資料１

平成２８年度事業報告

自　平成２８年　４月　１日

至　平成２９年　３月３１日

一般社団法人　みやＰＥＣ推進機構

１　事務局事務分掌（平成２８年度）

専務理事　　鈴木　隆　　常務理事　　江藤　恭一

職名	主任者	補助者	担当業務
事務局長	下郡　嘉浩	―	①事務局事務事業の総括
対策監 （渉外本部長）	吉田　周司	門川　幸子	①宮崎市版６次産業化実現事業 ・新商品開発に係る調整 ・スイーツＰＪに係る調整 ・海外テストマーケティング係る調整 ②６次化商品販路開拓事業 ・関東/関西でのプロモーションの調整 ③みやざき食の魅力発信プロジェクト事業 ・みやざきの旬を楽しむ会の調整
事務局次長	安藤　長	橋元　里佳	①総会及び理事会に関すること ②みやざき食の魅力発信プロジェクト事業 ・宮崎フェア（東京）の企画実施 ・「宮崎シェフズクラブ」との調整 ③６次化商品販路開拓事業 ・関東/関西でのプロモーション企画実施 ④公益事業に関すること ・長寿祝品受託事業
主査	橋元　里佳	安藤　長	①みやざき食の魅力発信プロジェクト事業 ・みやざきの旬を楽しむ会の企画実施 ・宮崎フェア（東京）の企画調整 ②宮崎市版６次産業化実現事業 ・非常食ＰＪに係る企画実施 ・チャレンジシェルフ事業
主事	門川　幸子	樋口　真紀	①宮崎市版６次産業化実現事業 ・スイーツＰＪの企画実施 ・「はじまり」の販売促進活動 ②６次化商品販路開拓事業 ・バイヤー、個別商談への対応（加工本関係） ③みやざき食の魅力発信プロジェクト事業 ・宮崎フェア等の企画調整（東京以外）
主事	樋口　真紀	下郡　嘉浩	①法人会計処理に関すること ・予算の執行、決算調整 ②宮崎市版６次産業化実現事業 ・海外テストマーケティングに関すること ③機構の広報活動に関すること ④６次化商品販路開拓事業 ・バイヤー、個別商談への対応 ・各種イベント出展に係る調整

※各種イベント出展は、開催時期に余裕のある職員で適時対応

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２８年　５月２６日（木）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議案 １．平成２７年度事業報告書（案）について ２．平成２７年度決算（案）について ３．平成２８年度定時総会について	原案可決
定時総会 平成２８年　６月２１日（火）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議案 １．平成２７年度事業報告書（案）について ２．平成２７年度決算（案）について	原案可決
第２回理事会（臨時） 平成２８年　６月２１日（火）	◆議案 １．代表理事及び業務執行理事の選定について	原案可決
第１回臨時総会（決議の省略） 平成２８年　８月２９日（月）	◆議案 １．理事２名選任の件	
第３回理事会 平成２９年　３月１４日（火）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議案 １．平成２８年度補正予算（案）について ２．平成２９年度事業計画書（案）について ３．平成２９年度収支予算（案）について ４．臨時総会の決議事項の承認について	原案可決
第２回臨時総会（決議の省略） 平成２９年　３月２７日（月）	◆議案 １．監事１名選任の件	

３　主要事業と実績

（１）６次化商品販路開拓事業

①みやざき食材プロモーション（関西地区）

対　象	首都圏の飲食関係者、卸売業者等
規　模	２０２人（１３７社）
時　期	平成２８年４月２５日（月）　１２：００～１６：００
場　所	ホテルオークラ神戸
目　的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産外商）
実施内容	（１）企業ブースでの商談 ・宮崎から参加した企業については企業毎のブースを設けた。 ・各ブースにおいて来場企業との名刺交換や商談を行った。 （２）試食会 ・宮崎の食材を活用したブッフェ形式とした。 ・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して参加企業に還元した。
出展企業	1.　雲海酒造㈱…そば雲海、マヤンの呟き、日向木挽　他 2.　千徳酒造㈱…発泡清酒「はじまり」 3.　宮崎県農協果汁㈱…日向夏ジュース、濃い人参　他 4.　㈱マスコ…ドレッシング 5.　㈱器…鱧のオイル漬け、鱧の醤油煮込み 6.　㈱宮崎経済連直販…冷や汁の素、カレー 7.　ＪＡ宮崎中央…青果物 8.　ＪＡ宮崎中央 食品加工場…宮崎たくあん、高菜まん　他 9.　㈱中村食肉…マキシマム、宮崎牛きりしまカレー 10.　㈲平和食品工業…鶏炭火焼き、鶏ハム 11.　(合)石坂村地鶏牧場…みやざき地頭鶏、じとっこちゃん　他 12.　ＭＯＭＩＫＩ…黒にんにく、黒にんにく加工品 13.　㈱ニッチフーズ…手羽先餃子、手羽先明太　他 14.　宮崎県漁業協同組合連合会…鮮魚パック、メヒカリ、シイラ　他 15.　㈱ミヤチク…宮崎牛、宮崎ブランドポーク　他
来場企業	・㈱ダイニングジャパン　・㈱神戸酒心館 ・㈲ラッフィナート　・海鮮　築山 ・宮崎酒場ゑびす　・㈱シナジーカフェ ・ｷｭｼﾞｰﾇﾌﾗﾝｾｰｽﾞｺｼﾓﾌﾟﾘｭ　・㈱万　寿し　うを勢　総本店 ・宮崎カーフェリー㈱　・㈱ダイナック ・㈱西村屋フーズコム　・㈱やるねん ・㈲びいず　・AZABU BAR ・MERCATO　・ア ターブル 145 ・酒彩家　蛮海　・うみびや鴻池新田店 ・焼肉激　・レストランプレスキル

来場企業	・㈱ダイワエクシード　・㈱コズミックダイナー ・㈱南海グリル　・㈱イデア ・車　・とり神楽 ・㈱ライフェック　・㈱三田屋 ・㈲徳島屋　・㈱ワールドサニー ・㈱ヤナギ　・㈱薩摩ッ子フーズ ・㈱サンサイドホテル　・ＡＮＡクラウンプラザホテル神戸 ・アリストンホテル神戸　・㈱アベストコーポレーション ・神戸ベイシェラトンホテル＆タワーズ ・ホテルモントレグラスミア大阪　・琵琶湖汽船㈱ ・神戸中央青果卸売協同組合　・㈱住吉屋 ・JA 全農青果センター　・㈱西日本青果 ・京都青果合同㈱　・JA 兵庫六甲 ・大阪南部合同青果㈱　・㈱ホリウチ ・カネトミ商事㈱　・大果大阪青果㈱ ・㈱カノコ　・㈱児島食品 ・㈱G7 ジャパンフードサービス　・尾家産業㈱ ・エム・ヴイ・エム商事㈱　・東果大阪㈱ ・㈱ジェット　・白石食品㈱ ・㈲建隆トレーディング　・富永貿易㈱ ・㈱ヴィスタジャパン　・戎フード㈱ ・㈱カネミ商店　・㈱カオリ ・㈱兼菱　・㈱谷 ・㈱大同公司　・正氣屋製菓㈱ ・㈱兼常コーポレーション　・かわにし酒販 ・㈱コヤマカンパニー　・西内商事㈱ ・マルト商店　・㈱グリーンズ ・㈱グリーンパック　・神田食品㈱ ・㈱うおいち　・㈱唄天 ・㈱近江商店　・山福青果㈱ ・石田青果㈱　・中井青果㈱ ・㈲播磨海洋牧場　・㈱森屋 ・神果神戸青果㈱ ・㈱トーホーキャッシュアンドキャリー ・海商㈱ ・㈱モンマルシェ　スーパーにっさん・モンマルシェ ・スーパーマーケットＮＩＳＨＩＹＡＭＡ ・㈱オークワ　・㈱古市庵 ・ドクターオブジアース　・㈱八よし ・㈱にぶ　・㈱嘉庫 ・㈱大水直売　・㈱エモーションプラネット ・㈱潤　・㈱かわかみ

