一般社団法人みやＰＥＣ推進機構

平成２６年度事業報告書

１　事務局事務分掌（平成２６年度）

専務理事　　鈴木　隆
常務理事　　松山　和孝

職名	主任者	補助者	担当業務
事務局長	下郡　嘉浩	―	・事務局事務事業の総括
渉外本部長	吉田　周司	橋元　里佳	・宮崎市版６次産業化実現事業に係る新商品及び新サービスの開発に関すること ・宮崎市版６次産業化実現事業に係る販路開拓及び物流対策に関すること
事務局次長	吉瀬　晋司	門川　幸子	・総会及び理事会等の会議の開催に関すること ・みやざき食の魅力発信プロジェクト事業に関すること ・宮崎市版６次産業化実現事業に係る新商品及び新サービスの開発に関すること
主査	橋元　里佳	吉瀬　晋司	・みやざき食の魅力発信プロジェクト事業に関すること ・宮崎市版６次産業化実現事業に係る新商品及び新サービスの販路拡大開発に関すること
主事	門川　幸子	樋口　真紀	・みやざき食の魅力発信プロジェクト事業に関すること ・宮崎市版６次産業化実現事業に係る新商品及び新サービスの開発に関すること
主事	樋口　真紀	下郡　嘉浩	・みやＰＥＣ推進機構の広報活動に関すること ・法人会計処理に関すること ・予算の執行に関すること ・予算編成及び決算調整に関すること

２　理事会・総会

開催年月日	議事事項	議決結果
第１回理事会 平成２６年　６月２３日（月）	◆報告事項 １．平成２５年度みやＰＥＣ推進機構事業報告について ２．職務執行の状況報告 ◆議案 １．平成２６年度事業計画書（案）について ２．平成２６年度収支予算書（案）について ３．一般社団法人みやＰＥＣ推進機構処務規程（案）について ４．一般社団法人みやＰＥＣ推進機構就業規則（案）について ５．一般社団法人みやＰＥＣ推進機構経理規程（案）について ６．一般社団法人みやＰＥＣ推進機構定時総会の招集について	原案可決
第１回総会 平成２６年　６月２３日（月）	◆議案 １．監事の選任について	原案可決
第１回臨時総会（決議の省略） 平成２６年１０月　３日（金）	◆議案 １．理事２名選任の件	原案可決
第２回理事会 平成２７年　３月１２日（木）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議案 １．平成２７年度事業計画書（案）について ２．平成２７年度収支予算書（案）について ３．平成２６年度補正予算（案）について	原案可決

３　主要事業と実績

（１）　みやざき食の魅力発信プロジェクト事業

①　“みやざきっ子”Ｃｏｏｋｉｎｇ－Ｒｏｏｍ

対　象	小学生（主に高学年と保護者）
規　模	１３０人
時　期	平成２７年１月１８日（日）１１：３０～１３：３０
場　所	宮崎観光ホテル
講　師	大山五夫（イタリア料理店『プリマベラ』オーナーシェフ
参加料	大人：２，５００円　子ども：１，５００円
目　的	・宮崎の農産物の現状を学習する機会の提供 ・宮崎の伝統野菜を含んだ特産野菜への関心の醸成 ・食の大切さ及び料理の楽しさの醸成 ・家庭で親子一緒に料理に触れ合う機会の提供
事業内容	（１）招聘シェフによる講話及び料理実演 ・『噛む＝アルデンテ』をキーワードに大山シェフによる食育の講演。 ・親子でチャレンジ可能なパスタ料理の調理実演。 （２）試食会 ・宮崎野菜がふんだんに入ったミネストローネ ・乾麺スパゲティーと宮崎牛ひき肉添え宮崎牛のボロネーゼ ・小松菜と赤パプリカのバルサミコ酢ドレッシング和えサラダ仕立て ・苺のズッパイングレーゼ　日向夏のシャーベット

宮崎の農産物やタペストリーで会場入口を装飾しました。

会場入口では大山シェフ自らが参加者を出迎えしました。

戸敷理事長が主催者挨拶をしました。

ホワイトボードを使用して、食育について熱く語っていただきました。

『乾めんスパゲティ・オリーブ・オイル・ソース』の調理実演があり、本場アルデンテの作り方が伝授されました。

宮崎野菜がふんだんに入ったミネストローネ	乾麺スパゲティーと宮崎牛のボロネーゼ
小松菜と赤パプリカのバルサミコ酢ドレッシング和えサラダ仕立て	苺のズッパイングレーゼ　日向夏のシャーベット
参加した保護者からは質問が相次ぎ、活発な内容になりました。 参加した子どもたちは、宮崎牛を使用したアルデンテパスタを美味しそうに食していました。	

米良副理事長が閉会挨拶をしました。

終了後、大山シェフ自らが参加者をお見送りしました。

●参加者アンケートから

◆子ども（回答者：男児１１名、女児：３９名）

（１）シェフの話は楽しかったか？

すごく楽しかった	４２％
楽しかった	４４％
あまり楽しくなかった	８％
楽しくなかった	６％

（２）噛むことの大切さが分かったか？

よく分かった	６６％
分かった	１６％
少し難しかった	８％
難しかった	８％
無回答	２％

（３）印象に残った食べ物は何か？（複数回答：N=160）

宮崎牛	２０．６％
日向夏	１８．８％
トマト	１６．９％
いちご	１５．６％
じゃがいも	８．８％
にんじん	８．１％
たまねぎ	６．３％
セロリ	４．９％

（４）自由意見

・宮崎牛がおいしかったです。また食べたいです。（〇〇女子）

・スパゲティのにくだんごがおいしかったです!!　（幼稚園女子）

・おしゃべりをしておもしろかった。また会いたいです。（小１女子）
・噛むことの大切さがよくわかったし、いただきます・ごちそうさまのいみなどいろいろなことがべんきょうできてよかったです。あとスパゲティーがすごくおいしくてまたたべたいとおもいました。（小１女子）
・いろんなことをありがとうございます。きょうはかえりにおかあさんかクイズがありますのでがんばります。（小１女子）
・とてもおいしかったです。また食べたいです。（小２女子）
・お話のときもたのしかったです。おりょうりもとてもおいしくてきらいなにんじんがたべれるようになったと思います。ありがとうございました。ごちそうさまでした。（小２女子）
・ミネストローネとてもおいしかったです。料理が好きなのでまた教えてもらいたいです。（小２女子）
・しおをふりかけるところ。ふらいぱんをまわすところ。（小２男子）
・大山シェフはせいつめいがよくききやすいでした。わらわせてもくれて元気がもっとでました。りょうりは、すごくこまかくせつめいをされました。りょうりはもうすごくおいしかったです。きょうはありがとうございました。（小２女子）
・大山シェフの話し方やせつめいがとてもおもしろかったです。りょうりのことをていねいにせつめいしてくれて、べんきょうになりました。埼玉でもがんばってください。りょうりを食べておいしかったです。また食べたいです。（小２女子）
・お話がむずかしかったけど、よくわかりました。パスタがおいしかったです。またおいしいりょうりをおしえてください。またあいたいです。（小２女子）
・ミネストローネとスパゲティがおいしかったです。スパゲティにのっている肉だんごもおいしかったです。噛むことにはくわしいんですね。（小２男子）
・大山シェフの話方や、せつめいがよくわかったし、おもしろかったです。りょうりのことをこまかく話してくれてよくわかってよかったです。おいしかったです。またたべたいです。（小２女子）
・大山シェフはせつめいがよくてうまかったです。話し方もよかったです。ごはんはだれよりもおいしかったです。りょうりはもうすごくうまくせつめいされてこと？（小２女子）
・おいしかったです。（小２男子）
・宮崎牛がおいしかったです。また宮崎牛食べたいです。（小３女子）
・スパゲティがおいしかった。ケーキのいちごがのってておいしかった。（小３女子）
・とてもおいしかったし話しもよくわかりました。家でもやってみたいです。（小３女子）
・おいしかった。（小３男子）
・大山シェフのおかげで噛むことや水のりょうのこと、いただきます、ごちそうさまの意味をおしえてもらって 1 つかしこくなったような気がします。でも私はサラダをのこしてしまいました。こうゆうサラダを食べられるようにがんばるので、大山シェフもがんばってください。（小４女子）
・ミネストローネとてもあったかくておいしかったです。スパゲッティ自分でちょうせんしてみます。（小４女子）
・家族で食たくを囲むといいことが分かりました!!これからも料理人としてがんばってください。おうえんしています。どの料理もとてもおいしかったです。（小４女子）
・とてもおいしくて、かむことの大切さをしりました。（小４女子）
・「食育」の漢字の意味など、かむこと＝ｱﾙﾃﾞﾝﾃの大切さ、必要なことの意味が分かりました。

これからは料理の手伝いなどをして勉強していきたいです。（小４女子）
・かむことの大切さやごはんをたべることがどれだけ大切かわかりました。埼玉でもがんばってくささい。（小４女子）
・今日はいろいろなことを教えてくださってありがとうございます。今日話を聞いて家でもいろいろなりょうりを作りたいと思います。（小４男子）
・特にミネストローネとスパゲッティがおいしかったです。野菜が意外と美味しかったです。かむ大切さ、食育がよく分かりました。動物、植物の命も大切なんだなと思いまいた。これからもがんばってくささい。（小４女子）
・とてもおいしいりょうりをありがとうございました。わたしもいえでこんなりょうりをつくれるようにがんばります。（小４女子）
・大山シェフ今日はまことにありがとうございました。おかげで食のありがたみが分かりました。これからも先生の食を広めていってください。（小４女子）
・とてもおいしかったです。（小５女子）
・噛むことの大切さがとても良く分かりました。料理がとてもおいしかったです。ありがとうございました。（小５女子）
・私はこの前テレビに出ていたのを見て楽しみにしていました。よく分かりました。ステキなお話ありがとうございました。またお話を聞きたいです。今日は本当にありがとうございました。楽しかったです。家でも実せんしたいです。（小５女子）
・いろいろ教えてくださりありがとうございました。「いただきます」と「ごちそうさま」の大切さがわかりました。また話をききたいです。（小５女子）
・セミナーを短くして料理の数をふやして野菜をなくしてほしい。（小５女子）
・ミネストローネがとてもおいしかったので家でも作ってみたいです。（小５女子）
・料理をすることが大好きだったけど今日のお話を聞いてもっと料理することが大好きになったし、今まで作ったことのない料理にもちょうせんしてみたいです。お料理もとってもおいしかったです。（小６女子）
・噛むことの大切さを分かりやすく学べました。食べた料理全部おいしかったけど、特にパスタがおいしいと思いました。たぶん食べているものとめんの固さがちがっていたし、肉そのものの味がしてとてもおいしかったです。今日はありがとうございました。（小６女子）
・またきかいがあったら、お店の方に行きたいと思います。本日は貴重なお話ありがとうございました。とてもおいしかったです。家でも挑戦してみようと思います。（小６女子）
・僕も高岡出身です。これからもがんばってください。（中２男子）
・シェフの方はもう少しまじめにと思っていたら楽しい話だったのでとても楽しかったです。また宮崎に来てください。今日大山シェフにおそわったスパゲティを早速今夜つくりたいと思います。今日は本当にありがとうございました。また来てください。（中２女子）

