

MIYAZAKI FOOD AWARD 2026

応募費用
無料



MIYAZAKI FOOD AWARD(みやざきフードアワード)は、宮崎県の農林水産物等を活用した商品を審査・表彰するイベントです。これまでの「宮崎県の魅力を伝える食品部門」に、昨年度から「自然環境に配慮した食品部門」を追加し、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。皆様のご応募をお待ちしています！

応募期間

2025 **9.25**_木 ▶ **12.3**_水

一次審査

2025 **12**月 中旬

最終審査会 宮崎神宮会館

2026 **2.19**_木 10:15
-16:30



詳細はこちら

主催：宮崎県 企業振興課

昨年度の受賞商品

レモン生産者が作った
レモンとサトウキビのシロップ



さくちゃん農園

おかるに



株式会社イト

加藤牧場の手作り
カマンベールチーズ



株式会社加藤牧場

具だくさん木桶醤油だれ



サムアンドアラン

ひなたの有機野菜
冷凍大根おろし



HinataOrganic
Elements合同会社

主な応募要件

詳細については必ず公式サイトより募集要項をご確認の上ご応募ください

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へて生産・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。

応募方法

- ◆公式WEBサイトから応募用紙をダウンロードし、応募フォームを通じて提出すること。
- ◆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。
- ◆応募締め切り **2025年12月3日(水)必着**



一次審査を通過するだけでも、販路拡大の可能性が広がります！

最終審査員からの助言



最終審査員には、県内外のバイヤーや食ビジネスに関する専門家等5名程度を招致。審査内外で交流の機会があり、様々なアドバイスを直接受けることができます。また、商談や商品の取り扱いにつながるケースもあります。

最終審査会内での試食交流会



最終審査会には審査員以外にも小売店や食品関係のバイヤーなどを招待。プレゼン後は試食交流会を実施し、直接コミュニケーションを取ることができます。

ロゴマークの使用



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。2番目、3番目に高い商品を「優秀賞」として表彰します。受賞商品だけでなく、最終審査会に進出した商品は全てMIYAZAKI FOOD AWARDのロゴを使用することができます。

※自然環境に配慮した食品部門は合計点数が2番目に高い商品のみを「優秀賞」とします。

受賞者からのメッセージ

MIYAZAKI FOOD AWARD 2025
自然環境に配慮した食品部門 最優秀賞受賞



株式会社イト
代表取締役 木原 奈津子

受賞直後から大きな反響を頂いており、売上も順調に推移しています。かなりニッチな商品なので、市場に認知されるまでには時間がかかると想定していました。最優秀賞を受賞させて頂いたおかげで、想像よりも早く拡充できています。来年には、大量生産用の機器を導入しないと製造が追いつかない状態になりそうです。

昨年度の最終審査員からのメッセージ

宮崎空港ビル株式会社 常務取締役 藤本 誠一

宮崎の食の魅力を広く知っていただくチャンス、それが宮崎フードアワードです。生産者の皆さんや商品開発の皆様の、取り組みと想いが商品に込められ、そこにバイヤーの意見が加わることで、さらなる可能性が広がっていきます。新しい挑戦が大きな励みになるこのステージで、多くの皆様と素敵な出会いが生まれることを楽しみにしています。

株式会社高島屋 MD本部食料品部 田中 辰也

『MIYAZAKI FOOD AWARD』の審査員を務めさせていただき、宮崎に眠る魅力的な商品や、活力溢れる方々に出逢い、数多くの新たな発見をすることができました。生産者の皆様の熱い想いに触れ、私自身も胸が熱くなり、その情熱に応えたいと強く感じました。宮崎の土地の恵み、人の力、そして生み出されるモノの奥深さは尽きることがありません。現状に安住せず、未来を切り拓く創造力と情熱を持った方々の挑戦を心からお待ちしております。

MIYAZAKI FOOD AWARD2026運営事務局(ミテモ株式会社 内)

☎ 03-4572-0407 ☒ 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)



公式WEBサイト