来場企業	・ハクヨー㈱　・㈱銭屋本舗 ・㈱原田食品　・㈱やま正 ・協和商事㈱　・ウオクニ㈱ ・㈱エフベーカリーコーポレーション ・㈱マツヤ　神戸支店　・メイワ食品㈱ ・クックベスト㈱　・㈱ユーハイム ・ほっかほっか亭京滋地区本部　・㈱ベル ・㈱神戸まるかん　・㈱アドバンス ・富士通商㈱　・ムソー㈱ ・㈱アーネスト　・㈱大地コーポレーション ・㈱ダイトーグループ本社　・ウッドアイランドヘルスフーズ㈱ ・㈱食品産業新聞社　・㈱ラジオ関西 ・㈲食品市場新聞社　・中日新聞社 ・㈱ビズウィンコンサルティング　・秀彩プロデュース㈱ ・アサヒビール㈱　・雲海酒造㈱ ・K's フードコンサルティング　・㈱ぐるなび ・神戸市経済観光局　・神戸市みなと総局みなと振興部 ・兵庫県産業労働部観光振興課 ・野菜ソムリエコミュニティおおさか ・㈱ワクタ　・㈱ブレスト ・㈲アシストプラン

仁田脇監事にもご挨拶いただきました。	日向夏ゼリー

手羽先餃子・手羽先明太	こだわりハンバーグ
日向夏	完熟マンゴー
鮮魚	黒皮かぼちゃ
冷や汁	千切り大根の煮物

<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>千切りキムチまん</td><td>高菜漬けまん</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>メヒカリ唐揚げ</td><td>ハモフリット</td></tr>
<tr><td colspan="2">◆当商談会後の商談状況
【商談結果】
<table><tr><th></th><th>総数</th><th>１社当たり</th><th>備考</th></tr><tr><td>名刺交換数</td><td>２７５件</td><td>２２．９件</td><td>回答数１２社</td></tr><tr><td>商談件数</td><td>２８件</td><td>２．３件</td><td>回答数１２社</td></tr></table></td></tr>
</table>

②みやざき食材プロモーション（関東地区）

対　象	首都圏の飲食関係者、卸売業者等
規　模	２２８人（１２１社）
時　期	平成２９年２月１４日（火）　１１：００～１５：３０
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）企業ブースでの商談 ・ビヤステーション恵比寿を全館貸切っての開催。 ・宮崎から参加した企業については企業毎のブースを設けた。 ・各ブースにおいて来場企業との名刺交換や商談を行った。 （２）試食会 ・宮崎の食材を活用したブッフェ形式とした。 ・一部試食メニューには、当会場で開催している宮崎フェアのレギュラーメニューを提供した。

実施内容	・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して参加企業に還元した。 （３）参加した企業と当機構との意見交換会 ・当商談会終了後、別室にて本日見えた課題や運営上の問題点等について戸敷理事長も出席し、意見交換を実施した。
出展企業	1. ㈱ミヤチク…宮崎牛、加工品 2. ㈱中村食肉…マキシマム３種類、ハンバーグ、味噌漬け、生姜焼き 3. ＪＡ宮崎経済連（協力）…青果物 4. ㈱ジェイエイフーズみやざき…宮崎県産冷凍ほうれん草　他 5. ㈱マスコ…チルドドレッシング（おいしい、日向夏、人参、たまねぎ） 6. 石川工業㈱…スシ酢、桑の実酢　他 7. ㈱響…新日向夏玉ねぎドレッシング 8. アグリストリームきむら農園…マンゴーはちみつ　他 9. ㈱ＭＯＭＩＫＩ…県産黒にんにく、加工品 10. 宮崎中央農業協同組合…緑茶、和紅茶 11. 白玄堂…お茶 12. ㈱高千穂ムラたび…ちほまろ 13. ㈱かぐらの里…柚子ピール、柚子シロップ　他 14. チームシェフ 江森宏之…日向夏ソフト、日向夏グラニータ　他 15. 宮崎県農協果汁㈱…日向夏ドリンク 16. 道本食品㈱…宮崎産きざみつぼ漬け 17. 野崎漬物㈱…てげてげ漬け、冷や汁　他 18. ㈲東康夫養鶏場…康卵、霧島山麓育ちの卵 19. ㈱日向屋…じっくり煮込んだやわらかい手羽煮 20. 千徳酒造㈱…はじまり 21. 雲海酒造㈱…そば雲海 22. 雲海物産㈱…鶏のささみくんせい 23. ㈱オンザマーク…ＴＯＫＵＢＯ 24. ㈱イート…キャラいも 25. ㈱デイリーマーム…ゴボチ 26. 山西水産㈱…宮崎ちりめん 27. ㈱器…宮崎魚うどん、宮崎マヒマヒフレーク　他 28. ㈱宮崎活魚センター…チョウザメ、西米良サーモン　他 29. 宮崎県漁業協同組合連合会…フライ（メヒカリ、フカ、シイラ　他） 30. ㈱やひろ丸…鮮魚
来場企業	・SAKE SUPPORT PROMOTION　・Tokyo Wine Web ・アイ・エム・エフ　・㈱アイテム ・アゴラインターナショナル　・旭栄食品㈱ ・㈱イー・有機生活　・飯田商会 ・一般財団法人ベターホーム協会 ・㈱インターナショナルグリーンサービス ・ウェルフェア　・ウォッカトニック

来場企業	・エーピーカンパニー	・エームサービス
	・㈱エールジャポン	・おうちごはん
	・大江戸温泉物語	・㈱オージーフーズ
	・オールアバウトライフマーケティング	
	・岡常商事㈱	・神果神戸青果㈱
	・加藤美蜂園本舗	・川津食品
	・㈱川秀	・関東砂糖㈱
	・キスコフーズ	・教育家庭新聞社
	・グリーンヒルズ「茶寮遊旬」	・㈱グローバルフーズ
	・京王プラザホテル	・国分グループ本社
	・コスモ食品㈱	・ゴハンスタンダード㈱
	・サクシード・ポイント	・㈱増田屋分店
	・商船三井客船㈱	・食品企画
	・㈱信濃屋食品	・スミダ飲料
	・全国防衛協会連合会女性部会	・東京オペラシティビル
	・東京ベイ舞浜ホテルクラブリゾート	
	・内外メディア通信社	・㈱内長
	・ナックスナカムラ	・日本フードバランス協会
	・ニユートーキヨー	・発酵食品愛好会
	・㈱八社会	・パンプキンズコーポレーション
	・東国原英夫事務所	・㈱ビーバイ・イー
	・ひらまつ	・㈱プロヴィンチア
	・報知新聞社	・商船三井客船
	・三越伊勢丹フードサービス	・㈱ミツボシ
	・宮崎料理　てにゃわん	・明治アイスクリーム雪ケ谷販売所
	・㈱やっちゃばマルシェ	・山権青果㈱
	・ダイワロイヤルホテルズ	・㈲アクセル
	・㈲味楽園	・横浜丸魚㈱
	・ラ・トレイユ	・㈱リトルワールド
	・技研食品	・チャーリーズバー
	・(合)公界	・美食市
	・日経 BP 社	・㈱アプレ
	・宮崎観光経済交流会	・㈱松屋
	・カルピジャーニー・ジャパン	・ﾌｪﾆｯｸｽ・ｼｰｶﾞｲｱ・ﾘｿﾞｰﾄ
	・食品開発㈱	・インフォライズ
	・㈱MIEL	・イタリア料理　セラーリ
	・新世界マガジン	・富士甚醤油株式会社
	・宮崎県物産貿易復興センター	・プロジェクト　セイス
	・ラ・フォンターナ アッヅッラ	・宮崎日日新聞社
	・テレビ宮崎	・宮崎県東京事務所
	・テレビ宮崎	・外務省
	・㈱H2O	・AEON HONGKONG HOLDINGS LIMITED

来場企業	・サッポロビール㈱	・サッポロホールディングス㈱
	・㈱ビジネスガイド社	・フードディスカバリー㈱
	・㈱アグリビジネスサービス	・野田グループ
	・ユーシーシーフーヅ㈱	・栃木県東京事務所
	・マーケティングセバスチャン	・㈱大真
	・大和リゾート㈱	・創客創人
	・ルベル/タカラベルモント株式会社	
	・㈱ウェルネスライフパートナー	
	・グローバルマーケティングコンサルタント	
	・Next Gen International Corporation	
	・㈱K.O.PROJECT	・鉄板焼ごっつい
	・㈱マルキチ	・PEPSI
	・三井食品㈱	・㈱セブンワーク

日向夏ゼリー	完熟きんかん「たまたま」
手羽煮	生野菜サラダ（ドレッシング）

黒毛和牛と黒豚のサンドウィッチ	日向夏
きんぴらごぼう	千切り大根の酢の物
宮崎牛サーロインサイコロステーキ	おいも豚のロースハム
黒豚の味噌漬け	黒豚の生姜焼き