◆保護者（回答者：男性１０名、女性：４７名、不明：３名）
（１）セミナーの時間の長さはどうだったか？

長かった	１０．０％
ちょうど良かった	７３．３％
短かった	６．７％
無回答	１０．０％

（２）食事の時間の長さはどうだったか？

長かった	０．０％
ちょうど良かった	８０．０％
短かった	１０．０％
無回答	１０．０％

（３）セミナーの内容はどうだったか？

とても良かった	５３．３％
良かった	３０．０％
普通	６．７％
少し難しかった	３．３％
難しかった	１．７％
無回答	５．０％

（４）食卓から始まる食育を理解できたか？

良く理解できた	４８．３％
理解できた	４５．０％
少し難しかった	１．７％
難しかった	１．７％
無回答	３．３％

（５）噛むことの大切さが伝わったか？

良く理解できた	５５．０％
理解できた	３８．３％
少し難しかった	０．０％
難しかった	１．７％
無回答	５．０％

（６）家庭でできるパスタの実演について？

家庭でも実践したい	８６．７％
時間があれば実践したい	１１．７％
難しい	０．０％
無回答	１．６％

（７）セミナーの参加料について？

【保護者の参加料】

１，５００円	６．７％
２，０００円	３８．３％
２，５００円	１５．０％
３，０００円	１１．７％
その他	５．０％

無回答	２３．３％

【子どもの参加料】

５００円	３．３％
１，０００円	４１．７％
１，５００円	１６．７％
２，０００円	８．３％
無回答	３０．０％

（８）セミナーに参加しやすい曜日について？（N=74）

平日	５．４％
土曜日	４０．５％
日曜日・祝日	５４．１％

（９）セミナーに参加しやすい時間について？（N=67）

１０時～１２時	１３．４％
１１時～１３時	６１．２％
１３時～１５時	６．０％
１４時～１６時	１．５％
１５時～１７時	０．０％
１６時～１８時	１．５％
１７時以降	１．５％
無回答	１４．９％

（１０）自由意見

・話が聞きやすくて面白かったです。
・良い話がきけて良かったです。食育考えさせられました。都城からきてすごくよかったです。今日これなかったもう一人の息子に早速作ってあげたいです。
・いつも思います。何かひとつのことを極められた方のお話はとても面白く深いです。“食育”にとっても興味をもちました。
・一流の食材と一流の料理とはの考えがすばらしい。子供への「地産地消」の考えを伝えていくべきと感じた。噛み砕くことの重要性を再確認した。
・熱意が伝わってきました。子供の頃に食に対する姿勢を教えることは非常に大切な事だと思うので、今後とも頑張ってください。
・頑張ってください。私達も頑張ります。
・大変楽しく過ごさせていただきました。ありがとうございます。
・宮崎の調理専門学校で食育実習の講座を持っています。とても参考になりました。一度お店に食べに行きたいと思います。
・貴重なお話ありがとうございました。
・ありがとうございました。
・大変勉強になりました!!有難うございます。今度は大山シェフに大人のイタリアンセミナ

一を是非お願いしたいと思います。

・はっきりしたお声でわかりやすく、人を良くする食育、命を大切にいただく大切さをわかりやすく聞くことができ感謝しています。家でしてみます。一度大山シェフのお店で食べてみたいです。

・わかりやすいお話でいろいろ参考になりました。「いただきます」「ごちそうさま」の話はとても印象的でした。ありがとうございました。

・噛み砕くという事が食事のことだけでなく考える力などにもつながるのだと感動しました。

・基本のパスタありがとうございまいた。娘と一緒に作っていきたいと思います。食育、人を良くすること。食は命です。体も心も食により作られている。このことを子供達にしっかり伝えていきたいです。今日はありがとうございました。

・とても話が分かりやすかったです。「食育」という言葉の意味を初めてしりました。ご馳走様、いただきます、の意味がわかりやすかった。また講演会してください。楽しみにしてます。ありがとうございました。

・お話がとても心に残りました。「食育」というものの意味は今まであまり考えたことはありませんでした。これを境にいろいろと食育について調べてみたいと思いました。有難うございました。パスタ作りは実践したいと思いました。

・何でも手に入ることに慣れている現代っ子に食べ物は当たり前。そんな子供達に足りない命に感謝して作ってくれた人に感謝する、大切な基本を改めて再確認させていただきました。だらだら食べて早く早くしか言わない食事に中での大切な事、また夜から食事に少しずつ取り入れたいと思いました。ありがとうございました。

・お話とても心に入ってきました。かむということ大切なんですね。子供が料理好きなのでよくやりたがりますが、少しめんどうに思ってましたが、一緒にどんどんやっていきます。“ｱﾙﾃﾞﾝﾃ”の大切さ教えてもらってとても良かったです。宮崎牛のボロネーゼとても美味しかったです!また次の機会も作ってください。

・品の良さだけでなく食材の良さ家庭での食育のありかたを知ることができました。もっと気楽に子供達と食事の準備をしていけたら良いな～と感じました。今日は楽しいお話を聞かせて頂きありがとうございました。

・高岡町からきました。出身者の方ですばらしい熱心なシェフがいらっしゃるのを知って子供も興味津々で参加させていただきました。家庭の味の大切さ、旬のものを知る、日々の食事の準備の中で参考にできる内容で参加できて良かったです。ありがとうございました。

・子供との買い物の時間や調理をする時間を増やして、会話や繋がりをもっと育んでいきたいです。「食育」から親子で学べることがたくさんあるんですね。ありがとうございました。

・親子での食事も準備からのあり方を思い出させてらいました。

・買い物は子供がいない方がスムーズなので、なるべく平日の日中に行くようにしていましたが、これからは一緒に買い物にいく時間を作ろうと思います。PASTA ってパンも含まれるんですね。びっくりしました。今日教わったパスタ子供と一緒に作ろうと思います。子供達今日の料理を食べた途端「おいしー」と大喜びでした。お話も本当に楽しかったです。うちの小学校にも講演にきてほしい!!

・買い物を子供とする時に必要なものだけでなく、旬のもの、魚や肉がどの部位からできているのか？などを見て、学んでいきたいと思います。日々の料理をもっと丁寧にそして“おふくろの味”ができる様に作っていきたいと思います。パスタはぜひ親子で作ろうと思いました。ありがとうございました。

・私も関西出身なのですごく楽しく聞かせて頂きました。我が家のパスタ料理で 1 番多いのがペペロンチーノなのですごくいい勉強になりました。乳化だったんですね。旦那の舌をうならせたいです。子供と一緒に会話しながらの買い物も楽しみながらやってみます。ありがとうございました。
・とても楽しいセミナーと宮崎ではなかなか食べる事のできないようなおいしいお料理をありがとうございました。このセミナーに参加してまた食育への興味が広がりました。宮崎にいつもは気づかな豊かな食材があることを実感しました。
・今日はとても素敵な時間を過ごすことができました。子供も美味しいお料理にびっくりしていました。帰って一緒に作ります。ありがとうございました。第２回もお願いします。
・パスタの作り方は役に立ちました。家でも作りたいと思います。ありがとうございました。
・とてもいい機会でした。参加して良かったです。パスタを子どもと一緒に作りたい。
・パスタの作り方は役に立ちました。家でも作りたいと思います。ありがとうございました。
・とてもわかり易い話をしていただいてありがとうございました。家でパスタを実践してみたいと思います。人を良くする「食」大事ですね。
・楽しく為になるお話をありがとうございました。なかなかしょっちゅうお話を聞く機会があるわけではないので、今回参加してとても良かったと思いました。埼玉のお店にも是非伺いたいです。また自分自身がミートソースのスパゲティが得意ではないのですが、今回の料理でイメージが変わりました。とても美味しく頂きました。ありがとうございました。
・食育は学校や家庭でも話を聞いたり、話したりしてますが、より詳しく身短な話として再認識できました。マナーも間違っていたところもあり、これから直していこうと思いました。（パスタの食べ方）また、基本のパスタ作りも家庭で娘と一緒に作ろうと思います!!いいお話ありがとうございました。
・ミネストローネ、パスタ本当に美味しかったです。今までたくさんのお店で食事をしてきましたが一番美味しかったです。パスタ作り家でやってみます。ありがとうございました。
・家でパスタを頑張ってみます。乳化できるかな…。
・楽しい語り口で、食育の大切さを再認識できました。早速基本中の基本のパスタを作りたいと思います。
・食育の基本について教えていただきました。お皿に油が残らないパスタの作り方がとても参考になりました。パスタも混ぜていたので気をつけます。宮崎出身の方が活躍してくださるとうれしいです。
・噛むことの大切さ、旬の食材を使って季節を感じさせる、体を丈夫にして食事でつくっていく、勉強になりました。イタリア料理の基本“ｱﾙﾃﾞﾝﾃ”、乳化状態、分量どおりで作ってみたいと思います。
・野菜ぎらいの子供がミネストローネをおいしいと言って食べました。私はよく作るのですが…やっぱりプロの味は違いますね。ひき肉のパスタのレシピ知りたいです!!子供たち絶賛していました。
・プリマベラは手打ちパスタが有名とお聞きしました。いつか是非お店の方でいただいてみたいです。本日は貴重なお話ありがとうございました。
・パスタが大好きです。今夜のメニューはオリーブオイルパスタにします。
・反応が薄くて申し訳ありませんでした。でもとても楽しく聞かせて頂いておりました。料理も素材の味が感じられてどれも美味しかったです。パプリカの切り方を頑張ってうすーく挑戦してみます!ありがとうございました。

・お料理がとてもおいしかったです。東京へ行った際にはお店に行きたいです。 ・とてもよかった。シェフが実演する時、横のカメラマンなどに手伝を頼んでいたが、ホテルの職員（料理関係者）がついていた方がスムーズに出来たと思う。 ・ミートボールとミネストローネの作り方も見たかったです。 ・食育についての話を大人向けにじっくり聞きたかったです。今、保育に携わっていて給食を食べさせてます。子供の苦手な食材をどうやって食べさせようか日々悩んでいます。素材の味を味わって欲しいのですがサラダ、にんじん etc 嫌がります。食べさせるために小さくするとか、いろんな味をつけるべきか、そういうのもセミナーで聞ければ有難いです。 ・トマトが苦手な娘がスープを美味しいと言って食べていました。パスタの基礎ありがとうございます。子供が小さいため後ろの席になったのかとても残念でした。

② シェフサミット

対　象	一般市民
規　模	３００人
時　期	平成２７年１月１８日（日）　１３：３０～２１：３０
場　所	シーガイア･コンベンションセンター・サミットホール
目　的	・宮崎市制９０周年記念事業 ・宮崎の食材への関心の醸成 ・地産地消の推進 ・一流シェフの料理に触れる機会の提供
協力者	河野　透　　（東京：『モナリザ』オーナーシェフ：仏料理） 原口　広　　（静岡：『日本平ホテル』統括料理長シェフ：仏料理） 柏田　幸二郎（東京：『かさね』店主：日本料理） 今村　裕一　（東京：『リゴレッティーノ』オーナーシェフ：伊料理） 岡原　正臣　（大宮：『チャフーン』総料理長：上海料理） 川越　達也　（東京：『タツヤ･カワゴエ』オーナーシェフ：伊料理）
事業内容	【第１部】･･･宮崎市の文化との融合 （１）地域の伝統神楽披露 ・記紀 1300 年編さんを兼ねる。 ・宮崎市内海地区に伝承されている『野島神楽』の内、五穀豊穣に感謝し新嘗祭時に奉納される『いれん鬼神』を『野島神楽保存会』により披露。 【第２部】･･･宮崎の食材を使用した試食会 （１）　料理実演（各１品）及び試食会 ・コースメニューの順に、各シェフによる調理実演及び解説に併せて試食会を進める。 ・宮崎特産の農水産物を材料とする。 ・ステージに調理設備を特設し、料理工程を大型スクリーンに投影する。 ・実演メニューは、第２部で供する品とする。

