デザイン）	商品の魅力や環境配慮の姿勢が、生活者目線でわかりやすく伝わるデザイン・表現になっているか。
販売価格	商品内容に対して、販売価格が妥当であるか。
市場性	一定程度以上の市場規模及び十分なニーズがあるか。または、新しい市場を創出する可能性が感じられるか。

生産・供給体制（安定性）	商品を安定的に供給できる生産体制が確保されているか。品質や衛生面に配慮しつつ、継続的な製造・納品が可能な体制となっているか。生産計画の策定や目処が立っており、今後の販路拡大や取扱希望に対応できる見通しがあるか。
自然環境への配慮	自然との共生や環境負荷軽減に貢献する取り組みが明確であるか。

③ 審査員

関連機関等の有識者

④ 審査結果通知

審査結果については、令和7年12月26日（金）までにメールにて通知する。

なお、最終審査に進む事業者・団体については、最終審査に関する説明会（オンライン）に以下のいずれかの日程で必ず参加すること。

説明会予定日：令和8年1月13日（火）15：00～16：00

令和8年1月15日（木）19：00～20：00

※1 一次審査の結果に関する問い合わせは一切受け付けない。

※2 説明会の開催日時及び参加方法等の詳細については、審査結果と併せて通知する。

(3) 最終審査会

① 審査概要

最終審査員が、商品の試食及び事業者のプレゼンテーション内容により審査を行う。

② 審査基準

最終審査員が、下記の評価項目について新規性や販売可能性、自然環境への配慮等の観点から総合的に審査する。

評価項目	説明
商品のストーリー・特徴	自然環境に配慮した生産・製造工程に取り組む背景や、生産者・製造者の想いが伝わるストーリーがあるか。原材料や製法に環境への好影響を与える特徴があるか。
見せ方（デザイン）	商品の魅力や環境配慮の姿勢が、生活者目線でわかりやすく伝わるデザイン・表現になっているか。
販売価格	商品内容に対して、販売価格が妥当であるか。
市場性	一定程度以上の市場規模及び十分なニーズがあるか。または、新しい市場を創出する可能性が感じられるか。
生産・供給体制（安定性）	商品を安定的に供給できる生産体制が確保されているか。品質や衛生面に配慮しつつ、継続的な製造・納品が

	可能な体制となっているか。生産計画の策定や目処が立っており、今後の販路拡大や取扱希望に対応できる見通しがあるか。
自然環境への配慮	自然との共生や環境負荷軽減に貢献する取り組みが明確であるか。
味	味は美味しいか。

③ 最終審査員

県内外のバイヤーや食ビジネスに関する専門家等 5 名程度

④ <最優秀賞>

- ・最終審査員の合計点数が最も高い商品を「最優秀賞」として表彰する。

<優秀賞>

- ・最終審査員の合計点数が 2 番目に高い商品を「優秀賞」として表彰する。

3. 最終審査会の日時及び会場等

(1) 開催日時

令和 8 年 2 月 19 日（木） 10 時 15 分から 16 時 30 分まで

(2) 会場

宮崎神宮会館

(3) プログラム（予定）

10:15	開会・概要説明・審査員紹介	
10:30	宮崎県の魅力を伝える 食品部門 (10 商品)	第 1 グループ 試食・プレゼン 全 5 商品 (60 分) (プレゼン 5 分 + 準備 4 分/商品) ※余った時間で質疑応答
11:30		第 2 グループ 試食・プレゼン 全 5 商品 (60 分) (プレゼン 5 分 + 準備 4 分/商品) ※余った時間で質疑応答
12:30	昼休憩	
13:30	自然環境に配慮した 食品部門 (5 商品)	試食・プレゼン 全 5 商品 (60 分) (プレゼン 5 分 + 準備 4 分/商品) ※余った時間で質疑応答
14:30	試食・交流会	
15:30	審査会	
16:00	審査結果発表・表彰式	
16:20	受賞者記念撮影	
16:30	閉会	

※ 最終審査会閉会後に別会場にて、審査員及び最終審査会参加事業者限定の交流会を開催予定です。

4. 応募に際しての留意事項について

(1) 個人情報の取扱いについて

応募時に提出いただいた個人情報については、事務局が本事業の実施に必要な範囲において管理・利用する。

(2) 最終審査会への参加等について

一次審査（書面審査）を通過した事業者・団体は、最終審査会に参加するとともに、応募商品のサンプル提供（試食用・展示用）を行うこと。また、原則として、最終審査会の開始から終了まで、全体を通して参加すること。

なお、最終審査会への参加、展示等において必要となる交通費・輸送費等の費用は全て応募者が負担すること。

(3) 著作物の提供について

自社（店）のロゴデータや応募商品の画像等の著作物を提供すること。提供いただく著作物は、県及び本事業のホームページや本事業を取り上げる各種メディア等での情報発信の範囲で県が使用することができるものとする。

5. 最終審査商品・受賞商品の取扱いについて

(1) 最終審査に進んだ商品については、県及び本事業のホームページや各種メディア等で紹介する予定である。

(2) 受賞商品については、商品の販売の際に、受賞マークを使用することができるものとする。

6. 問合せ先

MIYAZAKI FOOD AWARD 2026事務局（ミテモ株式会社 内）

TEL : 03-4572-0407

E-mail : cue@mitemo.co.jp

受付時間：平日 9 時～17 時 （年末年始（12/29～1/3）を除く）