卵焼き	おいも豚のソテー
ほうれん草のベーコン炒め	黒皮かぼちゃの唐揚げ
メヒカリフライ	オオニベのフリット
フカフライ	きゅうりとちりめんの酢の物

宮崎魚うどん	鮮魚

◆出展企業との意見交換会

当商談会終了後、戸敷理事長及び出展企業等による意見交換会を開催し、以下の意見や感想がなされた。

【㈱中村食肉】

・今回で２度目の出展だったが、昨年よりも来場者が少なかったのではないか？

・出席バイヤーは小売がメインで商社が少なかったような気がした。

・もっとセールストークで出来れば良かったと感じている。

【㈱ミヤチク】

・日常の営業活動は、自ら足を運ぶのが基本だが試食させることが難しい。この商談会は来場するバイヤーに出展商品の試食メニューが準備されているので効果があり有意義であった。

・営業活動では新規顧客を見つけることは難しいが、当商談会は逆に話を掛けてもらえることが良い。

【山西水産㈱】

・市長をはじめ、職員、出店企業が結集しているのを初めて知った。感動した。

・スタッフによる前日の準備により自社の荷物が自社ブースに運ばれているなど、至れり尽くせりだった。

・十数名との名刺交換ができ、今後に繋げていきたい。

【㈱宮崎活魚センター】

・鮮魚は商談会出展の機会が少ないが、多くの人に足を運んでもらえた。

・事前に会場のシェフが商品を調達し試食メニューを作成してくれて良かった。

・試食メニューを作成したシェフも調理するに当たっての食材の特徴を話してくれるなど心配りがあった。

・名刺交換した企業とは商談成立させたい。

【㈱器】

・昨年度は１階のブースであったが、２階の方が空間が広く、明るさも十分であり商談もできた。

【雲海酒造㈱】

・３月２１日全国発売の木挽きブルーのＰＲが目的だった。

・試飲の場をいただき反応がもらえたことが良かった。

【雲海物産㈱】

・５０から１００件まわって１件商談が決まるかの世界である。

・今日出展した企業の全ての商品を試食メニューを出してもらえると有り難い。

【石川工業㈱】
・若手社員の指導も兼ねて今回出展した。多くのバイヤーとの接触ができ有り難かった。
・商談会が初めての参加であったが有意義だった。
【宮崎県農協果汁㈱】
・宮崎の商品に興味を持っているバイヤーが多いと感じた。
・一件でも多くの商談成立をしたい。
・宮崎の食材の美味しさに改めて気付いたところ。今後の商品に生かしていきたい。
【やひろ丸】
・商談会開催日の前日、前々日に出席予定者等に出席の確認を取る必要があるのではと感じた。
【ＪＡ宮崎中央(ｼﾞｪﾈﾗﾙﾌｫｰｽ)】
・今後地元企業や関係団体と連携する必要性を感じた。
・みやＰＥＣでネット通販を展開して欲しい。
・今後５品目の茶を出していきたいと考えている。
【白玄堂】
・昨年よりもバイヤー数が少ないのではとの意見があったが、内容的にはこれまでで一番良かった。手応えのあった９社中２社が実際に宮崎に来て産地視察をしたいとの事だった。
・カフェイン無を求めている産婦人科からのオファーもあった。
・今は寒いが夏を目指して今回は敢て水出し茶を出したことが良かった。
【江森パティシエ】
・グラニータの評判がすごく良かった。
・商談も多数たったので成立を目指したい。
【㈱文宣】
・商談会運営の立場であったが、昨年より８０名程少なかった。
・本日は２月１４日でバレンタインデーと重なり、百貨店をはじめ小売店がその対応で社員を集中させた様で厳しかった。
・今後、広く業種に声掛けしていく必要を感じた。
【横山コーディネーター】
・回を重ねる毎に良い商品が来ていると感じた。
・今日名刺交換した人にお礼のメールを必ずして欲しい。それをしないと反応はない。
・商品説明時に、商品のこだわりは何なのか、何の目的で開発したのかをはっきりと言って欲しい。
【宮崎県東京事務所】
・先日、都内で焼酎ノンジョルノを開催し多くの方が来場したが、蔵元と話をする機会が少なかったことが課題であった。
・今後、連携できることは連携し相乗効果を高めればと考えている。

◆当商談会後の商談状況
【商談結果】

	総数	１社当たり	備考
名刺交換数	２７４件	１８．２件	回答数１５社
商談件数	２１件	１．４件	回答数１５社

（２）　みやざき食の魅力発信プロジェクト事業

①“宮崎の旬を楽しむ”

◆地元の料理関係者による地産地消の新たな取り組みとして、当機構から食材若しくは料理メニューをテーマとして指定するとともに、事業内容により魅力を持たせるため食以外の文化とコラボすることにより地元食材の消費拡大を図った。

【第４弾】
名曲と風の薫りに
胸はずみ
宮崎を食べる

【コンセプト】
宮崎国際音楽祭と食とのコラボ
【開催時期】
平成２８年５月（１か月間）
【事業内容】
当音楽祭で演奏される曲目の多くの作曲家の出身地の家庭料理である「グーラッシュ」をテーマ料理とし、宮崎の食材を使用して参加店舗の創意工夫で宮崎風にアレンジした料理を提供いただいた。
【参加店舗】
①ディアマンルージュ（宮崎観光ホテル）
②パインテラス（ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ）
③BRASSERIE BERNERD（ホテルＪＡＬシティ宮崎）
④レストランフォレスト（ガーデンテラス宮崎）
⑤グリルダイニング TSUBAKI（アリストンホテル宮崎）
⑥旅館小戸荘　⑦バー＆レストラン直樹
⑧PILAW　⑨Brasserie OEUF　⑩GIGLI
⑪Luna Vino　⑫馳走や　クオーカ　⑬しゃんぐり・ら
⑭コスモス（宮崎空港ビル）　⑮パリの朝市
⑯レストラン ゼフィール　⑰Ottala 食堂
⑱日仏食堂 Lune　⑲ほのかダイニング
⑳宮崎カーフェリー（船内レストラン）
㉑アレッタ 宮崎山形屋店　㉒Green Tea Fields
㉓イーナカフェ　㉔お菓子工房 スフレ　㉕お菓子の日高
㉖ケーキファクトリー ヤマウチ　㉗シャモニーの森
㉘リューヌ・ドゥ・プランタン
㉙ニニギベーカリー＆カフェ（ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ）

【第５弾】
豊穣の秋に
神々を想い
宮崎を食べる

【コンセプト】
宮崎を代表する祭事「神武さま」と食とのコラボ
【開催時期】
平成２８年１０月（１か月間）
【事業内容】
古来日本人の主食であり日本の食の原点でもある「米をはじめとした穀物」をメインのテーマ食材とし、五穀豊穣から連想する「米、麦、キビ、ヒエ、アワ、トウモロコシ、マメ、ソバ」などのほか、宮崎の旬の食材なども使用して「神武さま」が開催されるに相応しい工夫を凝らした料理やスイーツを参加店舗に提供い

	ただきました。 　また、宮崎神宮に保管されている御神幸列図を特別にお借りしランチョンマットを製作。各店舗で使用していただき、神武さまの盛り上げを図りました。 【参加店舗】 ①BRASSERIE BERNERD（ホテルＪＡＬシティ宮崎） ②ﾊﾟﾃｨｽﾘｰﾍﾞﾙｰﾅ（ホテルＪＡＬシティ宮崎） ③ディアマンルージュ（宮崎観光ホテル） ④汐彩（宮崎観光ホテル） ⑤パインテラス（ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ） ⑥米九（ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ） ⑦3106KITCHEN（ＪＲ九州ホテル宮崎） ⑧レストラン フォレスト（ガーデンテラス宮崎） ⑨グリルダイニング TSUBAKI（アリストンホテル宮崎） ⑩旅館小戸荘　⑪バー＆レストラン 直樹 ⑫PILAW　⑬Brasserie OEUF　⑭GIGLI ⑮Luna Vino　⑯しゃんぐり・ら　⑰京料理 宮川 ⑱コスモス（宮崎空港ビル） ⑲鮨処 わたつみ（宮崎空港ビル） ⑳夢かぐら（宮崎空港ビル）　㉑パリの朝市 ㉒レストラン ゼフィール　㉓Ottala 食堂 ㉔日仏食堂 ルンヌ　㉕ダイニングかもめ ㉖ほのかダイニング　㉗宮崎カーフェリー（船内） ㉘アレッタ 宮崎山形屋店　㉙アイレＭＤレストラン ㉚Green Tea Fields　㉛イーナカフェ ㉜ケーキファクトリー ヤマウチ　㉝エス・サンク ㉞リューヌ ドゥ プランタン　㉟お菓子のさとう