	・宮崎の食材の資料とレシピを配布する。 ※参加料は、10,000 円程度を予定。

みやざきの農産品やタペストリーをディスプレイし、来場者を迎えました。

ＵＭＫテレビ宮崎、ＭＲＴ宮崎放送、雲海酒造、宮崎日日新聞、ＭＣＮ宮崎ケーブルテレビからの協賛により、シェフのタペストリーを製作しました。

<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td colspan="2">食と他文化の融合を図るため、平成 25 年 10 月に市の無形民俗文化財に指定された『野島神楽』の「いれん鬼神：新嘗祭に舞われる」を奉納しました。</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>戸敷理事長から主催者挨拶がありました。</td><td>河野　透シェフ：フランス料理
『モナリザ』（オーナーシェフ）
（川南町出身：みやざき大使）</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>原口　広シェフ：フランス料理
『日本平ホテル』（統括料理長：静岡市）
（宮崎市出身）</td><td>柏田　幸二郎：日本料理
『かさね』（赤坂）
（日向市出身：みやざき大使）</td></tr>
</table>

今村　裕一：イタリア料理 『リゴレッティーノ』(オーナーシェフ:経営) （宮崎市出身）	岡原　正臣：上海料理 『チャフーン』（総料理長：大宮） （高千穂町出身：みやざき大使）
川越　達也：イタリア料理 『タツヤ･カワゴエ』（オーナーシェフ：代官山・宮崎） （国富町出身）	米良副理事長から乾杯発声をいただきました。
３００名の参加者がありました。	【担当シェフ】河野透シェフ 【アミューズ】佐土原茄子とまっ赤なﾄﾏﾄのｺﾝﾌｨ黒皮かぼちゃのムース野菜のマリアージュ

【担当シェフ】原口広シェフ 【前　　菜】宮崎牛ﾌｨﾚ肉と野菜のﾃﾘｰﾇ ｽﾓｰｸしたｸﾘｰﾑと大葉のｸﾘｰﾑ添え	【担当シェフ】柏田幸二郎シェフ 【前　　菜】青島どれ鱧・椎茸　春の訪れ
【担当シェフ】今村裕一シェフ 【魚　料　理】宮崎産魚介と野菜のﾗｻﾞﾆｴｯﾀ	【担当シェフ】岡原正臣シェフ 【肉　料　理】宮崎ブランドポークのフワフワトロトロ煮込み
【担当シェフ】川越達也シェフ 【デ ザ ー ト】金柑のレアチーズと日向夏みかんのタルト　イチゴのシャーベット添え	『宮崎市版シェフズクラブ』の紹介と『宮崎シェフズクラブ』との顔見世があり、互いの健闘を誓いました。

藤原副理事長が閉会挨拶を述べられました。

閉会後、全シェフが参加者を見送りしました。

●参加者アンケートから

◆参加者（回答者：１７５名）

（１）宮崎の食材を楽しめたか？

とても楽しめた	８０．６％
楽しめた	１８．９％
どちらとも言えない	０．５％
あまり楽しめなかった	０．０％
全く楽しめなかった	０．０％

（２）上記（１）の理由は？

【味について】

・一流シェフの味を楽しめた。
・料理がどれもおいしかった。
・シェフそれぞれ担当するという機会が良い。テリーヌの美味しさは特に忘れられません。
・やさしい味のものばかりでとても楽しく食事させていただきました。
・宮崎をまるごと食べたような気持になれました。
・お料理が本当においしかった!!
・シェフの一流の料理を楽しめました。
・味がとても良かった。
・美味しくて楽しかったです。
・久しぶりにきちんとした料理を頂いたので。
・食べたことのないような料理を頂けたので。
・どの料理も大変美味でした。このディナーがまたあるといいです。
・料理がすばらしかった。
・とても美味しくて見た目もきれいでした。
・笑顔で食事を楽しめました。
・本当に美味しかったです。さすがでした。一流シェフ、戸敷市長の心の温かさスタッフの方の準備さすがです。今日来て本当に良かったです。大満足でした。
・今まで経験したことのない食事でした。
・料理はもちろんですが、ワインのチョイスがとても良かった。
・味は嘘をつかない。
・彩と味大変感動しました。

・いろいろなアルコールを味わうことができた。

【食材について】
・食材と工夫の楽しみ方素晴らしいと思った。
・いい食材があるのに消費者に知られていない。
・宮崎の食材を沢山知ることができた。シェフのこだわりを感じた。
・ふだん使っている食材がとてもおいしく感じた。
・普段使っている野菜がこんなになるなんて驚きました。
・私はトマトが苦手ですが、今回おいしく調理して頂き完食できました。それ以外でも全て美味しかったです!!
・宮崎の野菜の美味しさが分かりました。
・自分ではとても作ることのできない調理法でかつ最高の食材を使っている。
・普段身近な食材のアレンジをいろいろ聞けた。
・普段使っている食材がちがう調理法で考え付かない料理としていただけたのでどの料理も美味しかったです。
・宮崎の野菜をたくさん取り入れたメニューであったこと。
・宮崎の野菜の美味しさに再度感激しました。またこうゆう機会を設けてください。
・普段の料理とは違う手の込んだ料理に変身した食材、味わい深いものがありました。
・魚はあまり好きではないが今日の魚料理は美味しく食べれた（ヒラメ）ハモは吸い物というイメージしかなかったけど違っていたことに気が付いた。
・食材が多く楽しかったです。
・美味しい宮崎の食材で６人のシェフのコラボとても良かったです。また機会あればして頂きたいと思います。
・食材の味を大事に料理してありました。
・宮崎の食材の日頃食べる味ではなく素直に美味に酔いしれた。
・黄色のズッキーニを初めて食べました。
・宮崎の食材が活かされた。どれもやさしい味だった。
・宮崎の食材をこの会場ですっごく美味しく調理できるのは宮崎で育ったシェフならではでした。
・料理とスパークリング相性がグット。
・見慣れた食材がこんなにも美味しく変身して驚きました。
・宮崎の野菜を更に使っていただきたい。
・食材がふんだんに使われ美味しかった。
・食材を含め最高だった。
・家庭ではできない調理法で宮崎産の美味しい食材を食せて良かった。
・料理の仕方で味も変わるものですね。
・さすがプロの腕前はすごいと思いました　とにかく野菜が美味しかったです　生産農家の方に感謝誇りです。
・宮崎の食材をいろんな形で使っていたのが面白かった。
・素材の味を活かしつつここまで変化のある料理だと素晴らしかった。
・知らない食材など知ることができて良かったです。
・高齢化した農家で本当の農業、農家の人たちが頑張ってます。普通の宮崎産の農産物を美

味しく頂きたいです。

【シェフとの交流について】

・6 人のシェフ達がテーブルに足を運んでもらえたしトーク、料理に楽しく過ごせました。
・シェフと直接お話しする機会があってよかった。
・シェフと気持ちが共有できてとても良かった。
・普段会えない方とお会いできたことが良かった。
・原口シェフが楽しかった。
・楽しいシェフ（原口さん）と飲めた。
・シェフが来てくれて楽しかった！
・美味しいお料理を久しぶりに食べました。シェフの方々とお話が出来て味の奥深さも感じることができました。
・同級生のシェフが作ってくれたので。
・今村君の料理がたべれたから。
・一流シェフのお料理を堪能しました。楽しめました。
・シェフの料理を食べれたこと。
・美味しかったです。川越シェフのファンでした。
・シェフとの交流があってよかった。
・お料理もおいしかったし、シェフの皆さんとの交流、イベント制、全てにおいて満足。
・とても美味しくお酒もすすみました。シェフと話もできてうれしかったです。
・料理も大変美味しゅうございました。シェフのテーブルのご挨拶も打ち解けて楽しかった。
・各シェフの特徴を生かした１品があった。
・シェフとの交流と宮崎県産の野菜などを美味しく頂けた。
・デザートなどこんな調理法があるのかと発見した。川越シェフ握手ができた。
・シェフの皆さんの温かい気持ちが伝わったから（宮崎に対する宮崎の食に）。
・宮崎出身のシェフと共に素晴らしい食べ物を食べることができたから。
・シェフと写真がとれて良かった!
・シェフの皆様にはご多忙の中郷土の皆さんにお披露目いただいたことに感謝!
・シェフがテーブル回ってきてくださりうれしいです。

【企画について】

・シェフごとの宮崎の厳選食材の活かし方があり大変面白かった。また芸術的でかつ美味でした。6 人の一流シェフによる夢のような一時でした。
・アミューズからデザートまで全て満足いく味だった。神楽も初めて生で見れて良かった。
・宮崎の良さを感じた。
・お料理のおいしさとテーブルの皆さんと会話が楽しかった!!
・宮崎では味わうことのできないシェフのお料理を６人分まとめて楽しむことができとても贅沢な気分でした。
・和洋中などいろいろあって違う分野のお料理のコースで楽しました。
・家では食べない組み合わせの料理でどれも美味しかったです。
・新しい都会の企画だった。

【演出について】

・料理もお酒も非常によかった。舞台裏を見られたのが良かったｌ
・まず司会が良いですね!!good!!ファーストの料理に「度胆」を抜かれた!!
・料理が美味しく場の雰囲気もよい。
・すばらしい演出でした。
・それぞれの方のお料理が食べれたこと。
・ステージ裏など中継など見せ方も面白かった　もちろん料理も美味しかったです。
・６名＋５名のスクラムがすばらしい　宮崎の食の祭典でした。
・ディナーショーは初めての経験でしたので緊張もありましたがとても美味しくいただけました。
・和やかな雰囲気で心地よかったです。
・神楽が良かった。

【課題について】
・周りがちょっとうるさかった。
・珍しいお料理を美味しく頂きました。もう少し宮崎牛を出してほしかったです。スープが欲しかった。
・どこかガツンとくるものが欲しかったです。でもどれもそれぞれ美味しかったです。
・中国料理の金属スプーンが料理に金属の味が付き良くなかった。
・素材の魅力がない。
・料理はとても美味しかったです。同席の方が酔ってうるさかったのがちょっと。
・宮崎食材１つ１つの味が分からなかった。

（３）本日使用した食材の中で、家庭で使用したことのある食材は？　（N=175 複数回答可）

宮崎牛	８８．０％
宮崎ブランドポーク	６９．１％
青島どれハモ	２５．７％
ヒラメ	３７．７％
アカス海老	９．７％
佐土原なす	６８．６％
黒皮かぼちゃ	６５．７％
ズッキーニ	７２．０％
完熟きんかん	７８．８％
日向夏	８６．９％
いちご	８０．６％

