

融資・貸付

補助金
・出資

情報提供
・相談

セミナー
研修・イベント

法律・条例等
に基づく支援

その他

技術力を向上させたい(人材育成にも該当)

□□□ みやざき ICT 産業を担う人材育成事業 □□□

今後も成長が見込まれる ICT 産業を担う人材の育成に取り組めます。

- 対象者
技術力の強化を検討している ICT 企業の技術者等
- 支援内容
急速に進展する ICT 技術に対応する県内 ICT 人材を育成するための、技術系の高度な資格取得に繋がる連続講座を開催します。
- ご利用方法
県企業振興課にお問い合わせください。



研修イメージ

お問い合わせ先

宮崎県 企業振興課 工業・情報産業振興担当 TEL 0985-26-7095

融資・貸付

補助金
・出資

情報提供
・相談

セミナー
研修・イベント

法律・条例等
に基づく支援

その他

技術力を向上させたい

□□□ 試験・分析・測定等による技術支援 □□□

工業技術センター、食品開発センター及び機械技術センターでは、県内企業の新製品開発・研究開発等における技術的課題解決のため、依頼試験、設備利用、技術指導・相談対応等を行い、技術力向上を支援します。

- 対象者
県内企業等
- 支援内容
 - 依頼試験
県内企業等からの要請に応じ、製品等の試験・分析・測定等を行います。製品や食品などの成分分析や各種材料の強度試験など、様々な分野に関する試験が可能です。
 - 設備利用
県内企業自ら各種試験・分析を行うために、工業技術センター、食品開発センター及び機械技術センターの有する試験・分析・加工機器を開放しており、各種分析装置・EMC 機器・食品加工機器・デザインに関する機器など多様なニーズにお応えできる設備を揃えております。
 - 技術指導・相談対応
県内企業から、技術的な課題について相談を受け、課題解決のためのアドバイスをを行います。必要に応じて、現場に赴き問題解決のための指導を行います。
- ご利用方法
工業技術センター、食品開発センター及び機械技術センターへ①お電話又は②メールにてご連絡ください。

お問い合わせ先

宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センター 企画・デザイン部

TEL 0985-74-4311 E-mail mitc-mfdc@pref.miyazaki.lg.jp

<https://www.iri.pref.miyazaki.jp/>

宮崎県機械技術センター（延岡市大武町 39 番地 82）

TEL 0982-23-1100 E-mail info@mmtc.or.jp <https://www.mmtc.or.jp/>

融資・貸付

補助金
・出資

情報提供
・相談

セミナー
研修・イベント

法律・条例等
に基づく支援

その他

技術力を向上させたい(農林水産物を活用した商品開発にも該当)

□□□ フード・オープンラボ □□□

本県の食品製造業振興の中核施設として、食品関係企業等によるマーケットインの視点に立った新商品の開発や衛生管理レベル、食品加工技術の向上といった取組を支援します。

● 対象者

県内の食品製造業者、農業者等加工に取り組みたい方

● 支援内容

フード・オープンラボは、そうざい等、菓子等、清涼飲料水の3種類の加工製造室を備えた「試験的な製造・販売ができる」「高いレベルの衛生管理・品質管理が学べる」加工施設です。

○ 新商品開発、衛生管理向上等支援

「新商品を開発したいけど、加工施設がない・・・」

「食品営業許可がないから、新商品の試験販売ができない・・・」

「県外企業と取引したいが、衛生管理が不十分で取引ができない・・・」

中小企業が抱えるこうした課題解消を支援します。

○ 食品加工技術向上支援

フード・オープンラボの機械設備を使用しながら、食品加工技術の指導・研修を行います。

● ご利用方法

食品開発センターへ
お問い合わせください。



お問い合わせ先

宮崎県食品開発センター 食品開発部

TEL 0985-74-2060

融資・貸付

補助金
・出資

情報提供
・相談

セミナー
研修・イベント

法律・条例等
に基づく支援

その他

技術力を向上させたい(農林水産物を活用した商品開発にも該当)

□□□ おいしさ・リサーチラボ □□□

食品のおいしさを五感で評価（官能評価）するため、国際基準であるISOに基づき整備した施設です。自社商品の強みや他社商品との違いなどを、適切に評価することで、商品開発・改良等の取組を支援します。

● 対象者

県内の食品製造業者等

● 支援内容

おいしさ・リサーチラボは、食品の味や食感、香り等をヒトの五感を使って評価する官能評価を実施するための施設です。官能評価の手法を活用し、自社商品の強みや他社商品との違いを適切に評価することで、商品開発や改良等の取組を支援します。

○ おいしさ・リサーチラボの主な機能

・ 官能評価室（12室）

独立した個室で、温度・湿度等が同じ環境となるよう管理し、照明も昼光色又は赤色の切替えと調光が可能です。

・ 準備室（1室）

評価する試料を準備する部屋で、冷凍冷蔵庫やIH調理器等を設置しています。各官能評価室からの合図に応じて小窓を通して試料提供が可能です。

・ コンセプトミーティングルーム（2室）

評価前のミーティングやグループワークを行うための部屋です。

● ご利用方法

食品開発センターへ
お問い合わせください。



お問い合わせ先

宮崎県食品開発センター 食品開発部

TEL 0985-74-2060