【第６弾】
球春と胸キュンのとき
恋する君と
宮崎を食べる

【コンセプト】
プロ野球春季キャンプ・バレンタインデーと食とのコラボ
【開催時期】
平成２９年２月（１か月間）
【事業内容】
２月の一大イベントである「バレンタイン」。そして２月の宮崎と言えば「プロ野球キャンプ」。そんな活気あふれるバレンタインとプロ野球キャンプを盛り上げるべく、「トマト、黒皮かぼちゃ、日向夏、完熟きんかん」をテーマ食材に参加店舗の工夫を凝らした商品を提供いただきました。
また、第５弾に引き続きランチョンマットも製作。各店舗に配付しました。

【参加店舗】
①BRASSERIE BERNERD（ホテルＪＡＬシティ宮崎）
②ディアマンルージュ（宮崎観光ホテル）
③レストラン フォレスト（ガーデンテラス宮崎）
④パインテラス（ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ）
⑤米九（ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ）
⑥日向雫（ANA ﾎﾘﾃﾞｲ・ｲﾝ・ﾘｿﾞｰﾄ宮崎）
⑦リップル（ANA ﾎﾘﾃﾞｲ・ｲﾝ・ﾘｿﾞｰﾄ宮崎）
⑧3106KITCHEN（ＪＲ九州ホテル宮崎）
⑨マンダリン（ホテルメリージュ）
⑩グリルダイニング TSUBAKI（アリストンホテル宮崎）
⑪Hana hana Café（ｴﾑｽﾞﾎﾃﾙｸﾚｰﾙ宮崎）
⑫旅館小戸荘　⑬バー＆レストラン 直樹
⑭PILAW　⑮GIGLI　⑯Luna Vino
⑰しゃんぐり･ら　⑱ﾜｲﾝ食堂 geeks
⑲京料理　宮川　⑳コスモス（宮崎空港ビル）
㉑パリの朝市　㉒BRASSERIE・LE・COMPTOIR
㉓レストラン ゼフィール　㉔Ottala 食堂
㉕日仏食堂 ルンヌ　㉖ダイニングかもめ
㉗ほのかダイニング　㉘宮崎カーフェリー（船内
㉙アレッタ宮崎山形屋店　㉚アイレＭＤレストラン
㉛アグリーナ　㉜杏カフェ
㉝ﾊﾟﾃｨｽﾘｰ ﾍﾞﾙﾅｰﾙ（ホテルＪＡＬシティ宮崎）

	㉞風待ちベーカリー（ｼｪﾗﾄﾝ・ｸﾞﾗﾝﾃﾞ・ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ） ㉟イーナカフェ　㊱ケーキファクトリー　ヤマウチ ㊲エス・サンク　㊳リューヌ ドゥ プランタン ㊴シャモニーの森　㊵お菓子のさとう

②宮崎フェア

目　的	・宮崎食材の地産外商
手　法	・県外のホテルや飲食店の自主企画等による宮崎の食材を使用したフェアを開催するに当たり、食材の提案や郷土料理の紹介を行った。 ・バイヤー等を本市に招聘し、産地視察を実施した。 ・宮崎の食材については、開催施設側が日常的に取引のある問屋等から購入する通常の流通による調達方法を基本とした。

（ｉ）レストランひらまつ

運営社	株式会社ひらまつ ※国内外のレストラン２８店舗を運営。毎年複数店舗でミシュラン一ツ星を獲得している。
所　在	東京都渋谷区恵比寿４－１７－３
日　時	平成２８年４月１８日　１９時～２１時３０分
実施内容	使用された主な食材 宮崎牛、宮崎キャビア、佐土原ナス、黒皮かぼちゃ、完熟マンゴー、日向夏、オオニベ、ウチワエビ、発泡清酒「はじまり」

産地視察

店内

メニュー	ブーゲンビリアでお出迎え
米良副理事長挨拶	全品
来場者へのお土産	むすひこよりを設置し宮崎ＰＲ

（ⅱ）ビヤステーション恵比寿

運営社	㈱新星苑 ※サッポロビール園も運営しサッポロビール㈱が１００%出資する。
所　在	東京都渋谷区恵比寿４－２０
時　期	平成２９年２月（１か月間）
実施内容	・当施設では毎年２月に宮崎フェアを永年開催しており、平成２８年度についても例年同様に開催された。 ・期間中の使用食材については、２月１４日に同所で開催された商談会に出展する企業の商品から選択してもらった。
採用食材	ジェイエイフーズみやざき…冷凍小松菜 中村食肉…マキシマム、黒毛和牛黒豚のハンバーグ 宮崎県漁連…フカカツ（プレーン、チーズ＆ハーブ） ミヤチク…ベリーロール　　デイリーマーム…ゴボチ

	宮崎活魚センター…西米良サーモン オンザマーク…ＴＯＫＵＢＯ 宮崎県農協果汁…１００％日向夏冷凍果汁 イート…キャラいも　　きむら農園…ソルダムコンフィチュール ヤマエ食品工業…日向夏ポン酢 ＪＡ宮崎中央…黒皮かぼちゃ、完熟きんかん、切干大根、完熟きんかん

小松菜と桜海老のフォー

黒皮かぼちゃの唐揚げ

フカフライ

ベリーロールハムのカナッペ

和牛と黒豚のハンバーグサンド

西米良サーモンのムニエル

スイーツ王国みやざき

（iii）㈱ニュートーキヨー関連３店舗

運営社	㈱ニュートーキヨー ※東京及び関西地区で２５のブランド名の飲食店を展開する外食産業。東京においては、ミュンヘン（ビヤホール）、さがみ（和食居酒屋）、庄屋（居酒屋）等を展開している。
時　期	平成２９年３月１日～３１日　１か月間
実施内容	≪実施店舗≫ ①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） ②ニュートーキヨー ビヤホール 東京駅八重洲口店 （東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅一番街 B1F） ③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

【提供メニュー】
①日向夏とキャベツの和風サラダ
②初かつおのたたき
③水タコのカルパッチョ
④粗挽きウインナー
⑤おいも豚の塩麹焼き
⑥おいも豚の冷しゃぶとパクチーのサラダ
⑦ホワイトロースハムと黒皮かぼちゃ ゴーヤのグリル
⑧宮崎和牛の雲丹包み焼き

◆ミュンヘン　新宿店

【提供メニュー】
①宮崎県産直送国産豚 アイスバイン
②おつまみスペアリブ
③骨切り鱧と春野菜の梅肉ソース
④日向夏と鮮魚のカルパッチョ
⑤黒皮かぼちゃとシラスのペペロンチーノ
⑥めひかりの唐揚げ
⑦炭火焼き鶏肉のゆず胡椒炒め
⑧おいも豚のローストポークサラダ仕立て 日向夏ドレッシング
⑨おいも豚のローストポークとグリルポーク２種盛り合わせ
⑩おいも豚バラベーコンと切干大根の和風ピザ

◆ニュートーキヨー ビヤホール 東京駅八重洲口店	
	【提供メニュー】 ①ゴボウチップス～マキシマムスパイス～ ②メヒカリの温かいエスカベッシュ ③日向夏と新玉葱、生ハムのサラダ ④“MIYAZAKI”大地の恵み～バーニャカウダーソース～ ⑤厚切りベーコンのグリル～マンゴーマスタードソース～ ⑥宮崎牛リブロースのステーキ ⑦“完熟きんかん”たまたまの甘露煮～アイス添え～

（ⅳ）東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート

運営社	株式会社東京ベイホテル ※東京ディズニーリゾート・オフィシャルホテルの一つであり、南欧をイメージコンセプトにした都市型リゾートホテルである。
所　在	千葉県浦安市舞浜 1-7
時　期	平成２９年１月１３日～３月２３日
実施内容	使用された食材 宮崎牛、日向夏、県産鶏、県産豚、県産米　ほか