（４）県産の農水産物を家庭で使用しようとしているか？（N=174）

積極的に購入している	６２．６％
たまに購入している	２７．０％
意識して購入していない	１０．４％

（５）県産の農水産物の普及拡大を進めるために不足していることは何ですか？

（N=174：複数回答）

そもそも消費者は産地で商品を選んでいない	１８．４％
消費者の欲しい商品が宮崎県産で販売されていない	８．６％
スーパーなどの店頭に宮崎県産が並んでいない	２３．０％
スーパーなどの店頭で宮崎産かどうかわからない	２１．３％
他の産地のほうが品質が良い	２．３％
価格が高い	１８．４％
その他	１．７％

（６）食材を購入する時、一番重視することは何ですか？　（N=174：複数回答）

安全安心	７１．８％
品質	５６．９％
値段	４０．２％
産地	３５．６％
見た目（パッケージ）	２．３％
その他	３．４％

（７）意識して購入している県産農水産品は何ですか？　（N=174：複数回答）

宮崎牛	２３．０％
牛肉	９．２％
西都牛	０．６％
しのはら牛	０．６％
宮崎ブランドポーク	１３．２％
高城豚肉	０．６％
きなこ豚	１．２％
おいも豚	０．６％
はまゆうポーク	１．２％
みやざき地頭鶏	０．６％
鶏肉	４．６％
肉	３．４％
さかな	３．４％
門川干物	０．６％
野菜	１０．３％
黒皮かぼちゃ	１．２％
ピーマン	２．９％
西都ピーマン	１．２％
ナス	１．２％
佐土原ナス	９．８％
きゅうり	２．３％

ズッキーニ	２．３％
ニラ	１．２％
ゴーヤ	０．６％
千切大根	０．６％
レンコン	０．６％
延岡玉ねぎ	０．６％
トマト	１．７％
門川トマト	０．６％
小林ゴボウ	０．６％
果物	１．７％
柑橘	０．６％
日向夏	２．３％
完熟きんかん	２．９％
マンゴー	１．２％
いちご	０．６％
さがほのか	０．６％
米	１．７％
えびの米	０．６％
椎茸	０．６％

（８）『シェフサミット』に関する感想は？（自由意見）

【開催について】

・オリンピックではないが 4 年に一度くらいはやってほしい。

・次回もぜひ開催してください!!

・東京シェフの料理イベントをまた開催してほしい。

・次回も楽しみにしています。ぜひこのプロジェクトを継続して下さい。

・とてもおいしくいただきました。毎年開催していただきたいです。

・シェフサミット企画がいいです。また楽しみにしてます。

・毎年開催してほしい。

・地元に有名シェフが里帰りしてのこのようなイベントをたまには企画してほしい。

・年に一度してもらいたい。

・とても良い刺激になりもっとこんな機会を増やしていただきたいです。

・年に２回ぐらい開催してほしいです。

・毎年やっていただきたいです。

・またの機会を期待しています。

・今後も気軽に参加できる機会お願いします。

・次回もこのような企画をお願いします。

・とてもよかった　またこのようなチャンスを。

・開催回数が増えるといいと思う。

・定期開催が望ましい。

【告知について】

・すごく楽しかったので次回はもっと PR してほしい。
・素晴らしい企画だと思いますが、一般に意外と知られていません（職場の者も知らない人が多かった）CM の方法を更に工夫されると良いと思います。
・イベントの PR が少ない、次回が知れるか自信がない。
・他県への PR 不足の解消。
・もっと宣伝してほしい。
【改善及び新規提案について】
・非常に面白い取組だと思います。12,000 円でも安いと思いますが、対象が限られるような気がします。安いバージョンも企画してはどうでしょうか？
・土曜日に開催してほしい　この時期はインフルエンザが心配マスクもできない。
・家庭で作れそうなもので企画してほしい。
・年内に 2 回程あるといいですね。東京でも開催し、宮崎から招待するといいですね。
・今日だけでなく、宮崎で行われる全国的なイベントでこのようなメニューを提供してもらえるといいと思います。
・もっと宮崎の無名のものでもおいしい食材があると思うので使ってみてほしい。県民も購入しやすい金額でお願いしたい。
・おいしかったがもう少し食材の味がわかるようにしてほしい。
・曜日が土曜日の方が参加しやすいと思います 気分的にそのままシェラトンホテルに泊まって帰りたかった。
・チケットが８０００円程度だと助かります。
・もう少し値段を安くしてほしいと思いました。
・チケット発想がメール便だったので驚いた。４名分で５万近くするのだから、セキュリティパックまたは書留を利用してほしい。
・金額以上の物でした。途中でイベントがあると良かった（ビンゴ）。
・値段は安すぎたくらいです。今後も期待します。次は宮崎在住シェフ中心の構成もお願いしたいです。
・量が少ない。
・シェフの話が多く聞けて良かったが生産者の熱い思いも伺う機会があると良いと思う。
・今回の内容で宮崎県内の各市町村を回り、市町村の活性化に繋げてもらいたい。
・宮崎を含む全国にアピールしてほしいのでその他の県でも実戦してほしい。
・肉料理がもっと肉肉しければよかった。
・参加した人は満足したと思うがこの会自体は関係者が満足するものにしかない　もっと県人に満足できるものがあってほしい。
・シェフがテーブル回られていましたがほとんど来ていただけませんでした。ご友人お知り合いの方がいたのでしょうが少し寂しいです。
【賛同意見について】
・素晴らしい企画だと思います。宮崎の美味しいものを対外的に発信するには、まずは対内的にその良さを知らしめる必要があると思います。
・一流のシェフが宮崎県産の食材を使って一流の料理を提供してくださった 地元の食材がこんなに美味しいのかと認識を改めた。
・楽しかったです。また参加したいです。
・美味しいお料理だけでなく野島神楽で雰囲気を高め、さらにはシェフがテーブルを回って

こられ気さくに話してくださったことでこの企画は大成功と思いました。
・とても良いプロジェクトだと思う。
・すばらしい企画でした。
・今回も大変満足のイベントでした。ありがとうございます。
・宮崎では食べることができない物を食べることが出来て良かった。当初の価格設定が高いのでは？と思ったが満足できた。
・宮崎の食材を利用いただいているシェフの方の料理を食べることは県民の自信にもつながると思います。
・東京で活躍しているシェフの料理を宮崎で楽しめる素晴らしいイベントです。
・個人的にこのような食事を味わうことがない。すばらしいことと思う。美味しい農作物を作ります。
・宮崎に対する愛を感じたひと時でした。ありがとうございました。
・宮崎の食材がどのように活かされているかプロの方々の手にかかると美味しさが一段とアップするのですね。
・宮崎の食材を使った料理を食べる　地元にいても他県産を買って食べたりしてます　理由は美味しいと感じるから　今回美味しく調理して宮崎産を食べたいと思いました

③ みやざき食材プロモーション

対　象	首都圏の料理関係者（国内で著名な飲食関係者）
規　模	５０人（県内生産者団体含む）
時　期	平成２７年２月３日（火）
場　所	フランス料理店『モナリザ』（東京：丸の内）
目　的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産外商）
事業内容	（１）農水産品の生産者団体による食材プレゼンテーション。 （２）河野シェフによる宮崎の食材を使用したコース料理の提供。

【出席した生産者団体】
宮崎キャビア事業協同組合、㈲都農ワイン、宮崎中央農業協同組合、宮崎県経済農業協同組合連合会、㈱ミヤチク、宮崎市漁業協同組合
【招待した飲食関係者】

酒井　一之　様	ヴァンセーヌ	代表取締役
沼尻　寿夫　様	ウェスティンホテル東京	総料理長
中宇祐　満也　様	浦和ロイヤルパインズ	総料理長
坂本　実継　様	ディズニーアンバサダーホテル	総料理長
鎌田　昭男　様	東京ドームホテル	総料理長
伊佐　武二　様	日本平ホテル	最高料理顧問
飯塚　喜隆　様	軽井沢プリンスホテル	総料理長
福田　順彦　様	セルリアンタワー東急ホテル	総料理長
柘植　末利　様	東京調理師専門学校	校長
安川　哲二　様	川菜　龍の子	オーナーシェフ
神谷　昌孝　様	乃木坂　神谷	オーナーシェフ

渡辺　雄一郎　様	ガストロノミー”ジョエル　ロブション”	エグゼクティブシェフ
市川　博史　様	京王プラザホテル	総料理長
伊藤　俊幸　様	グランドプリンスホテル新高輪	総料理長
田中　健一郎　様	帝国ホテル	専務執行役員総料理長
大坂　　勝　様	株式会社　学士会館精養軒	料理長
加賀　和広　様	ホテル椿山荘東京	総料理長
毛塚　智之　様	パレスホテル大宮	洋食レストラン統括料理長
小山　英勝　様	レストランストラスブール	オーナーシェフ
善養寺　明　様	ホテルオークラ東京	総料理長
堀田　　大　様	株式会社　マンジュ・トゥー	代表取締役
高橋　義弘　様	瓢亭	専務取締役
間　　光男　様	株式会社　寺子屋	オーナーシェフ
藤田　芳幸　様	有限会社エトワール藤	代表取締役シェフ
斉藤　正敏　様	パレスホテル東京	総料理長
リオネル・ベガ　様	エスキス	エグゼクティブシェフ
成田　一世　様	エスキス	シェフパティシエ

会場のフランス料理レストラン『モナリザ』丸の内店は、県の「みやざき大使」で川南町出身の河野透オーナーシェフのお店です。

河野俊嗣･宮崎県知事及び戸敷正･理事長が主催者挨拶を行いました。

米良充典･副理事長の乾杯発声により試食会が始まり、引き続いて、河野シェフ提供される料理内容について説明がありました。

料理は全ての食材を宮崎産としたほか、ワインも都農ワインとなりました。
（乾杯で使用したワインは、ＮＶスパークリングワイン　キャンベルアーリー）

出される料理の食材毎に、㈲都農ワイン、宮崎キャビア事業協同組合、宮崎市漁業協同組合、宮崎県経済農業協同組合連合会による食材プレゼンテーションが行われました。

【冷前菜】
①地頭鶏レバーのムース モナカファルシー
②水イカとキュウリの恵方巻 白バルサミコ酢風味
③伊勢海老とひまわりキャベツのモンブラン仕立て キャビア添え
④白チョウザメのｶﾙﾊﾟｯﾁｮ 手まり寿司風
⑤佐土原なすとｻｸﾗﾏｽ、トマトのカネロニ

【温前菜】
①フライッシュケーゼときの子のミニパイ
②宮崎牛フィレ肉のしいたけ包み焼き
③ハモすり身のミニバーガー チェダーチーズ風味

【魚料理】
①白チョウザメのちりめんパネ 人参ソース ズッキーニのスパッゲッティ添え
②じゃがいもをまとったハモの大葉風味のフライ、エビソース

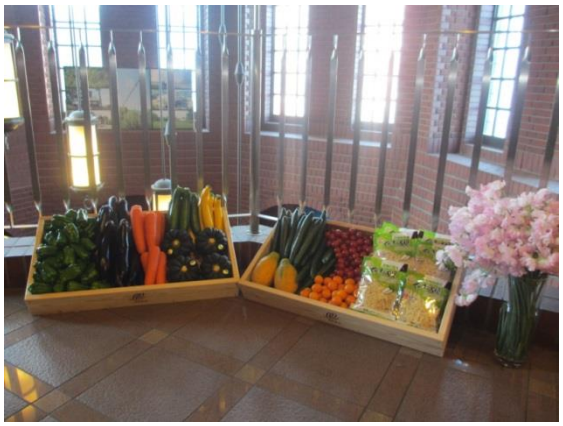
【肉料理】
①ブランドポークのロースト 千切大根添え
②宮崎牛ロース肉のトマトのファルシー うずらの卵添え
③地頭鶏のフォアグラ詰め蒸し マデラ酒風味
④おいも豚の煮込み 黒皮かぼちゃのりんご風味

