一般社団法人みやＰＥＣ推進機構

平成２７年度事業報告書

１　事務局事務分掌（平成２７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	―	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 篠原　ともこ	①宮崎市版６次産業化実現事業 ・新商品開発に係る調整 ・販路拡大に係る関連団体との調整 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 ・輸出に係る調査研究（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 ・関東/関西でのプロモーションの調整
事務局次長	吉瀬　晋司	樋口　真紀	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 ・関東/関西でのプロモーションの企画実施 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 ・長寿祝い品受託事業 ・輸出に係る調査研究
主査	橋元　里佳	吉瀬　晋司	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 ・みやざきっ子 Cooking - Room の企画実施 ・宮崎フードマンス（東京）の企画調整 ・「宮崎シェフズクラブ」との調整
		篠原　ともこ	②宮崎市版６次産業化実現事業 ・非常食プロジェクトに係る企画実施
主事	門川　幸子	篠原　ともこ	①６次化商品販路開拓事業 ・商品ガイドブック作成に関すること ・輸出に係る調査研究 ・「はじまり」の販売促進活動 ②宮崎市版６次産業化実現事業 ・スイーツプロジェクトの企画実施
		吉瀬　晋司	③みやざき食の魅力発信プロジェクト事業 ・宮崎フードマンスの企画調整（福岡）

主事	樋口　真紀	下郡　嘉浩 吉瀬　晋司	①法人会計処理に関すること ・予算の執行、決算調整に関すること ②機構の広報活動に関すること
		門川　幸子	③６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連絡調整

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２７年　６月　３日（月）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議案 １．平成２６年度事業報告書（案）について ２．平成２６年度決算（案）について ３．平成２７年度定時総会について	原案可決
第１回総会（決議の省略） 平成２７年　６月２６日（金）	◆議案 １．平成２６年度事業報告、決算（案）について	原案可決
第１回臨時総会（決議の省略） 平成２７年１０月１６日（金）	◆議案 １．理事３名選任の件	原案可決
第２回理事会 平成２８年　３月１６日（水）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議案 １．平成２７年度補正予算（案）について ２．平成２８年度事業計画書（案）について ３．平成２８年度収支予算書（案）について	原案可決

３　主要事業と実績

（１）６次化商品販路開拓事業

①「ＭＩＹＡＺＡＫＩ美味しいもの特選」

目　的	商談会での活用やバイヤー等からの問い合わせに対応するために、宮崎市及び周辺地域で生産されている農産品や加工品等を紹介した冊子を作成した。
	【作成時期】 平成２７年１２月 【冊子概要】 当機構の会員や間接会員の企業等８９社の加工商品や青果果物など約１３０品目を商品企画書の様式で集録した。 【活用事例】 ・『宮崎の“旬の食材”展示商談会』 ⇒平成 28 年 2 月 9 日：みやＰＥＣ推進機構主催 ・『宮崎食品産業マッチング会 2016』 ⇒平成 28 年 2 月 24 日：宮崎県中小企業団体中央会主催 ・『岩田産業㈱･三井食品㈱マッチング商談会』 ⇒平成 28 年 3 月 24 日：岩田産業㈱主催

②　みやざき食材プロモーション

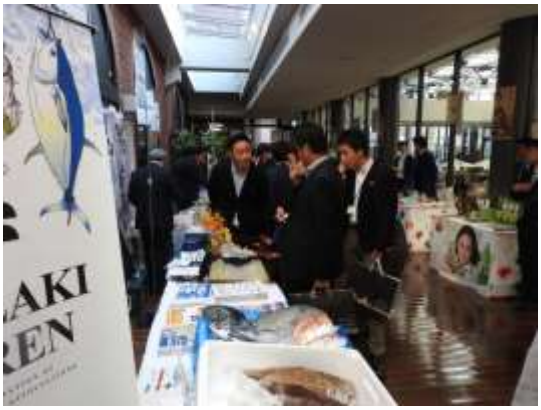
対　象	首都圏の飲食関係者、卸売業者等
規　模	３００人（１１０社）
時　期	平成２８年２月９日（火）　１１：００～１５：３０
場　所	ビヤステーション恵比寿
目　的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産外商）
実施内容	（１）企業ブースでの商談 ・宮崎から参加した企業については企業毎のブースを設けた。 ・各ブースにおいて来場企業との名刺交換や商談を行った。 （２）試食会 ・宮崎の食材を活用したブッフェ形式とした。 ・一部試食メニューには、当会場で開催している宮崎フェアのレギュラーメニューを提供した。 ・参加者にアンケートを募り、集計結果を販売戦略の資料として参加企業に還元した。 （３）参加し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､米良副理事長以下機構役員等との意見交換を実施した。

出展企業	①ＪＡ宮崎中央・・・・・・・・・・・・・・・・青果・果物 ②ＪＡ宮崎中央(食品加工場)・・・・宮崎たくあん、きざみつぼ漬、高菜まん ③ＪＡ宮崎中央(ｴｰｺｰﾌﾟみやざき)・・・宮崎牛、宮崎ﾌﾞﾗﾝﾄﾞﾎﾟｰｸ味噌漬け ④ｼﾞｪﾈﾗﾙﾌｫｰｽ宮崎中央・・・・・・・・・・煎茶、和紅茶 ⑤㈱ミヤチク・・・・・・・・・・・・・・・・・・・おいも豚、ハム、ソーセージ ⑥宮崎県農協果汁㈱・・・・・・・・・・・・日向夏ドリンク、濃い人参、日向夏果汁 ⑦㈱宮崎経済連直販・・・・・・・・・・・・冷や汁の素、カレー ⑧宮崎県漁業協同組合連合会・・・・鮮魚パック、カツオ焼っ切り、シイラ他 ⑨雲海酒造㈱・・・・・・・・・・・・・・・・・・そば焼酎雲海、日向木挽、日向木挽黒 ⑩野崎漬物㈱・・・・・・・・・・・・・・・・・・てげてげ漬、鶏炭火焼、千本漬薫製　他 ⑪㈱器・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・青島魚うどん、鱧ｵｲﾙ漬け、鱧醤油煮込み ⑫かわさき屋㈱・・・・・・・・・・・・・・・・切り干し大根 ⑬㈱マスコ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ドレッシング ⑭㈱響・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・即席ラーメン、カレー ⑮千徳酒造㈱・・・・・・・・・・・・・・・・・・発泡清酒「はじまり」 ⑯㈲白水舎乳業・・・・・・・・・・・・・・・・百白糀 ⑰山地しいたけ・・・・・・・・・・・・・・・・生椎茸、乾燥椎茸、鶏めし ⑱㈱中村食肉・・・・・・・・・・・・・・・・・・マキシマム、カレー ⑲白玄堂・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・釜炒り茶、煎茶 ⑳㈲浜田水産・・・・・・・・・・・・・・・・・・浜ちり、峰山椒
来場企業	・㈱ケー・アイ・エス　・富洋物産㈱ ・敷島製パン㈱　・㈱蔵ダイニング ・㈱三越伊勢丹フードサービス　・㈱三越伊勢丹 ・㈱丸井　・㈱高島屋 ・㈱サンフルート　・ベニースーパー ・東京ベイ舞浜ホテルｸﾗﾌﾞﾘｿﾞｰﾄ　・商船三井客船㈱ ・際コーポレーション㈱　・ﾌｪﾆｯｸｽ･ｼｰｶﾞｲｱ･ﾘｿﾞｰﾄ東京支店 ・㈲オンサイド　・赤坂あじる亭カリフォルニア ・㈱ビーワイオー　・㈱鉄鋼会館 ・㈱希須林　・江知勝 ・㈱ゴールデンマジック　・和幸商事㈱ ・㈱エーピーカンパニー　・㈱ニュートーキョー ・㈱株式会社　ひらまつ　・銀座アスター食品 ・五大㈱プリマベラ　・ジーエイチフーズ㈲茶寮遊旬 ・㈱アイテム　・㈱KIDS　HOLDINGS ・HY アンドパートナーズ㈱　・㈱TRANSIT.Inc ・㈱ディーアール　・三笠会館 ・地鶏　黒木屋　・㈱塚田農場プラス ・SFP ダイニング㈱　・㈱ﾜｲｽﾞﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾎﾟﾚｰｼｮﾝ ・ひかり屋本店　・㈱元気いっぱい ・㈱アゴラインターナショナル　・㈱東浜 ・㈱シュミット物産　・㈱発酵食品愛好会