<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>提供メニュー</td><td>【ランチバイキング】
・宮崎牛のしゃぶ飯 柑橘ポン酢と金柑のアクセント
・宮崎県産日向夏と春野菜入りロミロミサーモン
・宮崎県佐土原ナスの亜麻仁オイル蒸し 醤油麹のディップ添え
・宮崎県産サツマイモのマリネ
・タンブラーサラダ 五穀米と宮崎ちりめんのサラダ
・タンブラーサラダ 宮崎県産ベーコン入りサラダ リヨン風
・宮崎県郷土料理“チキン南蛮”を春の装いで 特製タルタルソース添え
・宮崎県産豚肉と季節野菜のポトフ― 粒マスタード添え
・宮崎県産へべすぶりを宮崎発泡清酒“はじまり”と米麹を使ったソースで
・宮崎県産大隅はまぐりと菜の花のリゾット仕立て
・宮崎県産ベーコンと宮崎育ちホウレンソウのキッシュ
・宮崎県産ちりめんとキャベツのパスタ カラスミ風味
・宮崎名物「冷や汁」
・宮崎老舗醸造長友味噌の味噌汁
・宮崎県産米“ひのひかり”の白飯
・宮崎県産日向夏のムースとチョコレートクリームソース

【ディナーバイキング】
・宮崎県産“アカバナ”のカルパッチョ仕立て 日向夏と燻製マヨネーズのアクセントで
・宮崎牛押し寿司と郷土料理レタス巻き
・宮崎県産シロチョウザメの冷製南蛮 ジ・アトリウム風</td></tr>
</table>

提供メニュー	・宮崎県佐土原茄子と日向鶏の亜麻仁オイル蒸し 醤油麹のディップ添え ・宮崎県奥日向サーモンと日向夏の爽やかマリネ 日向夏のオリーブライスとピールを添えて ・宮崎牛蒡とフロマージュ３種のトルティーヤ ガドガド風 ・タンブラーサラダ 五穀米と宮崎ちりめんのサラダ ・タンブラーサラダ 宮崎県産ベーコン入りサラダ リヨン風 ・宮崎牛と宮崎伝統野菜 佐土原ナスのマリアージュ ・宮崎県産日南どりと宮崎きんかんのフリカッセ ・宮崎県産奥日向サーモンと大隅はまぐり、野菜入りブールブランソース ・宮崎伝統野菜と季節野菜のベニエ ・宮崎県産豚肉と宮崎育ちホウレンソウのカルボナーラ ・宮崎県産豚肉の広東風酢豚 ・肉巻きおにぎり ・飫肥の天ぷら もしくは 宮崎かんしょの“がね” ・宮崎名物「冷や汁」 ・宮崎老舗醸造長友味噌の味噌汁 ・宮崎県産米“ひのひかり”の白飯 ・宮崎県産日向夏のムースとチョコレートクリーム ・宮崎県産日向夏のゼリーとフロマージュブランのムース

（３）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２８年６月～１０月
手　法	・宮崎の農産品を広くテーマ食材とし、宮崎農業高校、本庄高校、日章学園高校、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宮崎県立宮崎農業高等学校　②日章学園高等学校 ③本庄高校　④南九州大学 ⑤宮崎調理製菓専門学校　⑥フェニックス･シーガイア･リゾート ⑦ｅｎ　ｈａｕｔ（アンオー）　⑧チームシェフ

◆スイーツ研修会

・フェニックス･シーガイア･リゾートの日吉パティシエ、ｅｎ　ｈｕｎｔ（アンオー）の芋生パティシエ、チームシェフの江森パティシエ、中野パティシエ及び津田パティシエを講師として協力いただき、各学校に出向いて学生・生徒への研修会を実施した。

・講師からは、デザートの基本形態、素材を決め方及び料理の文化に合せる等、基本的なことを学んだ。

・学生・生徒には、当研修会終了後、「米をはじめとした穀物」をテーマ食材としたオリジナルスイーツレシピを考案してもらった。

①日章学園高校

・平成２８年６月１５日　１０：００～１２：００

・３３名の生徒が受講した。

・講師　日吉パティシエ（シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート）

②宮崎調理製菓専門学校

・平成２８年６月２２日　１３：３０～１５：３０

・２１名の学生が受講した。

・講師はチームシェフの３名。

江森パティシエ、中野　賢太（ダロワイヨジャポン）、津田　励祐（グランバニーユ）

③南九州大学

・平成２８年６月２３日　１３：１０～１５：１０

・６０名の学生が受講した。

・講師はチームシェフの３名。

江森パティシエ、中野　賢太（ダロワイヨジャポン）、津田　励祐（グランバニーユ）

④宮崎農業高校

・平成２８年６月２４日　１３：３０～１５：３０

・４０名の生徒が受講した。

・講師はチームシェフの３名。

江森パティシエ、中野　賢太（ダロワイヨジャポン）、津田　励祐（グランバニーユ）

⑤本庄高校

・平成２８年７月５日　１０：４５～１２：４５

・２０名の生徒が受講した。

・講師は芋生パティシエ（ｅｎ　ｈａｕｔ）と日吉パティシエ（シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート）

◆スイーツ審査会

・学生、生徒から２０７点のレシピの応募があり、各学校内で校内選考を行った結果、８５点に絞られた。その後、日吉パティシエ（シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート）及び佐藤氏（お菓子の佐藤）に審査いただき、３２点まで絞られた。

・平成２８年８月２６日シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート内において、３２点について厳正なる審査を行った結果、優秀賞２０点を決定。

・審査員は以下のとおり。

シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート　　日吉氏
宮崎県洋菓子工業組合　理事長　　佐藤氏
宮崎県洋菓子協会　会長　　松本氏
南九州大学　　杉尾氏
宮崎調理製菓専門学校　　鷺坂氏
日章学園高校　　津田氏
宮崎農業高校　　長友氏
本庄高校　　安河内氏
ＪＡ宮崎経済連　　岩切氏
ＪＡ宮崎中央　　山口氏
みやＰＥＣ推進機構　専務理事　　鈴木氏　　以上１１名

スイーツレシピ優秀作品２０品	
南九州大学	
温州みかんと日向夏のレアチーズケーキ	ひなた（洋菓子部門　アイディア賞）
日向夏のおはぎ（和菓子部門　アイディア賞）	日向夏のクリームチーズどら焼き
日章学園高校	
ライスプディング	栗とパパイアのクグロフ
私が思う神武様	勾玉の錦玉羹（和菓子部門　アイディア賞）
宮崎調理製菓専門学校	
枝豆モンブラン（最優秀賞）	太陽と踊り

へべすのタルトレット	爽やかミントのトロピカルタルト
宮崎農業高等学校	
gemme en verte （ジェム　アン　ヴェールト　緑の宝石）	みかんクリームサンド
太陽	charme de nature （シャルム　ドゥ　ナチュール）
本庄高校	
キュウリのタルト	とうもろこしプリン
Rusk de Jinmu(ラスク　ド　ジンム)	おひさまムース

	応募数	校内選考		一次選考		ファイナル（審査会）		備考
		洋菓子	和菓子	洋菓子	和菓子	洋菓子	和菓子	
南九州大学	66	19	4	6	2	2	2	アイディア賞（洋菓子、和菓子）
日章学園高等学校	40	15	5	6	0	3	1	アイディア賞（和菓子）
宮崎調理製菓専門学校	21	10	2	5	1	4	0	最優秀賞（洋菓子）
宮崎農業高等学校	40	15	5	5	1	4	0	
宮崎本庄高等学校	35	8	2	5	1	4	0	
宮崎大学カンキツひろめ隊	5			4	1	0	0	
		67	18	31	6	17	3	
計	207	85		37		20		

◆スイーツプロジェクト成果発表会

・日　時：平成２８年１０月１５日　１１：００～１２：３０

・場　所：シェラトン・グランデ　オーシャンリゾート

・参加者：５７名（参加校学生３０名、製菓関係者ほか）

緊張の中、成果発表会開始

戸敷理事長から激励の挨拶

日吉氏、佐藤氏からの講評

<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>最優秀賞者へ記念品贈呈</td><td>緊張も解れ、いざ試食</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td colspan="2">生徒や先生方からのコメント</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>江森パティシエの講話</td><td>受賞者集合写真</td></tr>
</table>

◆受賞作品の披露

・優秀賞を受賞した作品は、男子プロゴルフ「ダンロップフェニックストーナメント」やシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート「パインテラス」、そして女子プロゴルフ「アクサレディスゴルフトーナメント前夜祭」などでお披露目され、多くの人に食されました。