【デザート】
（写真左）
①日向夏のミルフィーユ
②宮崎平野の牛乳のソルベ 完熟きんかんソース
（写真右）
③苺のスープ仕立て セーデルブレンド風味のゼリー添え

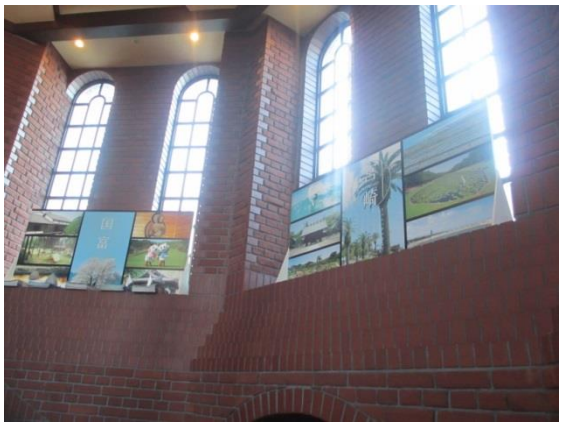
④ みやざき食材プロモーション

対　象	首都圏の飲食関係者、卸売業者等
規　模	２００人（１１０社）
時　期	平成２７年２月４日（水）
場　所	ビヤステーション恵比寿
目　的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産外商）
実施内容	（１）プレゼンテーション ・農水産品を生産する当機構関係者が一押し産品のプレゼンテーションを実施する。 （２）試食会 ・宮崎の食材を活用したブッフェ形式とする。 ・宮崎の食材を写真付で紹介した資料を配布する。 ・料理を製作したシェフが各料理内容を解説する。 ・宮崎シェフズクラブからの参加者に寸評をもらう。 ・参加者にアンケートを募り、集計結果を販売戦略の資料とする。
出展団体	宮崎中央農業協同組合、宮崎県経済農業協同組合連合会、㈱ミヤチク、宮崎県農協果汁㈱、㈱宮崎経済連直販、㈱ジェイエイフーズみやざき、宮崎市漁業協同組合、宮崎県漁業協同組合連合会、雲海酒造㈱
来場企業	・㈱サクシード　ポイント ・Dining ＆　Music スムルトロン ・居酒屋　庄やグループ ・㈱KHS 芝 ・㈱アドパレット ・㈱シェフズ・ファームズ ・㈱プリンスホテル鎌倉 ・㈱ヨシムラ・フード・ＨＤ ・クイント　グスト ・商船三井客船㈱日本丸レストラン ・西洋フード・コンパスグループ㈱ ・ピックル㈱ ・レストラン　ヒロミチ ・和幸商事㈱ ・㈱鉄鋼会館（ニューオータニ） ・㈲エス・ピー・アール ・㈱オンリーワン ・かさね ・もつ焼き煮込み 三六 ・㈱ＴＲＡＮＳＩＴ ・五大㈱　プリマベラ ・A　Point(ア・ポワン) ・赤坂陽光ホテル ・㈱BSS ・㈱RECITY ・㈱九州屋 ・㈱ディーアール ・㈱八芳園 ・㈱ルーチェグループ ・コノワールド㈱ ・商船三井興産㈱ ・都市センターホテル ・リコス　キッチン ・レストラン モナリザ ・和の酒　T's　Bar ・㈱ニュートーキョー ・㈱リスティー ・ＰＩＬＡＷ’Ｓ　ＣＯＭＰＡＮＹ ・KAIONA TOKYO ・プレーゴ　パスタ　バール ・ジャッジョーロ 銀座 ・㈱CONOWORLD

	・㈱アイテム	・板橋築地産業㈱
	・ウチキ食品㈱	・㈱三越伊勢丹　三越 恵比寿店
	・㈱三越伊勢丹ホールディングズ	・㈱イー・有機生活
	・㈱グローバルフーズ	・㈱ジャパンハウス
	・㈱　大寿　ＯＯＮＯＹＡ	・㈱トーカン
	・㈱トーキョーパッカー	・㈱マルタ
	・神果神戸青果㈱	・国分フードクリエイト東京㈱
	・サントリー酒類㈱	・ストー缶詰㈱
	・東明フルーツ㈱	・バイオシステム
	・フジタカベスト㈱	・マーケティングセバスチャン
	・三井食品㈱	・㈱サンフルート
	・㈲モリモト有機農産	・浦和中央青果市場㈱
	・㈱オージーフーズ	・株式会社丸市青果
	・東京荏原ベジフル㈱	・東京多摩青果㈱
	・東京千住青果㈱	・㈱まつの
	・東京青果㈱	・㈱東京ワイン
	・㈲恵比寿青果	・東京シティ青果㈱
	・エームサービス㈱	・丸モ盛岡中央青果㈱
	・㈱ワタリ青果	・金港青果㈱
	・マルキョウアネット㈱	・山福青果㈱
	・東京新宿ベジフル㈱	・東栄産業
	・㈱テイスティ・モーサルズ	・㈱フェニックス
	・㈱T・ARA	・王将椎茸㈱
	・㈱フィッシェル	・㈱ベルーナ
	・㈱郵ネットサービス	・㈱CUISINE KINGDOM
	・㈱柴田書店	・㈱ニュースニッポン社
	・MRT 宮崎放送	・UMK　テレビ宮崎
	・㈱あらたな村	・フードディスカバリー㈱
	・日本野菜ソムリエ協会	・日本競輪選手会　神奈川支部
	・JA 全農	・アサヒビール㈱
	・ソレックス	・㈱地域活性プランニング　ロケー
	ションジャパン	・㈱フードゲート・ネットワークス
	・㈱ルクサ	・サッポロビール㈱
	・長野県連合青果㈱	・JA 全農青果センター㈱



恵比寿ガーデンプレイス内にあるビヤステーション恵比寿の２階を貸し切って、宮崎の農水産物及び連携中枢都市圏の加工品の試食商談会を開催しました。



当会場（２階）への階段壁面には、連携中枢都市圏の宮崎市、国富町、綾町の観光施設をパネルやポスターにより紹介しました。

１市２町のタペストリーも準備したほか、会場内の一角には加工品紹介コーナーを設け、連携中枢都市圏の試行的取り組みとして、宮崎市・国富町については、宮崎中央農業協同組合及び宮崎県経済農業協同組合連合会、綾町については雲海酒造㈱の商品を紹介しました。

宮崎特産農産品１２品目についてタペストリーを準備しました。
戸敷正理事長による主催者挨拶により、試食商談会ははじまりました。

宮崎中央農業協同組合、宮崎県経済農業協同組合連合会、ミヤチク、宮崎市漁業協同組合の順で、各団体の一押し商品等について、来場者に対するプレゼンテーションを実施しました。

試食品メニューは約３０種類の宮崎の食材を使用し、２１品を披露しました。

加工品コーナーにも多くの来場者が説明を受けていました。

会場奥のカウンター席を使用して、宮崎中央農業協同組合の取り扱い商品を多数展示し、現物を見たり触れたりしながら商談が行われていました。

パパイヤの生ハム巻き

ｿｰｾｰｼﾞ ｽﾗｲｽ盛り合わせ

宮崎牛のロースト

豚みそ焼き

豚みそホルモン焼き

黒皮かぼちゃ・ベーコンのマヨネーズ炒め

はも魚うどん

はも麺サラダ

千切大根サラダ

きのこのディップ

ズッキーニのファルシ

冷や汁

きゅうりのビール漬け

日向夏とゼリーのﾌﾙｰﾂｻﾗﾀﾞ

ジャム３種＋クラッカー

日向夏（果実）

完熟きんかん「たまたま」（果実）

鮮魚パック

鮮魚刺身（アジ・トビウオほか）

米良充典副理事長による来場者へのお礼の挨拶により閉会しました。

◆出展企業アンケート

１．　アンケート回答企業　１１社

・ミヤチク東京営業所　・ＪＡ宮崎中央（畜産部）　・ＪＡ宮崎中央（販売部）
・ＪＡ宮崎中央（食品加工部）　・ジェネラルフォース宮崎中央
・宮崎市漁協　・宮崎県漁連・ジェイエイフーズみやざき
・宮崎県農協果汁東京営業所　・ＪＡ宮崎経済連直販東京営業所
・雲海酒造