	・㈱ジャフマック	・㈱荒川商店
	・㈱技研食品	・㈱グローバルフーズ
	・㈱紅貴庵	・邦栄商事㈱
	・旭栄食品㈱	・岡常商事㈱
	・㈱ユーロトレーディングリミテッド	・㈲浅野商店
	・ユアキッチンサービス㈱	・エームサービス㈱
	・㈱上野冷食	・北東京商事㈱
	・㈱ｲﾝﾀｰﾅｼｮﾅﾙｸﾞﾘｰﾝｻｰﾋﾞｽ	・東京新宿ベジフル㈱
	・青木㈱	・㈱マルモト
	・山権青果㈱	・㈱グローバルフィッシュ
	・東京北魚㈱	・横浜丸魚㈱
	・㈱築地音幸	・㈱丸昌
	・SAKE SUPPORT PROMOTION	・日本酒類販売㈱
	・ヤマエ久野株式会社東京支店	・㈱やつや
	・雲海酒造㈱	・㈲三招
	・㈱ジャパンフード千鳥	・㈱オージーフーズ
	・東京千住青果㈱	・㈱ジョイント
	・㈱フロンティアフーズ	・㈲丸幸水産
	・㈱やまかね	・三幸食品㈱
	・㈱九州屋	・トクスイコーポレーション
	・国分グループ本社㈱	・国分フードクリエイト㈱
	・三井食品㈱	・㈱ショクリュー
	・㈱ナックスナカムラ	・㈱西原商会関東
	・㈱サングリーンズ	・㈲三王商会
	・㈱ミツボシ	・㈱エースプラン
	・㈲山口食品	・㈱丸高
	・㈱内長	・JP　三越マーチャンダイジング
	・㈱ジーエーピー	・㈱テイスティ・モーサルズ
	・ゴハンスタンダード㈱	・㈲信州自然王国
	・ファームス㈲	・㈱ｵｰﾙｱﾊﾞｳﾄﾗｲﾌﾏｰｹﾃｨﾝｸﾞ
	・㈱ブルーウィング	・㈱スカイブリッジ
	・㈱アリスト	・フードディスカバリー㈱
	・㈱ハーモニック	・㈲アクセル
	・㈱ビーバイイー	・㈱ローヤルオブジャパン
	・ミージュマーマ㈱	・ＪＲ九州　東京支社
	・㈱アグリビジネスサービス	・㈱ａｄｋｏｉｓ
	・㈱全新企画社	・ハラルジャパン協会
	・㈱流通研究所	・シニア野菜ソムリエ
	・宮崎県東京事務所	・日本イージェイケイ㈱
	・アイランド㈱	・フードライフパートナー
	・㈱サンリード	・㈱サクシード・ポイント
	・日本請進㈱	・㈱キャトルセゾン

	・墨田錦 ・㈱テレビ宮崎 ・食品産業新聞社 ・㈱テレビ朝日 ・㈱鶏卵肉情報センター東京支社 ・サッポロホールディングス㈱ ・PLANET TABLE ・㈱大真 ・㈱ヘッドウォータース ・ＪＡ全農青果センター ・クラスペディア ・ＰＥＰＳＩ	・イッツ・コミュニケーションズ㈱ ・宮崎放送㈱ ・セブン＆アイ出版 ・㈱オータパブリケイションズ ・宮崎日日新聞社 ・サッポロビール㈱ ・㈱勝商 ・㈲ハタ・エステイト ・㈱ビジネスガイド社 ・栃木県東京事務所 ・フードットモール
入場受付も混雑が見られました。	戸敷理事長による主催者挨拶	

青島
魚うどん



企業ブースの随所で商談する状況が見られました。

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）

会場の各所で商談する様子がありました。

米良副理事長から来場謝辞をいただきました。

◆出展企業との意見交換会

当商談会終了後、戸敷理事長及び米良副理事長並びに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。

【ＪＡ宮崎中央】

・金柑が最も興味を持たれた。キュウリ、トマトはどこでもあることから問い合わせが皆無であった。千切大根は加工品であり問い合わせは少しであった。

【ＪＡ宮崎中央（畜産）】

・関東は認知度が低かったので生体出荷を始めており広げていきたい。

・試食を作る焼き場とブースに距離があったため、美味しそうに食べる顔は見えるが生の声が聞こえなかった。

【ジェネラルフォース宮崎中央】

・１０件程、確実な取り引きが出来そうである。

【㈱宮崎経済連直販】

・会場スタッフに試食品を美味しく作ってもらったので、反響があった。

【㈱ミヤチク】

・他の商談会に比べると、バイヤー等とざっくばらんに会話ができ良かった。

・複数回会ったバイヤーも来場していたが、こちらがファーストコンタクト用の資料しかなく、その点は失敗であった。

・通常行っている営業活動はトラックで相手方に出向いているが、今回は相手方から来てくれたので非常に良かった。

・一流の場所でスタッフがやってくれて良かった。

・水産や野菜などと一同に会することができ効果的であった。
・通販、ネット販売のバイヤーが多かった気がする。
【宮崎県農協果汁㈱】
・認知度が上がっていることを感じた。
【ＪＦ宮崎県漁連】
・加工品（かつおタタキ等）の反響が良かったので加工品に引き続き力を入れていきたい。
【㈲白水舎】
・バイヤーとの距離が近かったので内容のある商談会であった。
・名刺を入れていない来場者がおり、どの関係者か分からない人もいた。
・１商談会につき１件商談成立を目標にしている。今日、２回目、３回目の人が来ており商談成立に繋がると感じた。
・「是非やりたい」と言われた来場者もいた。
・本日の商談会のやり方で悪いと感じた部分はなかった。
【㈱響】
・来場者が名刺ホルダーの色で分類されていたので良かった。
・今回は試食を準備していなかったので、次回は試食を行いたい。
【㈱器】
・余り見かけない商品とのことで興味はひかれた。
・原料のハモの値段が高いことが課題である。ハモ麺を手作業で製造していることから、機械化すると上代を下げることができる。
【白玄堂】
・１０件程商談に繋がる話があった。
・是非輸出も推進して欲しい。
【㈱中村食肉】
・意外に集客があり、１００枚程名刺交換ができた。
・当社は場所が端であったため、暗かった。
【山地しいたけ】
・菌床は評判が良かった。
・県外へは輸送コストが心配である。
・ＰＲを積極的に行っていきたい。
【野崎漬物㈱】
・自分は通販担当であったため、素人で準備不足であった。
【江森宏之氏：デモンストレーション】
・反響が大きくホテルなど５社から取引したい意向を受けた。
・築地に本拠を置き、数店舗を展開する寿司屋からは、ソフトの原料を調達したいとのオファーをもらった。
【宮崎県東京事務所】
・川崎で２/５～２/７の期間、宮崎フェアを開催した。
・加工品に興味を持っていることを感じた。
・少量を望んでいる客も多いことから、その対応に取り組みたい。

◆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	４０８件	２０．４件	回答数１７社
商談件数	８９件	４．９件	回答数１８社

③宮崎食品産業マッチング会２０１６

日　時	平成２８年２月２４日（木）１１：００～１７：３０
場　所	ニューウェルシティ宮崎
主　催	宮崎県中小企業団体中央会
出展社	４０社
来場者	２５８名
手　法	・当機構は、県内外のバイヤー等を広く集客するための勧誘や開催当日の運営に係る人的支援を行った。 ・当日来場者に対し『MIYAZAKI 美味しいもの特選』を配布し、地元商品のＰＲに努めた。 【商談結果】

	総数	１社当たり
名刺交換数	７０３件	１７．６件
商談件数	２０６件	５．２件

④岩田産業㈱・三井食品㈱個別マッチング商談会

日　時	平成２８年３月２４日（木）　１０：００～１３：３０
場　所	岩田産業㈱　宮崎営業所
出展社	９社
参加企業	㈲あいえむ企画　生姜こしょう ㈱器　キャビアの親煮込み・ドレッシング ㈱響　宮崎辛麺 ㈱宮崎経済連直販　宮崎牛カレー ㈱やすたけ　新生姜の醤油漬け 雲海物産㈱　鶏ささみくんせい ㈱中村食肉　宮崎牛ハンバーグ ㈱鰻楽　うなぎ蒲焼 石坂村地鶏牧場　みやざき地頭鶏
目　的	宮崎食材の地産外商
手　法	・九州を拠点とし業務用食品の卸業者である岩田産業㈱及びに国内外で食品の卸業を展開する三井食品㈱が、『MIYAZAKI 美味しいもの特選』から当初１５社を選択し、当機構が当該業者との調整を行い、最終的に９社のエントリーとなった。 【商談結果】 ・岩田産業㈱の社内選考により、エントリー９社中、４社が第一次選考を通過し、現在第二次選考中。 ・不採用となった主な理由は以下のとおり。 ①要求されるロットに対応できなかった。 ②購入価格が折り合わなかった。 ③年間を通して原材料の供給に不安があった。 ・商談結果については、今後のマーケティングの参考としてもらうため、エントリー各社に還元した。