<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>ダンロップフェニックスクラブハウス</td><td>パインテラス</td></tr>
</table>

アクサレディス前夜祭

◆スイーツセミナー

・日　時：平成２８年９月１７日（土）１３：００～１４：３０

・場　所：シーガイアコンベンションセンター　４Ｆ「樹葉」

・目　的：将来食の分野を目指す学生等が、世界で活躍するトップパティシエやアーティストの体験や考え方を直に聞くことにより、プロの仕事に対する意識の高さや物づくりへ考え方などを学んでもらうことを目的に開催。

・参加者：２５０名（スイーツセミナー参加校の生徒・学生、市内の製菓関係者など）

・演　題：『僕たちは表現者～パティシエもミュージシャンもどんな仕事も一緒です～』

・講　師：〇小山　進氏（パティシエ・エス・コヤマ）

1964 年京都生まれ。2003 年兵庫県三田市に「パティシエ エス コヤマ」をオープン。子どもたちの育成や、自身の“モノづくり”に対する姿勢、発想の原点などを題材とした講演会や講習会を各地で行い、子どもたちから大人、年配の方々まで幅広い層から支持を受けている。

また、カカオの産地には毎年訪れ、「産地に近い考えを持ったチョコレート職人」を意味する“カカオティエ”を目指し、カカオ産地の歴史や生育環境、カカオそのもののポテンシャルを学ぶ日々を送っている。

フランスの最も権威のあるショコラ愛好会「C.C.C.」のコンクールでは、2011 年の初出品以来、５年連続で最高位を獲得。審査員より「味覚の錬金術師」と評されるほどに。昨年、2015 年には宮崎の日向夏を使ったショコラ”プラリネ日向夏”を含む「SUSUMU KOYAMA’S CHOCOLOGY 2015」が最高位を獲得。その他、インターナショナル・チョコレート・アワーズにも 2013 年より４年連続で出品。これまで、金賞を始めとし多数の受賞を果たす。2015 年７月には、イタリア・ミラノで開催された万国博覧会で、100 名を超えるイタリア人料理人、ジャーナリストの皆様の前でショコラセミナーを行うなど、名実ともに世界が注目するショコラティエである。

〇佐藤　竹善氏

「SING LIKE TALKING 」のボーカルとして'88年にデビュー。'93年『Encounter』、'94年『Togetherness』の両アルバムはオリコン初登場1位。13枚のオリジナル･アルバムを発表、総売上300万枚以上を記録している。

その活動と平行して'95年に本格的にソロ活動開始。2013年に25周年を迎えた 「SING LIKE TALKING 」の集大成となるオールタイムセレクションアルバム、『Anthology』を、2015年2月にリリース。

その他、多数のアーティストのレコーディング参加、楽曲提供やプロデュースなども行い、高い評価を受けている。

また、2016年8月にはキャリア初となる野外での単独ライブを開催。

2015年12月に発表された「Your Christmas Day Ⅲ」のアルバムの中に収録されている「The Lost Treasure ～The Adventures of Jaime～」は、小山進氏が『SUSUMU KOYAMA'S CHOCOLOGY 2015』から表現した壮大なストーリーを元に、佐藤竹善氏が書き下ろしたキャリア初の組曲である。

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２８年４月～平成２９年３月
協力機関	①㈱器　　②宮崎県漁連 ③宮崎海洋高校　　④南九州大学

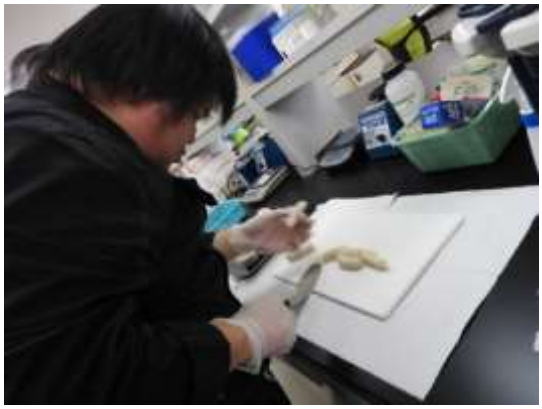
【魚肉ソーセージ新商品開発】

・南九州大学　六車教授の協力の下、宮崎どれの魚を活用した魚肉ソーセージの開発に着手。会議を重ねた。

・様々な魚種で試験を行った結果、カツオとシイラの魚肉ソーセージの試作品が完成。

・平成 29 年 1 月 28 日～29 日に開催されたみやざき産業祭で試食アンケートを実施した。

会議の様子



試験の様子

試作品

試食会

試作品

試食アンケート

試食アンケート

試食

「第５回　みやざき産業祭」　　魚肉ソーセージ試食アンケート結果

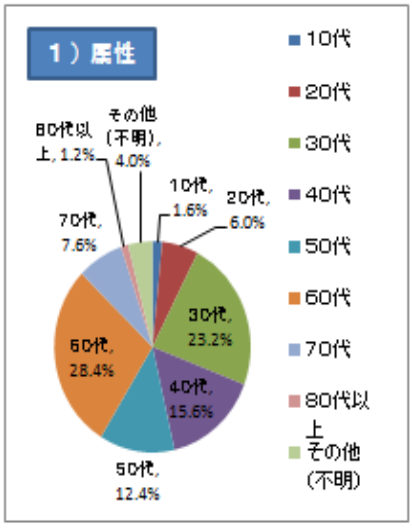
◆調査日　平成29年1月28日(土)～29(日)

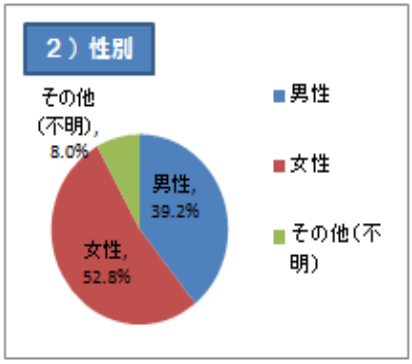
◆調査数　〈1日目〉120名　　〈２日目〉130名　　合計　150名

1）属性

年代	１０代	4	1.6%
	２０代	15	6.0%
	３０代	58	23.2%
	４０代	39	15.6%
	５０代	31	12.4%
	６０代	71	28.4%
	７０代	19	7.6%
	８０代以上	3	1.2%
	その他（不明）	10	4.0%

性別	男性	98	39.2%
	女性	132	52.8%
	その他（不明）	20	8.0%





2）魚肉ソーセージについて

2）－（1）シイラの魚肉ソーセージ

		①おいしい	②普通	③おいしくない	その他（不明）
味	全体	165	74	6	5
		66.0%	29.6%	2.4%	2.0%
	男性	70	45	1	
		28.0%	18.0%	0.4%	
	女性	95	29	5	
		38.0%	11.6%	2.0%	
		①良い	②普通	③悪い	その他（不明）
食感	全体	146	88	6	10
		58.4%	35.2%	2.4%	4.0%
	男性	68	42	3	
		27.2%	16.8%	1.2%	
	女性	78	46	3	
		31.2%	18.4%	1.2%	
		①良い	②普通	③悪い	その他（不明）
見た目	全体	97	135	8	10
		38.8%	54.0%	3.2%	4.0%
	男性	48	63	3	
		19.2%	25.2%	1.2%	
	女性	49	72	5	
		19.6%	28.8%	2.0%	
		①良い	②普通	③悪い	その他（不明）
香り	全体	82	149	6	13
		32.8%	59.6%	2.4%	5.2%
	男性	37	71	3	
		14.8%	28.4%	1.2%	
	女性	45	78	3	
		18.0%	31.2%	1.2%	

2）－（2）カツオの魚肉ソーセージ

		①おいしい	②普通	③おいしくない	その他（不明）
味	全体	156	83	5	6
		62.4%	33.2%	2.0%	2.4%
	男性	74	40	2	
		29.6%	16.0%	0.8%	
	女性	82	43	3	
		32.8%	17.2%	1.2%	
		①良い	②普通	③悪い	その他（不明）
食感	全体	124	110	7	9
		49.6%	44.0%	2.8%	3.6%
	男性	54	54	5	
		21.6%	21.6%	2.0%	
	女性	70	56	2	
		28.0%	22.4%	0.8%	
		①良い	②普通	③悪い	その他（不明）
見た目	全体	95	137	8	10
		38.0%	54.8%	3.2%	4.0%
	男性	54	54	5	
		21.6%	21.6%	2.0%	
	女性	52	69	6	
		20.8%	27.6%	2.4%	
		①良い	②普通	③悪い	その他（不明）
香り	全体	98	133	7	12
		39.2%	53.2%	2.8%	4.8%
	男性	41	67	3	
		16.4%	26.8%	1.2%	
	女性	57	66	4	
		22.8%	26.4%	1.6%	