２．　アンケート結果　※無回答のうち２社は当日東京会場不参加のため

（１）商材に対する来場者の反応はどうだったか？

期待以上であった	１件
期待通りであった	５件
期待以下であった	１件
どちらとも言えない	２件
無回答	２件

（２）来場者数はどうだったか？

期待以上であった	３件
期待通りであった	３件
期待以下であった	１件
どちらとも言えない	２件
無回答	２件

（３）来場者（業種・企業規模・質）はどうだったか？

期待以上であった	０件
期待通りであった	５件
期待以下であった	１件
どちらとも言えない	３件
無回答	２件

（４）会場装飾・配置に対する満足度はどうだったか？

満足	１件
概ね満足	６件
やや不満	１件
不満	０件
無回答	３件

（５）首都圏での販路開拓の可能性をどう考えるか？

開拓の可能性十分あり	５件
開拓の可能性多少あり	３件
判断困難	１件
開拓の可能性は低い	１件
無回答	１件

（６）商談件数は？　（平成 27 年 3 月 31 日現在）

商談成立	０件
商談中	４件
商談不成立	１件

（７）平成２７年度の出展意向は？

出展したい	５件
出展したくない	件
どちらとも言えない	５件
無回答	１件

（８）自由意見【課題等】

（ＪＡ宮崎中央　販売部）

・商談に直接つながる内容というよりは、パフォーマンス的な内容であった為、事前会議でも提案したとおり、幅広い業態が参加出来る様な企画を希望します。

（例）ビックサイトにて２月開催のスーパーマーケットトレードショー等

（ＪＡ宮崎中央　畜産部）

・宮崎市、宮崎中央農協管内の農畜産物をアピールできたのかなと思う。

・予算に応じたアピールができたのか。

（ＪＡ宮崎中央　食品加工場）

・試食対応に追われ商談という商談は出来なかった。

（ジェネラルフォース宮崎中央）

・大変勉強になりました。今後、前向きに検討させていただきます。

（宮崎県農協果汁㈱）

・肉、野菜、果実など生鮮食品については、ＰＲ、商談など有効的な場と思いますが、加工品については適していないように思われました。

⑤ 宮崎フード･マンス（市内）

対　象	宮崎市内の料理関係者
規　模	市内ホテル・旅館・飲食店
時　期	平成２７年２月（月間）
目　的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産地消）
実施内容	・期間中に宮崎の食材を活用した料理の提供が可能な市内のホテル、飲食店飲食店について、月刊情報誌『月刊パームス』２月号で特集を組み、県内各家庭に紹介した。 ・当機構会員の宮崎中央農業協同組合がプロ野球春季キャンプ場内で出店するブースで当該冊子を配布し、県内外からのキャンプ来場者に広く周知を図った。 ≪テーマ食材≫ 宮崎牛、宮崎ブランドポーク、みやざき地頭鶏、青島どれハモ 黒皮かぼちゃ、日向夏、完熟きんかん、パパイア ≪協力店舗≫　２９店舗 (01)ニニギベーカリー＆カフェ　(02)鉄板焼「ふかみ」 (03)中国料理「藍海」　(04)宮崎旬懐石「とよたま」 (05)インターナショナルダイニング「パインテラス」 (06)和のひろば「かりの菜」　(07)タツヤカワゴエ・ミヤザキ (08)焼酎・日向料理「汐彩」　(09)食彩健美　一木一草 (10)ＲＥＳＴＡＵＲＡＮＴ　ＦＯＲＥＳＴ (11)創作料理と鉄板焼き　竹彩　(12)食事処　くろしお (13)レストラン　シーアマーレ　(14)中国料理　龍王 (15)カフェ＆バー　リップル　(16)中華屋　ｊａｎ (17)らんぷ亭　(18)四季料理　洋嘉 (19)ふるさと料理　杉の子　(20)日本料理　神楽 (21)ＢＡＲ＆ＲＥＳＵＴＡＵＲＡＮＴ　直樹 (22)旬魚・旬菜　海華　(23)此のみち (24)Ｃｈｉｎｅｓｅ　ｔａｂｌｅ　ＳＨＩＳＥＮ (25)パティスリー　コンクワート　(26)和食処　旬魚　日向雫 (27)京料理　宮川　(28)四季の食膳　おがた (29)ナポリピッツァ専門店　ＰＩＬＡＷ ≪流通状況≫ ・試作用サンプル食材は提供せず実施。 ・食材の入手先は各自のルートで手配を依頼。 ・ホテル内店舗については概ね食材の確保に問題なし。 ・個人店舗については、入手先がわからないとの問い合わせあり。 ・パパイアはこの時期生産量が少なく手配に苦慮したとのこと。 ・季節感、価格、流通量から「佐土原ナス」を使用した店舗なし。

⑥ 宮崎フード･マンス（東京・福岡）

対　象	県外の料理関係者
時　期	平成２７年２月（「みやざきＷｅｅｅｅｋ！」に併せる）
目　的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産外商）
実施内容	（１）料理専門誌や地域のタウン誌を活用した情報発信 【東京実施】 ・宮崎シェフズクラブの中でオーナーシェフ等（８店舗）を対象に、期間中に指定食材の活用に協力が得られたシェフ店を料理専門誌である『料理王国』（10 万部）で紹介した。 ≪テーマ食材≫ 宮崎牛、宮崎ブランドポーク、青島どれハモ、黒皮かぼちゃ 佐土原ナス、日向夏、完熟きんかん ≪協力店舗≫ レストラン　モナリザ　（渋谷区恵比寿　フレンチ） タツヤ・カワゴエ　（渋谷区代官山　イタリアン） リゴレッティーノ　（世田谷区経堂　イタリアン） プリマベラ　（さいたま市浦和　イタリアン） かさね　（港区赤坂　日本料理） パティスリー・ラ・ノブティック（板橋区常盤台　洋菓子） チャフーン　（さいたま市大宮　中国料理） リストランテ シルベラード　（中央区銀座　イタリアン） ※リストランテ シルベラードは急遽店舗移転のため休業 ≪流通状況≫ ・試作用サンプルは提供し試作品を作成。 ・もともと宮崎の食材を使用する店舗が多く、既存ルートからの食材確保も出来た。 ・畜産物については、ミヤチクの協力を得て流通。 ・そのほか入手困難な食材については、みやＰＥＣ事務局でＪＡ、スーパー、直売所を通じて手配し対応した。 【福岡実施】 ・宮崎に縁のある飲食店等を対象に、期間中に指定食材の活用に協力が得られた店舗を福岡の食の情報誌である「ソワニエ」（5 万部）で紹介した。 ≪テーマ食材≫ 宮崎ブランドポーク、シロチョウザメ、黒皮かぼちゃ 佐土原ナス、日向夏、完熟きんかん、パパイア ≪協力店舗≫ レストラン　ヨウヘイタ.　（中央区薬院　フレンチ） オーグードゥジュール　メルヴェイユ博多 （博多区博多駅中央街　フレンチ）

	リストランテ　ヒロ博多　　（博多区中洲　イタリアン） ブルックリンパーラー博多　（博多区下川端　カフェ） オテル　グレージュ　　（宗像市　フレンチ） カンティーナ　シチリアーナ博多 （博多区博多駅中央街　イタリアン） 磯らぎ　　（博多区博多駅中央街　海鮮料理） 呑酔庵味季　　（中央区高砂　居酒屋） ≪流通状況≫ ・試作用サンプルは提供し試作品を作成。 ・ＪＡ宮崎経済連福岡営業所の協力を得て、福岡市の市場内にある青果業者からの流通を試験的に実施。 ・畜産物については、ミヤチク福岡営業所の協力を得て、福岡市内の精肉店からの流通を実施。数量によっては宮崎のミヤチクからの手配を実施。 ・そのほか入手困難な食材については、みやＰＥＣ事務局でＪＡ、スーパー、直売所を通じて手配し対応した。

（２）　宮崎市版６次産業化実現事業

①　スイーツプロジェクト

目　的	・宮崎食材の消費拡大
時　期	平成２６年１１月～平成２７年３月
手　法	・黒皮かぼちゃ、日向夏をテーマ食材とし、日章学園高等学校調理科、南九州大学、宮崎調理製菓専門学校の生徒・学生がスイーツレシピを考案し、プロのパティシエが優秀レシピを選考・監修し成果品を完成させ、発表会で披露の後、商品として消費者に提供する。
協力機関	①日章学園高等学校　　②南九州大学 ③宮崎調理製菓専門学校　　④フェニックス･シーガイア･リゾート ⑤㈱ケイシイシイ（ｸﾞﾗｯｼｪﾙ）　　⑥ｅｎ　ｈａｕｔ
実施内容	【学生への講義】 ・平成２６年１１月１２日（水）、芋生玲子シェフパティシエ（アンオー：宮崎市）及び江森宏之シェフパティシエ（グラッシェル：東京表参道）が講師として、宮崎調理製菓専門学校及び南九州大学において両校学生を対象に、スイーツ製作の講演を実施。 ・平成２６年１１月１９日（水）、ギー･ショク統括総料理長（フェニックス･シーガイア･リゾート：宮崎市）が講師として、日章学園高等学校調理科の生徒を対象に、スイーツ製作の講演を実施。 ・各校生徒･学生に、黒皮かぼちゃ、日向夏をテーマ食材としたスイーツレシピの考案を依頼。 【フェニックス･シーガイア･リゾート】

	・３校の生徒･学生から２０９点のスイーツレシピの応募があり、ギー統括総料理長等の審査により、２５点の優秀作品が選定され、当料理長等の監修により試作品が製作された。 ・平成２７年１月３０日（金）、当リゾート及び機構事務局職員により試食会を実施し、成果発表会に向けた意見交換がなされた。 ・平成２７年２月１１日（水）、当リゾート内『かりの菜』において、レシピ考案した生徒･学生、生産者代表、行政関係者、当機構理事長が出席し、２５点の成果品発表会が開催された。 ・２５点については、発表会翌日から３月３１日までの７週間、『かりの菜』にてコース料理のデザートとして一般利用者に提供された。また、一部作品については、当リゾート内のベーカリーショップ『ニニギ』にて販売された。 【グラッシェル】 ・３校の生徒･学生から３０点のアントルメグラッセのイメージ案の応募があり、江森シェフパティシエによる審査・監修を経て、当パティシエがプロのアイデアも付加して黒皮かぼちゃ及び日向夏のアントルメグラッセを各１点完成させた。 ・平成２７年２月２４日（火）、東京表参道の『グラッシェル』において、イメージを考案した生徒･学生の代表、生産者代表、行政関係者、報道･出版関係者、当機構理事長が出席し、アントルメグラッセ２点及び県産の日向夏、津之輝、宮崎茶、発泡清酒『はじまり』の酒粕を活用した生グラス４点の成果発表会が開催した。 ・日向夏アントルメグラッセは、発表会翌日から当店での定番商品として店頭販売が開始された。
【スイーツ研修会】 ①第１回目 ・日時：平成２６年１１月１２日（水） １３：３０～　宮崎調理製菓専門学校　　１６：３０～南九州大学 ・講師：芋生玲子シェフパティシエ（アンオー：宮崎市） 江森宏之シェフパティシエ（グラッシェル：東京表参道） ②第２回目 ・日時：平成２６年１１月１９日（水） １１：００～　日章学園高等学校 ・講師：ギー･ショク統括総料理長（フェニックス･シーガイア･リゾート：宮崎市） 日吉シェフパティシエ　　（フェニックス･シーガイア･リゾート：宮崎市）	
◆第１回目研修会（宮崎調理製菓専門学校） 芋生玲子シェフパティシエ、江森宏之シェフパティシエを講師として、パティシエを目指した理由や商品アイデア発案に当たって日頃から心がけていることなどの話を披露。	

事務局挨拶

インタビュー

講師（江森氏）との直接対話

集合写真（宮崎調理製菓専門学校）

◆第１回目研修会（南九州大学）

芋生玲子シェフパティシエ、江森宏之シェフパティシエを講師として、パティシエを目指した理由や商品アイデア発案に当たって日頃から心がけていることなどの話を披露。

事務局挨拶

研修会風景

講師（芋生玲子氏）	講師（江森宏之氏）
◆第２回目研修会（日章学園高等学校） ギー統括総料理長、日吉シェフパティシエを講師として、技術的な話を含め、パテシエを目指した理由や商品アイデア発案に当たって日頃から心がけていることなどの話を披露。	
講師紹介（ギー氏、日吉氏）	質問コーナー
集合写真（宮崎調理製菓専門学校）	試食の様子
◆レシピ選考会（シェラトン）ギーシェフ及び日吉氏 ３校総計２０９点の応募レシピから校内選考を経て２５点を優秀作品として選定。	
会場	選考会の様子

◆事務局、関係者での試食会及び意見交換会

　平成２７年１月３０日（金）シェラトン　和のひろば「かりの菜」において、２５点の試作品試食会と成果発表会の打合せを行った。

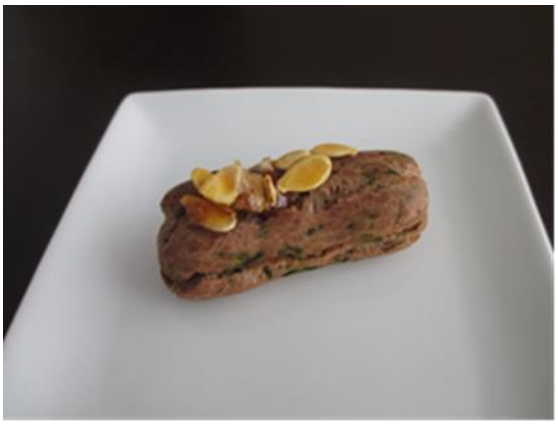
打合せ意見交換会の様子

左からギー氏、深水氏、日吉氏

スイーツレシピ優秀作品２５品

宮崎調理製菓専門学校

黒皮かぼちゃと日向夏のｸｯｷｰｼｭｰｸﾘｰﾑ



黒皮エクレア

ザッハトルテ風プチガトウ

日向夏のタルト

日向夏のベイクトチーズケーキ

日向夏のふわふわブッセ風

南九州大学

黒皮かぼちゃのケーキ

まるごとかぼロール

黒皮かぼちゃのシュークリーム

黒皮かぼちゃのミルフィーユ風タルト

幸せ大福

日向夏のズッパ・イングレーゼ

日章学園高等学校

かぼちゃのプリン	黒皮かぼちゃのトリュフ
かぼちゃのフィナンシェ	黒皮かぼちゃとりんごのタルト
日向夏タルト	日向夏のシフォン
日向夏入りブラウニー	日向夏のスフレ
黒皮かぼちゃタルト	かぼちゃのロールケーキ