⑤個別マッチング

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。

※以下、紹介日順に掲載

オファー社	社　名	株式会社　こだわりや（東京都豊島区）	
	事業内容	自然食料品取扱店（店舗数３５店）	
紹介企業	博士の味噌工房		博士の手づくり味噌 博士の手づくり甘酒 博士の手づくり塩麹
	NS ファーム中島文子		緑竹水煮パック
	井野農園		小麦粉(チクゴイズミ・ミナミノカオリ)

オファー社	社　名	三菱食品　株式会社（福岡市博多区）	
	事業内容	卸売業	
紹介企業	宮崎中央農業協同組合		高菜まん
	㈲川野海産		日向灘男くん焼いわし
	アジメーク百彩㈱		ハイカラ焼き飯の素
	㈲白水舎乳業		百白糀（牛乳甘酒）
	㈱デイリーマーム		ゴボチ
	㈱イート		キャラいもキューブ
	㈱マスコ		おいしい和風ドレッシング
	道本食品㈱		天日干したくあん日向漬
	山地しいたけ		乾しいたけ
	㈲西澤養蜂場		はちみつ漬けらっきょう
	㈲あいえむ企画		生姜こしょう
	㈲田中漬物		セロリのお漬物
	㈱宮崎経済連直販		宮崎牛カレー
	㈱ミヤチク		日向辛子
	長友味噌醤油醸造元		こめこうじ（米麹）
	㈱百姓隊		食べる野菜ドレッシング
	㈱ニッチフーズ		チョウザメカレー
	白玄堂		ミント紅茶

オファー社	社　名	株式会社　ＯＥＣフーズ（宮崎県児湯郡木城町）	
	事業内容	麺製造加工販売・卸売業	
紹介企業	井野農園		小麦粉（チクゴイズミ・ミナミノカオリ）

オファー社	社　名	有限会社　白水舎乳業（宮崎市）	
	事業内容	牛乳・乳製品・乳飲料の製造販売	
紹介企業	井野農園		はなかぐら（醸造用酒米）

オファー社	社　名	日東燃料工業　株式会社	
	事業内容	スパーマーケット業務（ベニースーパー・店舗数２）	
紹介企業	宮崎中央農業協同組合		寒風干し沢庵・割干大根 辛子高菜漬 熟成きざみつぼ漬

オファー社	社　名	株式会社　大寿（神奈川県川崎市）	
	事業内容	スーパーマーケット事業（ＯＯＮＯＹＡ：店舗数１０）	
紹介企業	石川工業㈱		醸造酢・すし酢・フルーツ酢 ウスターソース
	㈱ラディッシュ ラディッシュセブン(ｶﾘｰﾉ店)		玄米カレーパウダー
	大山食品㈱		玄米酢・手づくり芋こんにゃく 調味料（マーシー他）
	宮崎中央農業協同組合		寒風干し沢庵・いなかもの 割干大根・辛子高菜漬 きゅうり漬・熟成きざみつぼ漬
	㈲田中漬物		宮崎産割干漬（３アイテム） こぶちゃん漬・串さし らっきょう漬（３アイテム）

オファー社	社　名	和幸商事㈱（神奈川県川崎市）	
	事業内容	飲食業(全国２７０店舗)	
紹介企業	宮崎中央農業協同組合		高菜きざみ、辛子高菜漬け、高菜こがし醤油

オファー社	社　名	株式会社　やっちゃばマルシェ（東京都中央区築地）	
	事業内容	食品卸売事業(通販及び店舗販売)	
紹介企業	宮崎長友農園㈱		パパイヤドライフルーツ 日向夏ドライフルーツ パパイヤオランジェット 日向夏ビールオランジェット 宮崎フルーツジャムセット

（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。また、第３弾については、プロ野球春季キャンプの時期と重なったことから、県外への地元食材の魅力の発信及び県外からの誘客も図った。

第１弾 『グーラッシュを 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２７年５月（１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宮崎観光ホテル　②ｼｪﾗﾄﾝｸﾞﾗﾝﾃﾞｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ ③ホテルＪＡＬシティ宮崎　④RESTAURANT Les Muses ⑤BAR&RESTAURANT 直樹　⑥ＰＩＬＡＷ ⑦Brasserie OEUF　⑧ＧＩＧＬＩ ⑨PARIS CINQ　⑩京料理 宮川 ⑪Ｌｕｎａ Ｖｉｎｏ　⑫しゃんぐり･ら ⑬ワイン食堂 Geeks　⑭馳走や クオーカ ⑮フローランテ宮崎
第２弾 『ノーベル賞文豪を 偲び　宮崎を食べる』	【コンセプト】 文学と食とのコラボ 【開催時期】 平成２７年１１月（１月間）

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>【事業内容】
“観光宮崎”の礎となったＮＨＫ朝ドラ「たまゆら」の放映５０年目を機に、川端康成氏も食したノーベル賞受賞式記念パーティーのメニュー（一部）をテーマメニューとし、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きました。また、宮崎県立美術館での特別企画展「川端康成の眼～川端コレクションと東山魁夷～」の開催期間に併せて実施した。
【参加店舗】
①宮崎観光ホテル　②ｼｪﾗﾄﾝｸﾞﾗﾝﾃﾞｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ
③ホテルＪＡＬシティ宮崎　④ニューウェルシティ宮崎
⑤ANA ﾎﾘﾃﾞｲ･ｲﾝ ﾘｿﾞｰﾄ宮崎(2 店舗)
⑥ホテルマリックス　⑦BAR&RESTAURANT 直樹
⑧ＰＩＬＡＷ　⑨Brasserie OEUF
⑩ＧＩＧＬＩ　⑪Ｌｕｎａ Ｖｉｎｏ
⑫馳走や クオーカ　⑬宮崎空港ビル
⑭パリの朝市　⑮BRASSERIE･LE･COMPTOIR
⑯レストラン　ゼフィール　⑰アレイＭＤレストラン
⑱Ｏｔｔａｌａ食堂</td>
</tr>
<tr>
<td>第３弾
『春陽にさそわれ
宮崎を食べる』
</td>
<td>【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２８年２月（１月間）
【事業内容】
宮崎市内で春季キャンプを行うプロ野球３球団の球団カラーから浮かんでくる『日本のひなた宮崎県』のロゴマーク、そして、そのロゴマークから連想する食材としての卵、日向夏、きんかんをテーマ食材として卵をメイン食材とした料理メニューとしました。また、スイーツ部門を新たに設け、日向夏、きんかんをテーマ食材とし参加店舗の工夫を凝らした商品を提供いただた。

【参加店舗】
◆料理部門
①宮崎観光ホテル　②ｼｪﾗﾄﾝｸﾞﾗﾝﾃﾞｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ
③ホテルＪＡＬシティ宮崎　④ＪＲ九州ホテル
⑤ガーデンテラス宮崎　⑥エアラインホテル
⑦アリストンホテル宮崎　⑧エムズホテルクレール宮崎
⑨ホテルきよ武　⑩旅館　小戸荘
⑪BAR&RESTAURANT 直樹　⑫ＰＩＬＡＷ
⑬Brasserie OEUF　⑭ＧＩＧＬＩ
⑮Ｌｕｎａ Ｖｉｎｏ　⑯馳走や クオーカ
⑰しゃんぐり･ら　⑱ﾜｲﾝ食堂ｇｅｅｋｓ</td>
</tr>
</table>

	⑲宮崎空港ビル	⑳パリの朝市
	㉑BRASSERIE･LE･COMPTOIR	㉒レストラン　ゼフィール
	㉓Ｏｔｔａｌａ食堂	㉔ダイニング かもめ
	㉕日仏食堂Ｌｕｎｅ	㉖Ｂａｃｃａｎｏ
	㉗ほのかダイニング	㉘宮崎カーフェリー
	㉙アレッタ宮崎山形屋店	
	◆菓子部門	
	①イーナカフェ	②お菓子工房スフレ
	③お菓子の日高（本店）	④ｹｰｷﾌｧｸﾄﾘｰ ヤマウチ
	⑤シャモニーの森	⑥パティスリー エス･サンク
	⑦ﾘｭｰﾇ･ﾄﾞｩ･ﾌﾟﾗﾝﾀﾝ	⑧ﾆﾆｷﾞﾍﾞｰｶﾘｰ＆ｶﾌｪ

②“みやざきっ子”Ｃｏｏｋｉｎｇ－Ｒｏｏｍ

対　象	小学生（主に高学年と保護者）
規　模	１５０人
時　期	平成２７年９月１９日（土）１１：１５～１３：００
場　所	シーガイアコンベンションセンター３階（瑞洋・海峰）
講　師	【第１部】深水政信氏（フェニックスリゾート㈱総料理長） 【第２部】小山　進氏（パティシエ エス コヤマ）
参加料	大人：２，０００円　子ども：１，０００円
目　的	・宮崎の農畜水産品の素晴らしさを理解し、食の大切さ及び料理の楽しさを伝えることにより家庭で親子一緒に料理に触れ合う機会の提供した。
事業内容	【第１部】 ・時間：１１：１５～１２：００ ・演題：『地産地消のすすめ』 ・講師：深水政信氏（フェニックスリゾート㈱　総料理長） ・深水総料理長から「地産地消弁当」の食材として使用した宮崎の農水産品について特性や調理方法についての解説 ・深水総料理長による調理実演（県産豚のハンバーグ） 【第２部】 ・時間：１２：１０～１２：５０ ・演題：『未来の表現者を生み出すために』 ・講師：小山進氏（パティシエ　エス　コヤマ） ・教材：大人⇒チョコレート（2014 年作品）　子ども⇒小山チーズ

