宮崎の『旬の食材』試食商談会

【開催日時】　平成２８年２月９日（火）　１１：００～１５：３０

【開催場所】　ビヤステーション恵比寿　１階（東京都）

【主　　催】　（一社）みや PEC 推進機構

【参加団体】　JA 宮崎中央、JA 宮崎経済連、宮崎県漁業協同組合連合会、㈱器、かわさき屋㈱、㈱マスコ、㈱響、野崎漬物㈱、千徳酒造㈱、雲海酒造㈱、㈲白水社乳業、山地しいたけ、㈱中村食肉、白玄堂、㈲浜田水産

【来 場 者】　約３００名

昨年度に引き続き、東京・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１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。

◎会場装飾と受付

会場入口を入ると、宮崎の自慢の景色や特産物のタペストリーがずらりと並びます。日向夏、黒皮かぼちゃ、ピーマン、きゅうりなどの宮崎の旬の食材やラナンキュラス、トルコキキョウの花々が会場を色鮮やかに彩り、お客様をお出迎えします。

会場内でもあちこちで宮崎食材のタペストリーを展示して商談会を盛り上げます。
このタペストリーを見るだけでも、いかに宮崎の食材が豊富であるかがよくわかります。

開場と同時に受付にはたくさんのお客様がお越しくださいました。
今回も首都圏を中心とした卸・流通関係の方や飲食店関係の方にご来場いただき、その数は、昨年度を上回る 約３００名でした。

◎商談会の様子

午前１１時。戸敷理事長による主催者挨拶でスタートしました。

出展企業も昨年度より多い２０社の出展で、各ブースでは来場者との名刺交換や商談を行いました。どのブースも熱気あふれる商談が続いていました。
また、当日は地元のテレビ局の取材も入りニュースとして流していただき、宮崎のみなさまにも今回の取組みのことを広く知っていいただくことができました。

さらに、今回は世界的なパティシエ 江森宏之氏による“牛乳を使わない日向夏ソフトクリーム”のデモンストレーションも行われ大盛況でした。

会場内の各所で商談する様子が見受けられました。
商談会の最後は米良副理事長からの来場謝辞で閉会いたしました。

◎試食の様子

宮崎牛は来場者の前で調理しました。

宮崎牛サーロインステーキ

宮崎ブランドポーク　豚みそ焼き

おいも豚のグリル・ハイカラソース

黒皮かぼちゃベーコンのマヨ炒め

メヒカリ唐揚げ

シイラフライ

ハモのフリット

生野菜サラダ４種のドレッシング

キュウリと宮崎チリメンの酢の物

ソーセージスライス盛り合わせ

カツオの焼っ切り

鮮魚刺身（ﾄﾋﾞｳｵ・ｷﾀﾞｲ・ﾒｼﾞﾅ･ｳｽﾊﾞﾊｷﾞ）

冷や汁

日向夏ゼリー

生果（完熟きんかん・日向夏）

試食ブースでは、宮崎の豊富な食材を来場者のみなさまに味わっていただきました。肉、魚、野菜、果物、加工品、宮崎の素晴らしい食の魅力を十分ご堪能いただけたのではないでしょうか。

ご来場いただいたみなさま、ありがとうございました。