3）魚について

		①好き	②どちらでもない	③嫌い	その他（不明）		
魚は好き？	全体	227	14	3	250		
		90.8%	5.6%	1.2%	2.4%		
	男性	109	6	0			
		43.6%	2.4%	0.0%			
	女性	118	8	3			
		47.2%	3.2%	1.2%			
		①よく食べる	割と食べる	③普通	④あまり食べない	⑤全然食べない	その他（不明）
どれくらい食べる？	全体	111	70	41	22	0	6
		44.4%	28.0%	16.4%	8.8%	0.0%	2.4%
	男性	56	35	16	8	0	
		22.4%	14.0%	6.4%	3.2%	0.0%	
	女性	55	35	25	14	0	
		22.0%	14.0%	10.0%	5.6%	0.0%	

【マヒマヒフレーク商品開発】

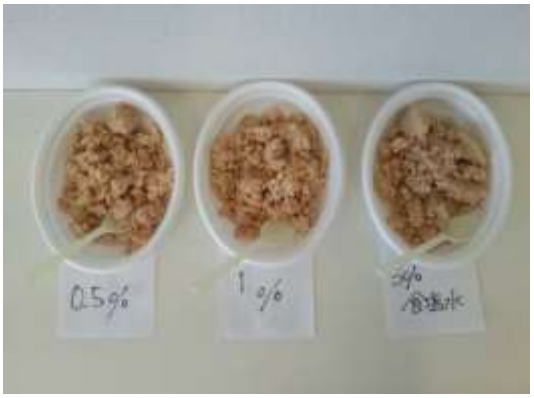
・宮崎県漁連及び宮崎海洋高校の協力の下、全国的にも漁獲量の高いシイラ（マヒマヒ）を活用した備蓄缶「マヒマヒフレーク」の開発に着手。

・会議及び試験を何度も重ね、マヒマヒフレークを完成させた。

・高校生とのコラボ商品ということもあり、マスコミにも多く取り上げられた。

・みやざき産業祭で販売したほか、ボンベルタ橘地下にあるチャレンジシェルフでも販売を開始。

・また、マヒマヒフレークを備蓄缶として企業に購入、保管していただき、いざ災害が発生した場合にその備蓄缶を回収、被災地に届けるといったプロジェクト「備蓄缶プロジェクト」を開始。100 社以上の企業が賛同し、現在も進行中である。

	
会議の様子	試作品
試作品	テレビ撮影の様子
マヒマヒフレーク	備蓄缶プロジェクトチラシ

③チャレンジシェルフ事業

目　的	・宮崎市内の地元企業や学生たちの作った魅力ある農商工連携商品の消費者への認知度向上や購入機会の増大を目的として、ボンベルタ橘の食品売り場の商品棚を当機構が借上げるテストマーケティングを実施。棚（売り場）の存在を多くの方々に知っていただき親しみを持っていただけるよう「宮崎市うめぇ～もん発掘堂」と命名した。
開始日時	平成２８年１０月８日～
場　所	ボンベルタ橘　地下１階（東館側のぼりエスカレーター左手奥）
出展業者 （オープン初日）	①㈱百姓隊　②㈲ふながやま園 ③㈱器　④宮崎市漁協 ⑤㈱ジェネラルフォース宮崎中央　⑥宮崎海洋高校

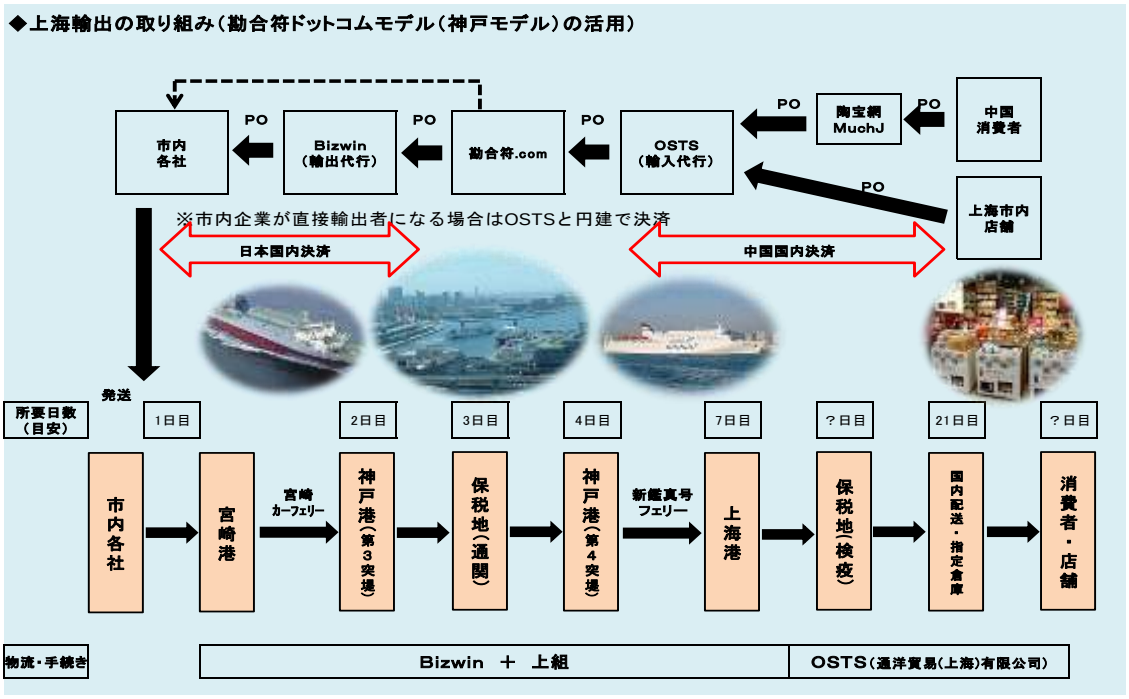
	⑦宮崎農業高校 ⑨本庄高校	⑧日章学園高校 ⑩魔女のくすり堂
棚全体写真		オープニングセレモニー
オープニングセレモニー		開店初日の様子
高校生も販売に参加しました		陳列棚
杉玉を販売しました		

オープン初日は高校生たちによるハイスクールカフェも同時開催	

④中国（上海）への販路拡大テストマーケティング

目　的	・宮崎食材の販路拡大（地産外商）	
経　緯	4 月 26 日	神戸市長表敬
	5 月中旬	上海にテスト輸出する 10 品が確定。
	5 月 27 日	検疫のため宮崎港から神戸港へ向けて輸出。
	6 月上旬	検疫の結果、栃木県で生産された酢を使用していたため、1 社 2 品が通関不可となった。
	7 月 12 日	7 月 20 日に上海で開催される商談会（神戸市主催）に出品する 8 品を発送。
	7 月 20 日	商談会参加。
	8 月 31 日	上海でのテスト販売のための最終説明会を開催。最終意思確認。4 社がテスト販売することとなった。
	10 月 5 日	初荷宮崎港発。
	10 月 11 日	初荷通関・神戸港発。
	10 月 13 日	初荷上海港着。
	10 月 21 日	上海での通関完了報告。
	10 月 25 日	上海市内 4 店舗での販売開始。
	11 月 3 日～6 日	上海における実演販売員への指導及び販売状況確認
	12 月 17 日	第 2 回目の荷物配送（宮崎カーフェリー）
	平成 29 年	
	1 月 16 日～18 日	上海における販売状況確認及びバイヤーとの協議
	1 月 25 日	次年度輸出希望企業への説明会
	3 月 14 日	第 3 回目の荷物配送（宮崎カーフェリー）
	4 月 11 日～17 日	上海 1 店舗での宮崎フェア開催。（14 日～16 日：業者現地入り。販売状況確認）