米良副理事長からの開講挨拶後、第１部の深水シェフによる講演が始まりました。

深水シェフ考案の地産地消弁当を食しながら講演が進みます。

講演後段では県産豚ハンバーグの調理実演がありました。

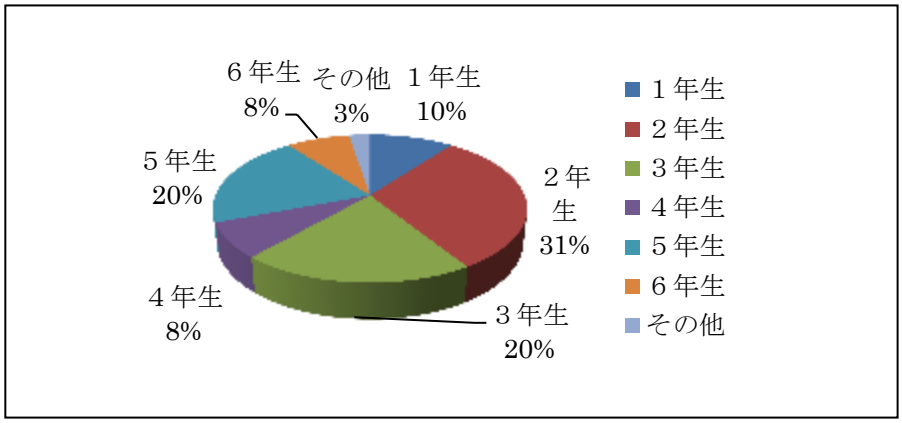
第１部に引き続き、第２部の小山パティシエによる講演が始まりました。

軽快な語りとチョコレートを食しながら講演は進みました。

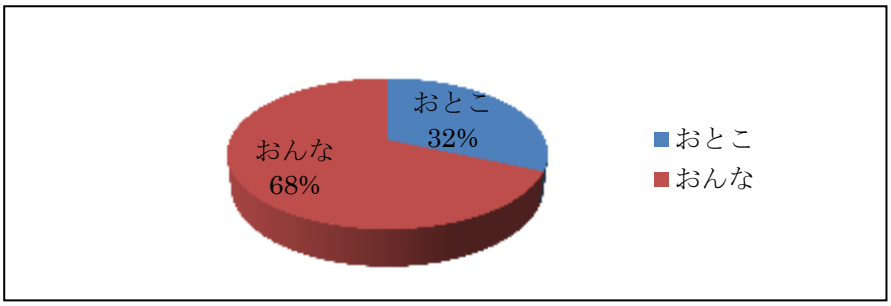
●参加者アンケートから

（１）子ども

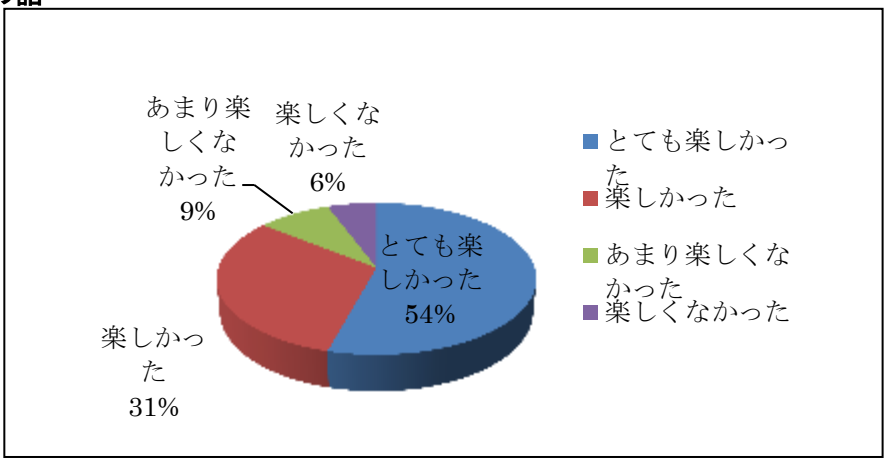
①学年



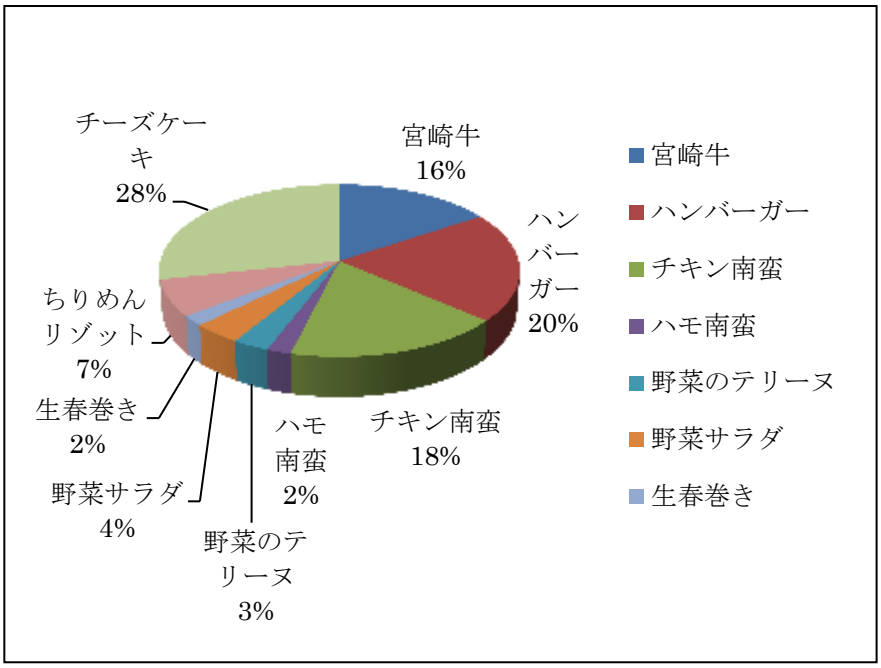
②性別



③シェフの話

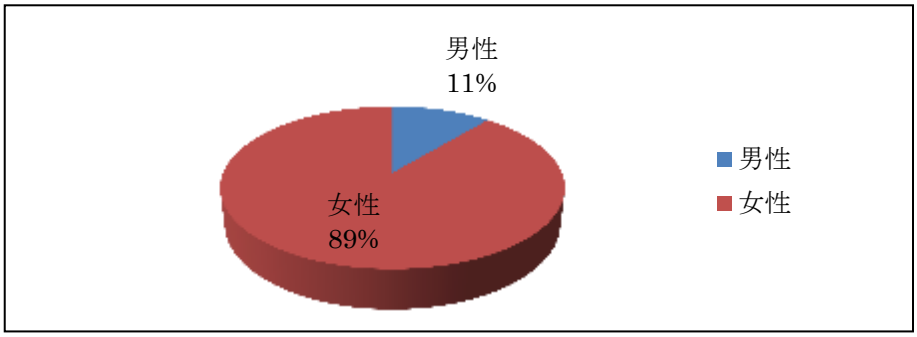


④印象に残った料理

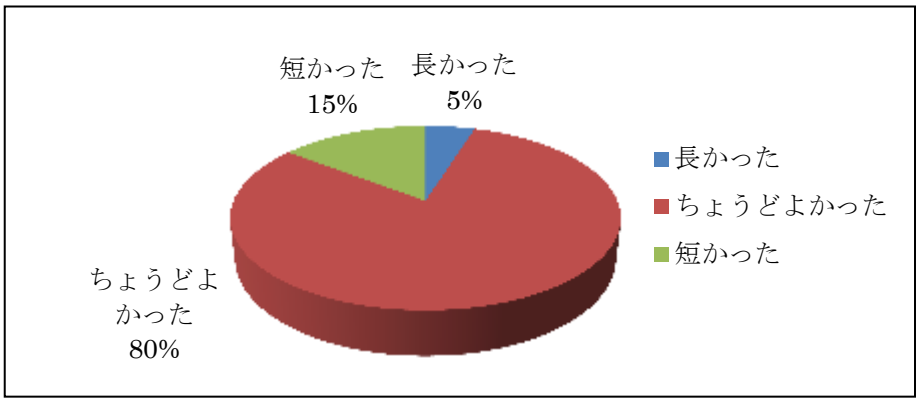


（２）保護者

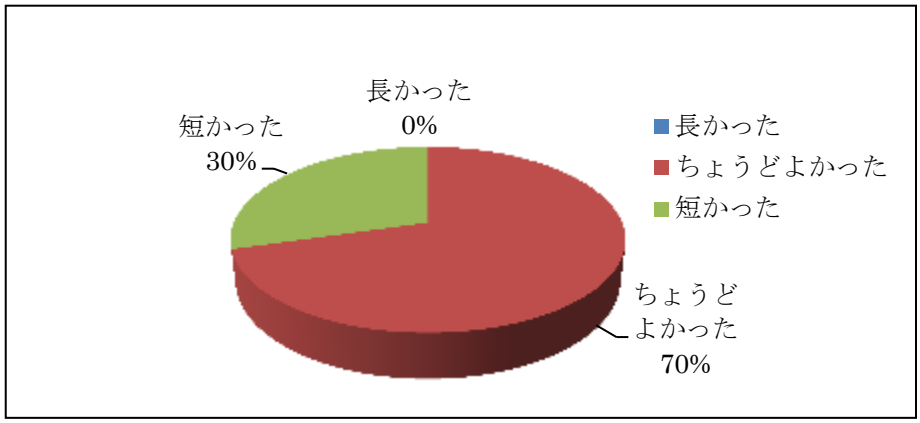
①学年



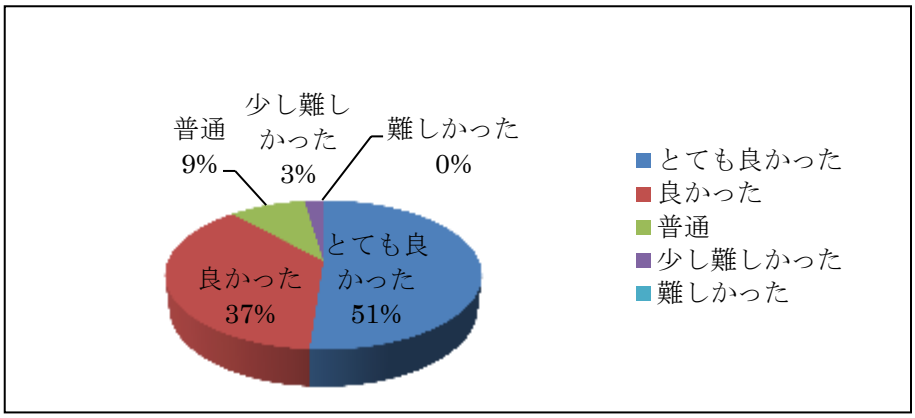
②セミナーの時間



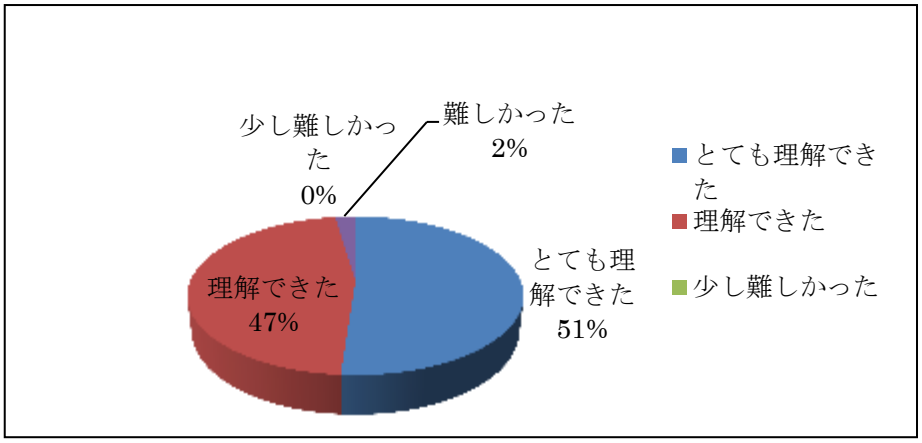
③食事の時間



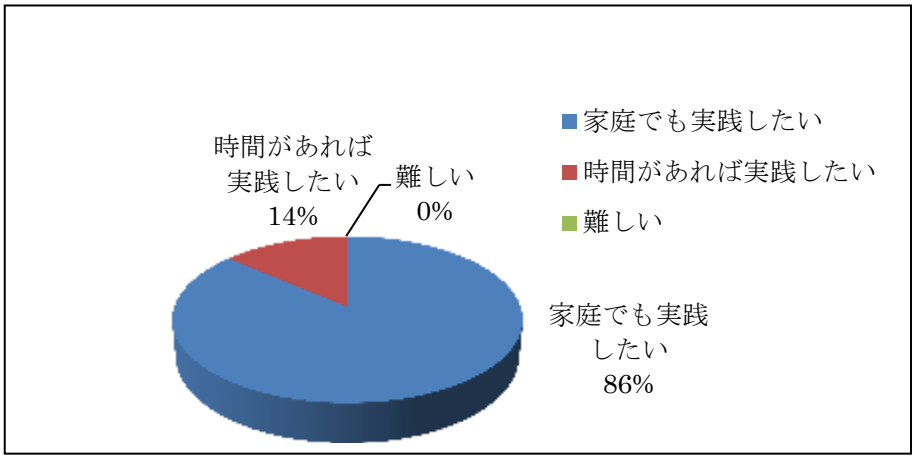
④セミナー内容



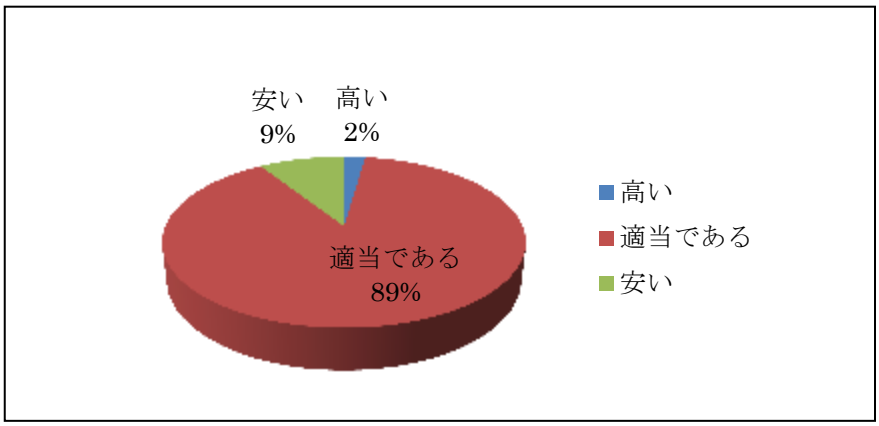
⑤食育について



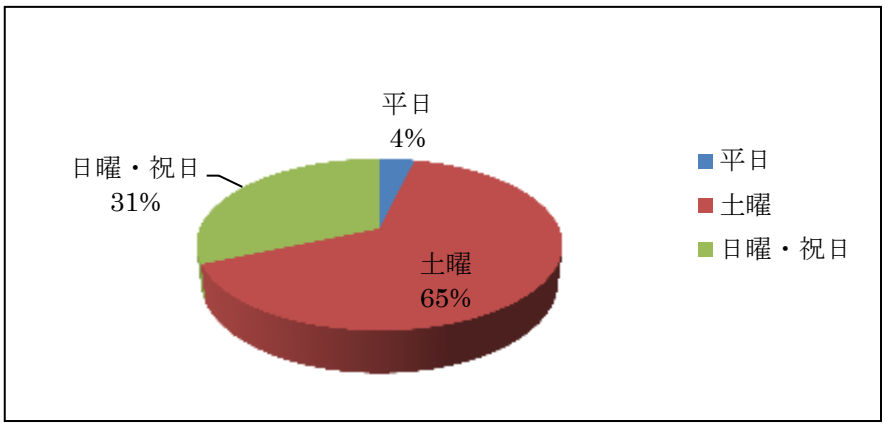
⑥料理実演について



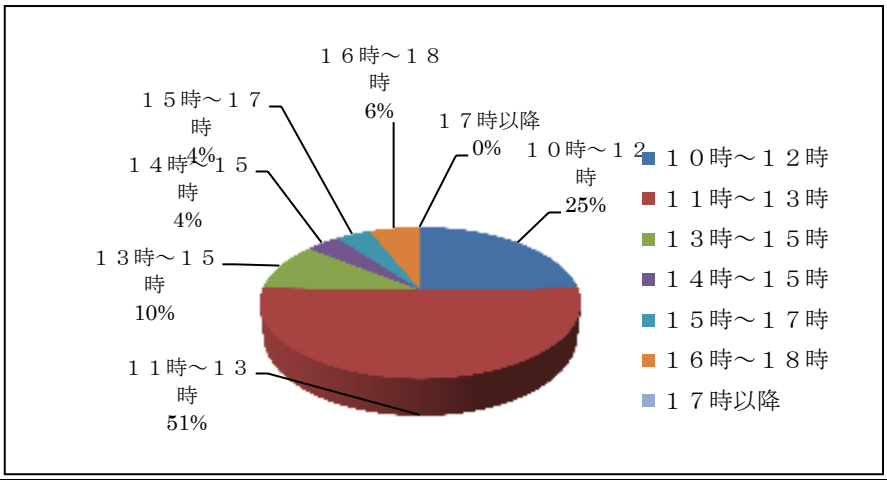
⑦参加料について



⑧実施曜日について



⑨実施時間帯について



（３）保護者の意見（抜粋）

①第１部：深水政信氏

・食育とは２つ“いただきます”と“ごちそうさま”という言葉にとても共感しました。
・娘と参加しました。ゴーヤ入りのハンバーガーがとても気に入った様子で、今度娘と作ろうと思いました。色彩も大変勉強になりました。
・日ごろ、子ども達に言っていることをまた伝えていただきました。かむ事の大切さ、「いただきます」「ごちそうさま」本当に大切なことばです。
・神戸から宮崎へ移られたとのことですが、地産地消にはどの時点で興味を持たれたのかを深く聞いてみたかったです。それぞれの食材のひとつひとつの味がしっかりしていてとてもおいしかったです。盛り付けも美しく、家庭でも参考にしたいです。ありがとうございました。
・食事を終えてから、聞きたいことが沢山でてきました。野菜のテリーヌのソースと生春巻きにかかってたソース（？）とても美味しくて…！！材料が知りたいです。

②第２部：小山進氏

・とても美味しかったです。それよりも小山シェフを見れたことがとても嬉しかったです。ショコラのお話し、こどもとの関わり方のお話しもおもしろかったです。
・小山シェフのお話し、とても共感、考えさせられました。忙しく、子供の話を後回しにしがちです。改めて大切だと思いました。
・こんなに大事にショコラを食べたことはありませんでした。先生の話しを聞いて子供への接し方を改めようと思いました。
・食育のお話、とてもわかりやすくて楽しく参加できました。特に、世界で活躍されている小山シェフのお話は、とても興味深く、その人柄がこの味をつくっていかれるのだなぁと感動しました。