かぼちゃとゆずのレアチーズ	日向夏のゼリー
日向夏のクレーグル	

【スイーツプロジェクト成果発表会】

①シェラトン・グランデ　オーシャンリゾート　和のひろば「かりの菜」

・日時：平成２７年２月１１日（水）　１１：３０～１３：３０

②「グラッシェル」（東京：表参道）

・日時：平成２７年２月２４日（火）　１２：００～１４：００

◆『かりの菜』での発表会の様子

試食スイーツ	戸敷正理事長から主催者あいさつ

試食スイーツ

江森シェフパティシエから説明

生産者　南瓜部会　長谷川清氏

アンオー　ボンボンショコラ「ポティロン」

◆『グラッシェル』での発表会の様子

東京表参道グラッシェル　ショーケース

戸敷正理事長から主催者あいさつ

軽食食材も全て宮崎産で揃えました。

黒皮かぼちゃ、日向夏アントルメグラッセ

【生グラス】黄色：津之輝、緑：宮崎茶 上白：日向夏　下白：酒粕（はじまり）	作品イメージ提案学生からの感想発表
生産者・学生・江森氏、理事長での記念撮影	ｱﾝﾄﾙﾒｸﾞﾗｯｾ２種（日向夏のみ一般発売）

②　非常食プロジェクト

目　的	・宮崎食材の消費拡大
時　期	平成２６年７月～平成２７年３月
協力機関	①宮崎県フードビジネス推進課　②宮崎県農政企画課 ③宮崎県農産園芸課　④宮崎県水産政策課 ⑤宮崎県食品開発センター　⑥宮崎県水産試験場 ⑦ＪＡ宮崎経済連　⑧ＪＡ宮崎中央 ⑨宮崎県漁業組合連合会　⑩宮崎大学 ⑪南九州大学　⑫ＪＡ食品開発研究所
検討内容	・宮崎市の非常食が県外で製造されている缶入りソフトパンであり、高齢者等にとっては飲み物が不可欠な課題がある。このことから地元の食材を活用した“美味しい非常食”を開発するために関係機関等の技術協力、助言を受けるためにプロジェクト会議を設置した。 ・会議の過程において、新商品に係る様々な提言がなされることを期待し、非常食にはならずとも保存食として商品化が目指せることも期待した。

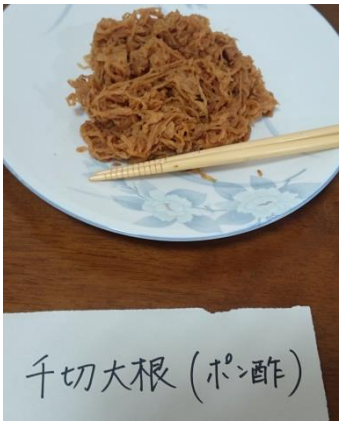
実施内容	【検討会議】 ①第１回目 ・日時：平成２６年　７月２９日（火）１３：３０～ ・場所：ジェイエイ食品開発研究所 ・内容：検討会議が目指す方向性について機構事務局からの説明及び意見交換を行った。 ②第２回目 ・日時：平成２６年　９月　９日（火）１１：００～ ・場所：宮崎県食品開発センター ・内容：市販非常食を試食し、活用が検討される地元食材の意見交換、次回への試作品を検討した。 ③第３回目 ・日時：平成２６年１２月　１日（月） ・場所：南九州大学 ・内容：第２回検討会に基づき、南九州大学及びジェイエイ食品開発研究所で作成した試作品を試食し、今後の展開を意見交換した。当日、比較的評価のあった数点について、次回までに改良を加えることとなった。 ④第４回目 ・日時：平成２７年　１月２７日（火）１１：００～ ・場所：ジェイエイ食品開発研究所 ・内容：第３回検討会時で比較的評判の良かった作品に改良を加えるとともに、新たにハモ魚うどんを材料にした試作品を試食した。
今後の展開	・ハモ魚うどんを活用したレトルト商品は、質的にも高評価であり、類似商品がないことから、平成２７年度中に商品化に向けて引き続き検討を行うことになった。

◆第３回目検討会での試作品

魚のゆずみそかけ（真空調理）	根菜類甘酢あんかけ（レトルト調理）

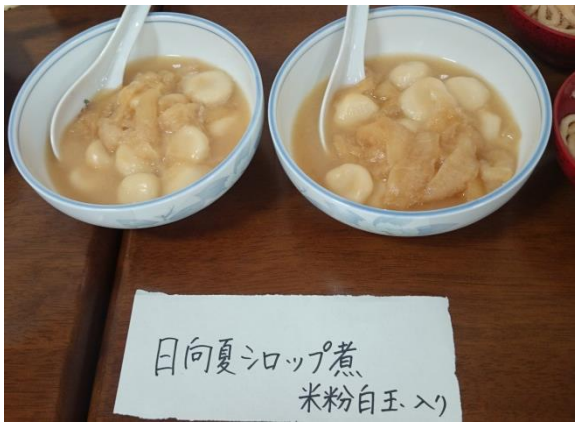
かつおカレー（真空調理）	いもごはん（真空調理）
ごぼうサラダ（真空調理）	ほうれん草おひたし（真空調理）
日向夏シロップ漬け（真空調理）	金柑シロップ漬け（真空調理）
◆第４回目検討会での試作品	
さばの柚子みそかけ（レトルト：油揚）	さばの柚子みそかけ（レトルト：不油揚）

千切大根ツナマヨネーズ味
（レトルト）



千切大根ポン酢味
（レトルト）

千切大根胡麻ドレッシング味
（レトルト）



日向夏ｼﾛｯﾌﾟ煮米粉白玉入（レトルト）

はも魚うどん（レトルト）

③ 発泡清酒「はじまり」の消費拡大、ＰＲ活動

◆消費拡大ＰＲ活動

日付	相手方	目的
４月１９日	イオン九州「情熱みやざきフェア」	小売業へ提案
５月１０日	テニス大会	イベントでのＰＲ
５月１６日	サンシャインＦＭ	メディアＰＲ
５月１９日	全国教育長会	イベントでのＰＲ
５月２２日	道の駅フェニックス	小売業への提案
５月２３日	ウエディングＭ	ブライダルへの提案
５月２３日	セレモニー宮崎	ブライダルへの提案
５月２３日	シェラトン	ブライダルへの提案
５月２３日	フェニックス自然動物園	小売業への提案
５月２９日	パリサンク	ブライダルへの提案
５月２９日	平和台ＳＩＺＥＮ	ブライダルへの提案
５月２９日	ララシャンス	ブライダルへの提案
５月２９日	ガーデンテラス宮崎	ブライダルへの提案
５月３０日	青島屋	小売業への提案
６月　４日	ＭＲＴ宮崎放送	メディアＰＲ

６月　６日	岩田産業	卸売業への提案
６月　６日	ＵＭＫテレビ宮崎	メディアＰＲ
６月　９日	アンオー	洋菓子店への提案
６月１０日	ＪＲ博多シティ	イベントでのＰＲ
６月２４日	リストランテ　シルベラード	飲食店への提案
６月２５日	パティスリー・ラ・ノブティック	洋菓子店への提案
７月　４日	宮崎空港ビル	小売業への提案
７月２３日	宮崎マルシェ産地視察　試食会	飲食店への提案
８月　４日	宮崎シェフズクラブディナークルーズ	イベントでのＰＲ
８月２４日	トラットリア・デル・チェーロ	飲食店への提案
９月　９日	リストランテ　シルベラード	イベントでのＰＲ
９月　９日	ＡＮＡホテル＆リゾート	小売業への提案
１２月２２日	グラッシェル表参道店	洋菓子店への提案
１月１８日	シェフサミット	イベントでのＰＲ
２月２６日	イオン九州	小売業への提案
２月２６日	カワウチ	卸売業への提案
２月２６日	Ｇ－７	卸売業への提案
２月２６日	トクスイコーポレーション	卸売業への提案
２月２６日	三菱商事	卸売業への提案
２月２６日	くにみ農産	製造業への提案
３月　６日	ｏｏｎｏｙａ	小売業への提案
３月２５日	県酒販	卸売業への提案
３月２５日	かりの菜デザートフェア当選者	イベントでのＰＲ

◆販売実績　【製造本数：６，１０９本】

時期	のべ販売数	時期	販売数
４月	―	１０月	４，７０９本
５月	２，０５６本	１１月	５，３１０本
６月	２，８２４本	１２月	５，４９１本
７月	３，１３６本	１月	５，７９５本
８月	４，０２１本	２月	６，０５９本
９月	４，２３２本	３月	６，１０９本

◆販売店舗数：県内２９店舗

千徳酒造、吉野酒店、県酒販、大阪屋、河野俊郎酒店、宮崎山形屋、ボンベルタ橘、宮崎物産振興センター、A コープ、宮崎空港ビル、さいとう酒店、ショップ清、いなば酒店、五代商店、酒のミネダ、サンフレッシュむしか、こにし酒店、酒のひまわりアイ SHOP JA 日向、まえだ酒店、モンマートあおき、パントリーけいすけ、高橋酒店、廣川酒店、サンリッチ、スーパーとむら各店、福島酒店、四季彩館ほりぐち、happy house 酒のたけだ

◆販促グッズ製作

化粧箱

ミニのぼり

ポスター

③ 地域６次化ネットワーク事業

（１）１次産品、加工品企業マッチング

目　的	・宮崎食材の地産外商
手　法	・県外小売業等からの年間を通した照会に対し、適合の可能性がある企業のマッチングを図った。 ・『みやざき食の魅力発信プロジェクト事業』において、平成２７年２月４日にビヤステーション恵比寿で開催した試食商談会『みやざき食材プロモーション』で、当機構会員及びその関連団体、並びに連携中枢都市圏の企業の１次産品、加工品を首都圏の飲食業関係者、卸業社等へ紹介した。

※以下、紹介日順に掲載

オファー社	㈱　大寿　（神奈川県内で５店舗のスーパーマーケットを展開）
紹介日	平成２６年４月４日紹介（４月１１日～１３日でのフェアー）
紹介企業	①㈱モミキ　黒にんにく「くろまる」 ②㈱やすたけ　新生姜の醤油漬け３種 ③かわさき屋㈱　乾燥にんにくスライス

オファー社	㈱　九州屋　（全国で約５０店舗のスーパーマーケットを展開）
紹介日	平成２６年５月９日紹介
紹介企業	①㈱モミキ　黒にんにく「くろまる」 ②宮崎中央農業協同組合　割干大根「全糖」 ③道本食品㈱　たくあん缶３種 ④㈱やすたけ　新生姜の醤油漬け３種