輸出の流れ



神戸市役所市長室から撮影

輸出商品	マキシマムオリジナルスパイスわさび味【中村食肉】	マキシマム　オリジナルスパイス【中村食肉】

<table>
<tr><td rowspan="6">輸出商品</td><td>マキシマム　オリジナルスパイス　ゆず味
【中村食肉】</td><td>宮崎黒にんにくうまみたれ
【ＭＯＭＩＫＩ】</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>宮崎県産黒にんにく「くろまる」８０ｇ
【ＭＯＭＩＫＩ】</td><td>うまいから（辛）食べてみて
【ＭＯＭＩＫＩ】</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>おいしいキャベツのたれ
【マスコ】</td><td>濃厚くちどけ果実マンゴー
【ひょっとこ堂】</td></tr>
<tr><td> </td><td>
</td></tr>
<tr><td colspan="2">
</td><td> </td></tr>
<tr><td colspan="2">宮崎港５トンコンテナ（初荷）</td><td>コンテナの状況</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>新鑑真号積み荷の様子</td><td>上海店舗棚陳列の様子</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>実演販売員指導の様子</td><td>現地協議</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td colspan="2">実演販売</td></tr>
</table>

⑤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	
４月　６日	生目・高岡・田野・清武商工会表敬	団体へのＰＲ活動
４月１１日	レストランひらまつ	飲食店へのＰＲ活動
４月１２日	松山市広報プレゼント	県外へのＰＲ活動
５月　９日	公園協会表敬	団体へのＰＲ
５月１１日	ＭＲＴ	報道機関へのＰＲ
５月１１日	宮崎市議会	団体へのＰＲ
５月２５日	横須賀市役所表敬	県外へのＰＲ

７月　８日	腎臓学会	団体へのＰＲ活動
９月１５日	パークプレイス（大分）宮崎ＰＲ	県外へのＰＲ
１０月　８日	ボンベルタ橘「チャレンジシェルフ」	市民へのＰＲ活動
１１月　８日	ＵＭＫ	報道機関へのＰＲ
１１月２９日	東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート	ホテルへのＰＲ
１１月３０日	ニユートーキヨー	バイヤーへのＰＲ
１１月３０日	サッポロビール	企業へのＰＲ活動
１月１７日	姫路市議会	団体へのＰＲ活動
３月　２日	フードアナリストイベント	団体へのＰＲ

◆販売店舗数：県内３０店舗

（宮崎市）宮崎山形屋、宮崎空港ビル、みやざき物産館 KONNE、大阪屋、吉野酒店、
さいとう酒店、河野俊郎酒店、ラメール(鮮度館ﾎﾞﾝﾃﾘｽ)、
ラディッシュセブン、ボンベルタ橘地下（うめぇ～もん発掘堂内）

（国富町）サンリッチ、わちどんが村 式部の里

（延岡市）千徳酒造、酒のミネダ、サンフレッシュむしか、こにし酒店

（日向市）酒乃ひまわり、アイ SHOP　JA 日向

（児湯郡）まえだ酒店、モンマートあおき、パントリーけいすけ川南店、高橋酒店、
廣川酒店

（日南市）スーパーとむら油津店、スーパーとむら食彩館とむら、
スーパーとむら吾田店、福島酒店、スーパーとむら北郷店

（串間市）四季彩館ほりぐち本店、Happy house 酒のたけだ

（４）みやＰＥＣ推進機構公益事業開拓事業

①宮崎市百歳長寿祝品贈呈事業

目　的	・公益事業の開拓
経　過	・宮崎市長寿支援課が実施する当該委託事業に応募しコンペを経て受託した。 ・地産地消に資するため地元産品詰合せ等の商品をカタログ作成し提案した。
対象者	百歳を迎えた１１８名

表紙・裏表紙

中面

申込みハガキ

申込みハガキ宛名面

①胡蝶蘭…８件	②宮崎牛…５２件	③宮崎キャビア…１件
④伊勢えび…７件	⑤フルーツセット…３件	⑥宮崎特産品セット…１３件
⑦座椅子…１５件	⑧体圧分散パッド…１９件	

②首都圏における食を活かしたシティプロモーション事業

目　的	・公益事業の開拓
時　期	平成２９年２月１日～２月２８日
内　容	・宮崎市秘書課広報広聴室から受託。 ・ＳＮＳを使った食材プロモーション、映像によるプロモーション及びアンケートの実施・集計を行った。 ・関連して、２月１２日に宮崎フェア開催した東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾートにおいて「恋する宮崎デー」と題し、特別イベントを実施し、宮崎のＰＲを図った。

場　所	・ビヤステーション恵比寿（東京都渋谷区恵比寿） ・東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート（千葉県浦安市舞浜）

ビヤステーション恵比寿

映像によるプロモーション

きんかんＰＲ

来店者へのきんかん配布

映像を見る来店者

キャンペーン告知カード

告知カードを元に投稿されたＳＮＳ

東京ベイ舞浜ホテル クラブリゾート

宮崎ＰＲブース

映像によるプロモーション

宮崎スペシャルデーきんかん配布	きんかんを試食する来場者
会場内	マグロの解体ショー
マグロ試食	青島神社宮司による祈願祭

◆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
28.5.1～5.31	『名曲と風の薫りに胸おどり　宮崎を食べる』	28．04．29 夕方ニュース	4m00s	28．05．11 ﾓｰﾆﾝｸﾞﾃﾗｽ	4m00s			
				28．05．13 もぎたてラジオ	4m00s			
28.4.25	宮崎の旬の食材展示商談会（神戸開催分）					食品産業新聞 畜産日報　5.10号		
28.3.19～4.28	東京ベイ舞浜クラブリゾートホテル　宮崎フェア						28．6．14 東京ベイ舞浜ｸﾗﾌﾞﾘｿﾞｰﾄH	HPにて青島神社むすひこより奉納の様子
28.6.21	スイーツプロジェクト（調理製菓専門学校での講義）	28．06．22 夕方ニュース	1m40s			28．6．27 宮崎日日新聞		
28.6.24	ハモ新商品（㈱器）					28．6．24 宮崎日日新聞		
28.8.03	日向夏プレミアソフト（ﾋﾞﾔｽﾃｰｼｮﾝ恵比寿）	28．08．03 夕方ニュース	2m00s					
28.8.16	ハモ魚うどん（㈱器）特集	28．08．16 夕方ニュース	3m00s					
28.8.21	日向夏プレミアソフト（オランヴェル）	28．08．21 夕方ニュース	1m00s			28．8．22 宮崎日日新聞		
28.8.23	水産加工品プロジェクト（シイラ缶詰）			28．08．23 夕方ニュース	5m00s			
28.8.26	スイーツプロジェクト（審査会）	28．08．26 夕方ニュース	1m30s					
28.9.17	スイーツセミナー	28．09．17 Ｕ－doki	15m40s	28．09．17 夕方ニュース	0m40s	28．9．24 宮崎日日新聞		
28.10.01～31	『豊穣の秋に神々を想い　宮崎を食べる』	28．10．4 夕方ニュース	3m30s			28．10．3 宮崎日日新聞	28．9．28 宮崎CATV	てげテレ(生放送）
		28．10．8 パブロフ	0m40s					
28.10.08～	チャレンジシェルフ「うめぇ～もん発掘堂」					28．10．9 宮崎日日新聞		
28.10.10	グランシェフの饗宴			28．10．10 ﾓｰﾆﾝｸﾞてらす	7m00s			
				28．10．11 昼ニュース	1m17s			
28.10.12	水産プロジェクト（マヒマヒフレーク缶詰）			28．10．12 わけもんGT	10m00s			
28.10.15	スイーツ成果発表会					28．10．24 宮崎日日新聞		
28.11.16	宮崎の食PR in　FUKUOKA			28．11．17 夕方ニュース	1m00s	28．11．17 スポーツ報知新聞		
29.02.04	上海テストマーケティング（宮崎県上海事務所執筆）					29．02．04 宮崎日日新聞		
29.02.01～28	『球春と胸キュンのとき　恋する君と　宮崎を食べる』	29．2．14 夕方ニュース	2m00s			29．01．16 スポーツ報知新聞		
						29．02．02 宮崎日日新聞		
						29．02．05 読売新聞		
29.02.12	『恋する宮崎デー』（東京ベイ舞浜ﾎﾃﾙｸﾗﾌﾞﾘｿﾞｰﾄ）			29．2．14 ﾓｰﾆﾝｸﾞてらす	1m00s			
29.02.14	宮崎の”旬の食材”展示商談会（恵比寿）	29．2．14 夕方ニュース	1m30s					
29.03.01	水産プロジェクト（マヒマヒフレーク缶詰）					29．03．01 朝日新聞		