・チョコレートを食べる前にかおりを楽しんで食べることをしたことはあまりなく、子供とひとつひとつ感想を言い合いながら楽しい時間でした。

③全体意見

・おいしいお弁当、チョコレート、チーズケーキありがとうございます。物づくりを目指す子どもを育てるヒントをいただきました。（今子どもはパティシエに憧れています。又はデザイナー）このチョコレートを２人で食べれたこと、とてもよい刺激になりました。
・こんなに丁寧な食事にお話。破格のお値段での企画。本当にありがとうございました。シルバーWの親子の良い思い出です。
・とても為になる時間でした。イメージを表現する、伝える、物事を感じる体験。とても大切なことだと思いました。
・遠足はお弁当の日で子どもが作らないといけません。ハンバーガー弁当にしようと言っています。
・イメージ、伝える、表現することの大切さに気づきました。ありがとうございました。
・子育ての観点からの食育のお話はとても納得また、耳が痛いようなお話でした。子どもとお食事やスイーツについてゆっくりと会話をする機会を持てましたこと、シェフのお二人に感謝いたします。

・とても情熱的な話を有難うございました！！食だけでなく、人間として為になる話ばかりでした。これからもがんばって下さい！！応援してます。
・生を頂くとう気持ちで食事をするようにしています。そう思うと「いただきます」「ごちそうさま」は自然と出てきます。子供達にもそう教えながら育ててます。
・イメージをしっかり持つことが何事（仕事、勉強）に通ずると思います。深水シェフ、小山シェフ、ありがとうございました。
・今日は大変に貴重な機会を頂きありがとうございました。お料理もチョコレートも忘れない美味しさでした。最後に県産品の販売やお菓子の販売があったらいいと思いました。（食事の時間）大人にはいいけど子供には量も多く時間が足りなかった。
・家庭での調理は女性、外食産業では男性が多いのは不思議な様にも思いますがとても工夫され食材をフルに活かした素晴らしいお料理でした。又、是非参加させていただきたいと思いました。お二人のご活躍をお祈り致します。
・食育に関するお話しから日頃から親子でふれあうことが大切だと感じました。そして子どもには、いろいろな経験をさせるべきだとあらためて感じました。ありがとうございました。
・とても良いレシピで「どうつくればいいかな？」と思うことが多くても、こんどからいろんなレシピに挑戦したいです。
・料理、デザートにはひとつひとつ作り手の人の思いが詰め込んであるのだなと感じることができとてもよい時間でした。ありがとうございました。

③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。 ・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）シーサイドホテル舞子ヴィラ神戸

運営社	サフィールリゾート株式会社 ※明治海運グループのホテル･リゾート部門として、国内５ホテル及びゴルフ場等を展開している。
所　在	神戸市垂水区東舞子町 18-11
時　期	平成２７年９月１日～１０月３１日
目　的	宮崎カーフェリー神戸・宮崎就航１周年を記念し、当ホテルが自主的な企画フェアを開催するに当たり宮崎食材の提案を行った。
実施内容	使用された食材 宮崎牛・おいも豚・県産鶏・日向夏冷凍果汁・パパイヤ・野菜各種・焼酎

（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。