	⑤アジメーク百彩㈱	日向夏・大根ドレッシング
	⑥㈲あいえむ企画	日向夏ドレッシング
	⑦㈱百姓隊	玉ねぎドレッシング
	⑧器	マンゴードレッシング

オファー社	㈱　幸之茶屋　（世界各国の茶・ハーブ、スパイスの輸入・製造販売）	
紹介日	①～③：平成２６年５月２６日　④：平成２６年９月２日紹介	
紹介企業	①一里山茶生産組合	桑の葉茶、桑の葉煎茶
	②㈲ふながやま園	丸ごと食べるっ茶　ほか
	③提石茶園	オーガニック茶
	④宮崎食研㈲	パパイヤ茶、生姜パウダー　ほか

オファー社	㈱　三陽百貨店　（姫路市での百貨店経営）	
紹介日	平成２６年６月１８日紹介	
紹介企業	①ＮＳファーム	マンゴー（ポット栽培）

オファー社	㈱　三越伊勢丹ＨＤ（全国７６店舗展開）	
紹介日	平成２６年６月２０日紹介（７月９日～１５日でのフェアー）	
紹介企業	①宮崎長友農園㈱	マンゴージャム

オファー社	㈱　三徳　（関東圏で３５店舗のスーパーマーケットを展開）	
紹介日	平成２６年６月２３日紹介（８月２３日～２５日でのフェアー）	
紹介企業	①㈲西澤養蜂場	きんかんはちみつ漬け　ほか
	②㈲ニッチフーズ	黒瀬ぶりの兜、手羽先餃子
	③宮崎長友農園㈱	マンゴージャム　ほか
	④石川工業㈱	生姜酢２種
	⑤㈲白水舎乳業	百白糀
	⑥㈲川野海産	焼きいわし２種
	⑦㈱マスコ	ドレッシング２種
	⑧佐土原生姜倶楽部	生姜パイ

オファー社	㈲　ファイブスター　（京都府内でスーパーマーケット２店舗展開）	
紹介日	平成２６年７月３０日紹介	
紹介企業	①物産センター　みちくさ　梅干し漬け	

オファー社	ジャパンパレタス㈱　（ロート製薬の子会社、アイスクリーム等販売）	
紹介日	平成２６年７月３１日紹介	
紹介企業	①㈲アグリプロセス宮崎　甘藷ペースト	

オファー社	㈱　こだわりや　（関東圏で３３店舗の自然食料品店を展開）
紹介日	平成２６年９月３０日紹介
紹介企業	①㈱なな葉ｺｰﾎﾟﾚｰｼｮﾝ　ブルーベリー茶葉 ②タカラ緑健　宮崎の雫ゼリー ③かわさき屋㈱　乾燥にんにくスライス　ほか ④宮崎茶ｾﾚｸﾄｼｮｯﾌﾟ白玄堂　米麹紅茶 ⑤㈲西澤養蜂場　はちみつらっきょう甘酢　ほか ⑥㈱マスコ　ドレッシング５種 ⑦㈲川野海産　焼きいわし

展示商談会名	地方銀行フードコレクション２０１４（幕張メッセ国際展示場）
紹介日	平成２６年１０月４日紹介（１１月１１日～１２日での展示会）
紹介企業	①㈱マスコ　おいしいドレッシング　ほか

展示商談会名	アグリフードＥＸＰＯ大阪２０１５(ATCアジア太平洋トレードセンター)
紹介日	平成２６年１１月５日紹介（２月１９日～２０日での展示会）
紹介企業	①田野大根生産組合　紅のだいこん　ほか ②きよちゃん大王ﾌｧｰﾏｰｽﾞｸﾗﾌﾞ　コールラビ

オファー社	宮崎空港ビル　㈱　（土産品の販売）
紹介日	平成２６年１１月１９日紹介
紹介企業	①宮崎中央農業協同組合　漬物まんじゅう

オファー社	トモシアホールディングス　㈱　（共同仕入事業）
紹介日	平成２６年１１月２７日紹介
紹介企業	①タカラ緑健　宮崎の雫ゼリー

オファー社	和幸　㈱　（全国で約２７０店舗のとんかつ専門店を展開）
紹介日	平成２６年１１月２７日紹介
紹介企業	①宮崎中央農業協同組合　割干大根「全糖」

オファー社	「つけもの処」㈱　伊勢屋　（漬物製造販売）
紹介日	平成２６年１２月１日紹介
紹介企業	①田野大根生産組合　紅のだいこん ②宮崎中央農業協同組合　漬物まんじゅう

オファー社	㈱　明治屋　（食料品･和洋酒類の小売･製造販売、輸出入）

紹介日	平成２６年１２月８日紹介
紹介企業	①㈱園田茶舗　コラーゲン入緑茶、宮崎生緑茶 ②宮崎長友農園㈱　マンゴージャムソース ③㈱器　ドレッシング ④道本食品㈱　たくあん缶３種 ⑤㈱デイリーマーム　ゴボチ ⑥石川工業㈱　生姜酢、ブルーベリー酢

オファー社	㈱　紀ノ国屋　（総合食料品卸売業）
紹介日	平成２６年１２月１６日紹介
紹介企業	①道本食品㈱　たくあん缶３種 ②宮崎長友農園㈱　宮崎マンゴーソース　ほか ③㈲ふながやま園　深蒸し煎茶　ほか ④宮崎中央農業協同組合　割干大根

オファー社	㈱㈱　大寿　（神奈川県内で５店舗のスーパーマーケットを展開）
時　期	平成２７年３月６日紹介
紹介企業	①㈱やすたけ　新生姜の醤油漬け　ほか ②　わさき屋　千切大根、乾燥にんにくスライス

（２）ニュートーキヨー連携企画

目　的	・宮崎食材の消費拡大
時　期	平成２７年３月１日（日）～２２日（日）　２２日間
実施内容	みやざき食の魅力発信プロジェクトで実施した「宮崎の旬の食材試食商談会（ビヤステーション恵比寿）」を契機に、㈱ニュートーキヨーからの宮崎フェアを開催したい旨の打診を受け、宮崎物産館ＫＯＮＮＥがある新宿を中心とした宮崎フェアを実施した。 ≪実施店舗≫ ・しゃぶしゃぶ処数寄屋橋　新宿センタービル店 （東京都新宿区西新宿 1－25－1　新宿センタービル 53 階） ・ＤＩＮＩＮＧ　ＯＵＴ５３　新宿センタービル店 （東京都新宿区西新宿 1－25－1　新宿センタービル 53 階） ・ミュンヘン　新宿店 （東京都新宿区西新宿 1－5－1　小田急新宿西口駅前ビル地下 3 階） ・さがみ　小田急本館店 （東京都新宿区西新宿 1－1－3　小田急百貨店新宿店本館 13 階）

◆しゃぶしゃぶ処　数寄屋橋　新宿センタービル店

通常メニュー（観音池ポーク）

宮崎フェアメニュー（フードバーコーナー）

宮崎産切り干し大根のサラダ

宮崎産きゅうりの浅漬け

チキン南蛮

冷や汁

宮崎焼酎（ドリンクバーコーナー）

◆ＤＩＮＩＮＧ　ＯＵＴ　５３　新宿センタービル店	
完熟きんかんのケーキ 豆乳のパンナコッタ完熟きんかんソース	キュウリのピリ辛マリネ
ズッキーニとトマトのオーブン焼き 黒皮かぼちゃとポテトのフリット	冷や汁
２色ピーマンとベーコンのペペロンソテー	
◆ミュンヘン　新宿店	

宮崎メニュー

宮崎産豚ベーコンとトマトのピザ　おいも豚ヒレ肉のグリル香草チーズバター

宮崎産メヒカリの唐揚げ　おいも豚ゆで豚のさっぱり日向夏風味ポン酢

トロサーモンと日向夏のカルパッチョ　黒皮かぼちゃと海老・アボガドのサラダ

ズッキーニと生ソーセージのオーブン焼き　宮崎産千切り大根とシラスのチジミ

鶏炭火焼きと宮崎野菜の塩炒め

◆さがみ　小田急本館店

みやざき和牛すき煮膳　みやざき和牛ステーキ膳　みやざき和牛しゃぶしゃぶ

日向夏の和風サラダ　宮崎焼酎

（平成２６年度事業報告の附属明細書について）

「一般社団法人及び一般財団法人に関する法律施行規則」第 34 条第 3 項に規定する事業報告の附属明細書として記載するべき「事業報告の内容を補足する重要な事項」が存在しないので作成しない。

◆報道機関等での扱い

		UMKテレビ宮崎		MRT宮崎放送		新聞報道	その他	
イベント開催日	イベント内容	放映日	放映時間	放映日	放映時間	掲載日	掲載者	掲載方法
26．11．12	スイーツプロジェクト（研修会）	26．11．12 夕方ニュース	3m00S			26．11．16（宮日）		
27．02．11	スイーツプロジェクト（かりの菜発表会）	27．02．11 夕方ニュース	2m00s	27．02．11 夕方ニュース	1m30S	27．02．17（宮日） 27．02．00（日農）		
27．02．24	スイーツプロジェクト（グラッシェル発表会）	27．02．26 夕方ニュース	2m15s			27．03．03（宮日） 27．03．00（日農）	ぐるなび	HP
〃	〃						パナデリア	HP
〃	〃						cuisine kingdom	「料理王国」
〃	〃						㈱製菓実験社	月刊「製菓製パン」
〃	〃						日本洋菓子協会連合会	協会機関紙
〃	〃						平岩理緒 ｽｲｰﾂｼﾞｬｰﾅﾘｽﾄ	幸せのケーキ共和国 facebook
〃	〃						武田由季 quatre saisons	ブログ
〃	〃						服部幸子 全日本洋菓子工業会	世界の菓子PCG
	スイーツプロジェクト（アクサ前夜祭審査会）	27．02．26 夕方ニュース	50s					
	スイーツプロジェクト（総集編）	27．03．07 U-doki	7m00s					
27．2月間	宮崎フェア	27．02．02 夕方ニュース	2m00s			27．02．21（宮日）	パームス企画	月刊「パームス」
27．01．18	みやざきっ子Cooking-Room	27．01．14 夕方ニュース	3m00S			26．12．13（宮日） 27．01．07（朝日）		
〃	〃	27．01．18 夕方ニュース	1m05S			27．01．19（毎日） 27．01．00（日農）		
〃	〃					27．01．22（西日本） 27．01．28（宮日）		
27．01．18	シェフサミット	27．01．19 昼ニュース	1m50S	27．01．19 夕方ニュース	1m17S	26．12．13（宮日） 27．01．07（朝日）	cuisine kingdom	「料理王国」
〃	〃	27．01．19 夕方ニュース	不明			27．01．19（宮日） 27．01．00（日農）		
27．02．03	みやざき食材プロモーション（モナリザ）	27．02．05 夕方ニュース	4m20S	27．02．21 DOOON	9m55s	27．02．04（宮日） 27．02．00（日農）	cuisine kingdom	「料理王国」
〃	〃						根本千代子 ESF　ライター	日本食糧新聞
〃	〃						根本千代子 ESF　ライター	東京CHEFS
27．02．04	みやざき食材プロモーション（恵比寿）	27．02．06 夕方ニュース	4m00s	27．02．04 夕方ニュース	1m00s	27．02．17（日農）	cuisine kingdom	「料理王国」