時　期	平成２８年２月（一月間）
目　的	・宮崎食材の消費拡大・販路拡大（地産外商）
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２７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、「ＭＩＹＡＺＡＫＩ美味しいもの特選」から選択してもらい、通常の流通での仕入によった。
採用食材	アジメーク百彩㈱･････････ハイカラ焼き飯の素 ㈲あいえむ企画･････････生姜こしょう ㈱百姓隊･････････････････野菜ドレッシング（玉葱、青じそ） （合）石坂村地鶏牧場･･････みやざき地頭鶏じとっこちゃん ㈲平和食品工業･････････鶏の炭火焼 雲海物産㈱･････････････鶏のささみくんせい 宮崎県農協果汁㈱･････････日向夏果汁 ㈱中村食肉･････････････マキシマム

	宮崎県漁業組合連合会‥‥‥青島どれハモセット（骨切り） ㈱ミヤチク‥‥‥‥‥‥‥‥‥日向辛子 ㈱ミヤチク‥‥‥‥‥‥‥‥‥宮崎ブランドポーク（おいも豚）ロース ㈱ミヤチク‥‥‥‥‥‥‥‥‥フライッシュケーゼ ㈱ミヤチク‥‥‥‥‥‥‥‥‥ビアシンケン ㈱ミヤチク‥‥‥‥‥‥‥‥‥ハーブモルタデラ ㈱ミヤチク‥‥‥‥‥‥‥‥‥県産豚ベーコン 日向夏 完熟きんかん「たまたま」
	◆メニュー ①青島どれ鱧のチーズのせ鉄板焼き　柚子胡椒風味 ②青島どれ鱧のフリット　玉ねぎドレッシング ③日向夏とみやざき地頭鶏ちゃんのサラダ ④おいも豚のグリル　ハイカラソース（千切大根入） ⑤おいも豚ところころ野菜のシチュー ⑥宮崎県産豚 100%スライスソーセージ盛り合わせ ⑦鶏ささみの薫製と野菜のトルティーヤ　青じそドレッシングかけ

（iii）㈱ニュートーキヨー関連４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。
目　的	・宮崎食材の消費拡大
時　期	平成２８年３月１日（日）～３１日（木）　１月間
実施内容	「宮崎の“旬の食材”展示商談会」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、宮崎フェアを実施した。 ≪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） ④ＤＩＮＩＮＧ　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）

◆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大玉トマトのカプレーゼ
③黒皮かぼちゃとゴーヤ・ベーコンのグリル
④おいも豚の味噌漬け焼き
⑤鮪のカツ（日向夏果汁入り卸ポン酢）

◆ミュンヘン　新宿店

【提供メニュー】
①近海一本釣りカツオのカルパッチョ
②日向灘産ハモのフリットと日向夏のサラダ仕立て
③みやざき地頭鶏大手羽の味噌漬け焼き
④めひかりの唐揚
⑤黒皮かぼちゃとチーズのコロッケ
⑥宮崎野菜と鶏炭火焼きの柚子胡椒炒め
⑦切り干し大根と豚バラのチヂミ
⑧サルシッチャとズッキーニのナポリ風ピッツア
⑨宮崎産おいも豚のポーク南蛮

◆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カツオのたたき（日向夏ぽん酢）
②めひかりの唐揚
③鱧のフリット
④黒皮かぼちゃとおいも豚のソテー
⑤みやざき地頭鶏大手羽のハーブグリル
⑥おいも豚と宮崎野菜のグリル

◆ＤＩＮＩＮＧ　ＯＵＴ　５３　新宿センタービル店	
	【ランチビュッフェ：提供メニュー】 ①宮崎日向夏ゼリー ②宮崎黒皮かぼちゃのフラン ③宮崎きゅうりのピリ辛マリネ ④宮崎ミニトマトのカプレーゼ風
	【ディナービュッフェ：提供メニュー】 ①きゅうりと桜エビのアンチョビー和え ②宮崎メヒカリのエスカペッシュ ③黒皮かぼちゃのペニエ ④メヒカリのフリットカレー風味 ⑤ミニトマトの豚バラ巻きグリル

（ⅳ）東京ベイ舞浜クラブリゾートホテル

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２８年３月１９日～４月２８日
目　的	４００名収容の館内レストラン「ダイニングスクエア『ジ・アトリウム』」での当ホテルが自主的な企画フェアを開催するに当たり宮崎食材の提案を行った。（１２００名/日が利用）
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

実施内容	◆提供されるメニュー（抜粋） ・宮崎牛のステーキ 2 種類のソースからお好みで ・宮崎県産日向夏と春野菜入りロミロミサーモン ・宮崎県産はまゆうどりの低温調理の瞬間直火焼き金柑の柔らかいソース ・宮崎県産メヒカリとタラの芽のエスカベッシュ ・宮崎県産霧島黒豚の低温調理 野菜と日向夏のアクセント ・宮崎県産はまゆうどりのグリル お好みのコンディメントで

	・宮崎県産鰤の香味焼き 宮崎県産米焼酎“久蔵”で作ったソースで ・宮崎県日南地方の郷土料理“飫肥の天ぷら”をジ・アトリウム風に ・豚バラ肉と大根と干し椎茸のピリ辛味噌煮込み ・宮崎県産米“ひのひかり”の白飯 ・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 ・宮崎県産日向夏のさっくりシュークリーム

（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２７年６月～平成２７年１０月
手　法	・宮崎の農産品を広くテーマ食材とし、宮崎県立宮崎農業高等学校、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宮崎県立宮崎農業高等学校　②日章学園高等学校 ③南九州大学　④宮崎調理製菓専門学校 ⑤フェニックス･シーガイア･リゾート

◆スイーツ研修会

・フェニックス･シーガイア･リゾート社の協力を得て、同社のギー･ショク統括総料理長及び日吉シェフパティシエを講師として、各学校に出向いて学生・生徒への研修会を実施した。

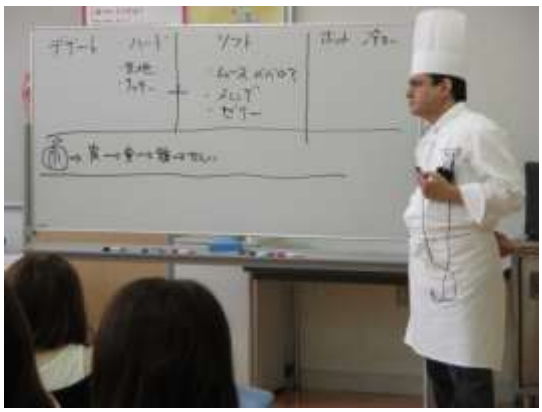
・両講師からは、デザートの基本形態、素材を決め方（例えば、かぼちゃであっても皮・実・種・繊維では味、使い方が異なる）、料理の文化に合せる等、基本的なことを学んだ。

・学生・生徒は、当研修会終了後、夏季休業を利用して、テーマとして「宮崎の農産品」を使用したオリジナルなスイーツレシピを考案し、応募した。

①南九州大学

・平成２７年６月２２日（月）１４：００～１５：００

・管理栄養学科２年生の６６名が受講した。



②日章学園高等学校

・平成２７年６月２３日（火）１１：４５～１２：４５

・パティシエ科１年生及び２年生の５８名が受講した。

③宮崎農業高等学

・平成２７年６月２３日（火）１４：３０～１５：３０

・食品工学科３年生の４１名が受講した。

④宮崎調理製菓専門学校

・平成２７年６月２４日（水）１４：００～１５：００

・パティシエ科の１７名が受講した。

◆スイーツ審査会

・学生、生徒からは１６５点のレシピの応募がなされたため、ギーシェフ、日吉パティシエより事前書類選考（第１次審査）を行った。

・平成２７年８月３１日（月）シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート内において、１次審査によって選ばれた３２作品について試食による厳正な審査を行った。

・審査員は、フェニックス･シーガイア･リゾート社のギー氏及び日吉氏、南九州大学（杉尾准教授）、日章学園高等学校（津田先生）、宮崎農業高等学校（長友先生）、宮崎調理製菓専門学校（鷺坂先生）、ＪＡ宮崎経済連（マーケティング戦略課　谷口課長補佐）、ＪＡ宮崎中央（販売課　関屋係長）、みやＰＥＣ推進機構（鈴木専務理事）の計９名により、１校に付き上位５作品を選出した。

スイーツレシピ優秀作品２０品

宮崎調理製菓専門学校

金柑ロール

トマトとチーズの米粉ロール

Potiron Gateau et Florentin

フォンダンかぼちゃ

かくれたけのこのにんじんムース（ｱｲﾃﾞｱ賞）

応募数	第１次審査	備考
１６点	８点	アイデア賞①

※アイデア賞に選定された作品は、緑竹を使用した斬新さに評価を得た。

南九州大学

佐土原ナスとカボスの爽やかゼリー（ｱｲﾃﾞｱ賞）

パプリカ＆ほうれん草のパンナコッタ

佐土原ナスチーズケーキ

きんかんと日向夏のさわやかロール

宮崎タルト

応募数	第１次審査	備考
８９点	１０点	アイデア賞①

※アイデア賞に選定された作品は、佐土原ナスの甘さとカボスの爽やかさが調和していることに評価を得た。

日章学園高等学校

ピーマンのロールケーキ	ピーマンムース
スイートポテトタルト	金キンメロンパン
さつま芋のクリームパン	

応募数	第１次審査	備考
４６点	７点	

宮崎県立宮崎農業高等学校

幸せの黄色いあんみつ	さつまいもの豆乳ゼリー
かぼちゃとヨーグルトのプリン（最優秀賞）	かぼちゃダックワーズ
さつまいものクリームブリュレ	

応募数	第１次審査	備考
１４点	７点	最優秀賞①

※審査員全員から得票のあった「かぼちゃとヨーグルトのプリン」が最優秀賞となった。

◆スイーツプロジェクト成果発表会

・日　時：平成２７年９月２６日（土）１５：００～１６：００

・場　所：シェラトン・グランデ　オーシャンリゾート　「パインテラス」

・参加者：６０名（参加校学生３０名、生産者代表者、製菓関係代表者ほか）

緊張の中、成果発表会が始まりました。

戸敷理事長から生徒達へ激励がありました。

ギー氏、日吉氏から選考過程の講評がありました。

最優秀賞者へ記念品贈呈がありました。

緊張も解れ試食の様子です。

緑竹と佐土原ナスの生産者の代表からも感想をいただきました。

各学校の教員や県菓子工業組合役員からも感想をいただきました。

◆「アクサレディスゴルフトーナメント in MIYAZAKI」前夜祭での作品披露

・日　時：平成２８年３月２３日（水）１８：００～２０：００

・場　所：シーガイアコンベンションセンターサミット

・参加者：４００名

・「みらいをつくろう！」「地産地消」の社会貢献を主軸にしたコンセプトに基づき開催される「第４回　アクサレディスゴルフトーナメント in MIYAZAKI」前夜祭において、大会事務局の㈱テレビ宮崎様のご理解、ご協力により、優秀作品が当前夜祭デザートとして提供され、大会に出場する女子プロゴルファー及び参加者が食した。

◆スイーツセミナー

・日　時：平成２７年９月１９日（土）１０：００～１１：００

・場　所：シーガイアコンベンションセンター　３Ｆ　瑞洋

・目　的：地元の学生・生徒や製菓関係者が世界で活躍するトップパティシエの体験や考え方を直に聞くことにより、物づくりへの考え方やモチベーションの向上を図ることを目的として開催した。

・参加者：１３０名（南九州大学、宮崎調理製菓専門学校、日章学園高等学校、宮崎農業高等学校の学生・生徒や市内の製菓関係者など）

・講　師：小山　進氏（パティシエ・エス・コヤマ）

２００３年に兵庫県三田市に「パティシエ　エス　コヤマ」を設立し、１５００坪の敷地にパティスリーやショコラ専門店、ブーランジュリーなど７ブランドを展開している。また、２０１３年には、小学生以下しか入店できないお菓子店「未来製作所」をオープンしている。看板商品である「小山ロール」は１日１６００本を売り上げる商品であり、平日でも行列の絶えない人気店としてテレビでも放映され全国的に知名度が高い。また、毎年パリで開催される世界的なチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」におきまして、２０１１年から連続して最高位を獲得しているほか、「外国人部門最優秀ショコラティエ賞」でも２０１１年、２０１２年、２０１４年と受賞している。

特に、２０１５年は宮崎の日向夏と金柑を使用したチョコレートを出展し、金賞・銀賞を受賞した。

・演　題：『表現するショコラ～僕たちの仕事は“伝えること”～』

県産日向夏を使用したチョコレート（左下）

●参加者アンケートから（一部抜粋）

（１）世界のパティシエから何を得たか？

・自分の知らない事を学べました。
・人前で話をしないといけない大切さ
・普段の生活の中でチョコレートのアイディアを見つけれらるのだと知れて良かった。苦味や渋みも取り入れるといいと知れた。
・日頃から案を出す。テーマの作り方。
・ショコラの味を立体的に表現するために実際に現地に行き、味を表現すること。
・今日はパティシエの世界を学びました。
・チョコレートは一つ一つじっくり味わう事が大事だということ。
・アイディアのもと、考え方、色々な方向から見たりすることが大切だということ。
デザイン=味、チョコレート１つ１つにストーリーがあるということ。
・今の自分に足りないもの。
・日常の中でアイディアを見つけること。
・こだわって追及することの大切さを学びました。日常生活からヒントを得ていることはとてもおもしろいと思いました。
・色々な職はどこかに共通点があるのだということを得ました。情熱を得ました。
・食べる順番、食べ方、味わい方、チョコレート１つ１つの意味。
・お菓子を考えるのは身の回りのことで厨房では実験ということが分かった。
・自分のイメージから作れるようになること。
・色々な角度から物事をみること。
・日頃の日常生活から全て考えられていることだと知りました。とても勉強になりました。
・決して人に合わせた味を作らないこと。ただお菓子を作るだけでなく話しができたりと他の事もこなさないと上にはいけないということ。
・人の口に合わせようとするのではなく、それに合うようにしていくということを初めて知りました。
・日常の中でショコラを思いつく、想像力がとても大切だとわかりました。
・一つ一つに物語があるということ。
・いろいろなことから想像する。
・日常生活でアイディアをみつけること。
・甘さばかりのチョコレートではなく、少しの酸味があり、あきのこない味ですごく美味しかったです。
・人の意見に合わせるんじゃなくて、自分の意見を貫き通すというのが大事だということがわかりました。
・経験が大切なのでいろんなことを経験すること、伝えたいことをしかっかりイメージすること。
・自分のしたいことを使ってスイーツ（ショコラ）を作るという発想がなかったので驚きました。
・好きな事をもっと好きになる。
・考えをふくらますこと。日常にたくさんのアイディアがある。
・自己満足ではだめ！
・こだわりをもって、人に合わせない。テーマを決めて物語をつくる。

・自分なりのことをしないと世界一になれない事を得ました。人と同じことをしないことも思いました。
・ショコラでも色々な物と合わせることでこんなに味が変わるのかとびっくりしました。
・想像力がすごいと思った。
・もっと勉強する必要があると思いました。
・自分が感じたものを表現する。
・いろんな事（どうやったらなれるか等）
・自分の世界をもってすることが大切なんだと思いました。
・だたお菓子を作るわけではなく、自分の中で物語を想像させてそれに基づいて作っていることが分かりました。
・好きなことを深く掘り下げて学ぶことの大切さ。
・自分のクオリティーを上げるようにしていると聞いて自分の大好きな事、得意な事を繋げるということができるんだと思いました。
・生活で感じた全てがストーリーのアイディアになる。
・とっても面白く、初めて知ることがたくさんだった。
・考え方が参考になりました。
・私たちの年代は色々な美味しい物を食べて、感じる事が大切ということや、そのものは温度など適切な食べ方があることを学びました。小山さんの感じ方は他の人以上に深く考え周りを見て考えること、感じること、をしていきたいです。世界のパティシエになりたい人が学校一をとれないとかなり難しい。
・考え方やとらえ方の違い。
・自己満足ではいけないことが分かりました。また自分は話すことが苦手ですが、積極的に話をして力を身につけたいと思いました。
・チョコレートの美味しい食べ方、歴史、アイディアのひらめき方。
・イメージは日常で感じたものからくる。
・知識
・自分の感覚などを大切にしている。自信にあふれていた。
・美味しさ、見た目もすごく大事だけど１つ１つのチョコレートに物語があってすごかったです。
・日常生活からアイデアを得ていることや、周りのいろんなことを視野に入れ考える事を学びました。
・思いつきだけでなく、それらのストーリー、繋がりを考える事の大切さ
・自己満足で終わったらいけないということが分かりました！
・発想イメージをキャッチする感覚をみがく大切さ、それを発進する想いの豊かさを感じました。
・考え方、見解、全てにおいて。
・自分が作りたいように作ること。
・チョコレートに対する考え方や味わい方の違いや、パティシエという仕事に必要なものはなにかなど、身近な場所にも想像を得られるヒントがあるのだと思いました。4 つのチョコレートが１つ１つ味が違いおどろきました。人前でしゃべれるようになること。苦手を克服していくことが大切だということ。
・チョコレートの深さ！

・日常の中で見たり感じたりする事をお菓子に表しているということに驚きました。
・生きる姿勢、準備、すごいってこういう事なんだと思いました。
・日頃からいろいろなことに興味、関心を持つことが世界で活躍することに繋がり、ちゃんと伝えられる。
・世界で活躍するパティシエの考えを聞けて良かった。
・表現すること。それをどうやって伝えるのか。厨房では作るだけであり、アイディアは日常にある。
・自分のこだわりを貫くことがとても大切だなと気付きました。

◆小山パティシエへのメッセージ

・セミナーを聞かせてもらえとても良かったと思いました。自分もパティシエとして頑張りたいです。
・1つ1つチョコレートが全く違って、美味しかったです。頑張って下さい。
・今日はとてもいいセミナーでした。自分の将来に向けて頑張っていきたいです。
・忙しい中ありがとうございました。様々な事を学べました。
・今日の講演はとても楽しくてチョコレートは色々な味があって楽しかったです。
・今日の講演ありがとうございます。今日教わったことを胸に日々頑張っていきます。
・ぜひ、最優秀賞をとってほしいと思います。とても美味しかったです。
・チョコレートにストーリーがあり、その背景を思い浮かべながら口に入れると、味以外の感覚を感じることができ、今まで味わうことのできなかったチョコレートを堪能できました。今日は本当にありがとうございました。頑張って下さい。
・私もＮＡＲＵＴＯ大好きだけど、何回も読んだりできていませんでした。
・すごくよい経験になりました。私も想像力をつけたいと思いました。
・一個作るのに色んなストーリーがあって、すごいなと思いました。
・初めて食べるチョコレートで美味しかったです。
・本日は貴重なお時間ありがとうございました。今までとは違う考え方を学ぶことができました。
・ひとつひとつのチョコレートにとても深い意味があってステキだと思いました。とても貴重な時間をありがとうございました。
・初めての味でとても印象深いものでした。お話も聞けて本当に良かったです。ありがとうございました。
・普段学ぶことができないことを学ぶことができました。
・とても美味しかったです。ストーリーを想像しながら食べるのは初めてだったけど、とても良かったです。
・日常生活からの発見はすばらしいことだと思いました。とても美味しかったです。特に日向夏が美味しかったです。
・ひとつひとつ味が違い、噛んだ瞬間に風味がでててすごく美味しかったです。
・将来デザインの勉強をしたいので、とても勉強になりました。
・4つ目のショコラを食べた後に1つ目を食べると甘みを初めより強く感じました。同じショコラなのですが、別物に感じました。
・ありがとうございました。これからの物事の感じ方が変わりました。
・本日はありがとうございました。貴重な経験ができて良かったです。初めにセミナーを受

けて沢山のお話を聞くことができました。とても美味しかったです。
・自分が思っていたことと違って少しびっくりしましたがとてもいい話しを聞けて良かったです。
・今日はありがとうございました。私はお菓子屋さんで働く事を目指しており、話すことがうまくなるよう努力したいです。ショコラも今まで食べたことのない味でとても美味しかったです。
・日向夏のチョコレートが特に美味しかったです。また食べたいです。
・小山パティシエは発想力、表現力がとても豊かな方なんだなぁと思いました。お話がとても面白かったです。
・チョコ美味しかったです。これからも頑張ってください。応援してます。
・立派なパティシエになりたいと改めて思いました。チョコレートすごく美味しかったです。
・４種類のそれぞれのチョコへの想い、味、香りを知ることができとても嬉しかったです。
・今日はありがとうございました。シェフの想いが詰まったショコラ、とても美味しかったです。
・本当に刺激を受けました。ありがとうございました。
・小山パティシエのお話は、お菓子に関することから周りを見ることなど幅が広く面白く聞くことができました。表現者になれるよう人一倍味を感じれるようになりたいです。
・チョコレートをこんな風に味わったのは初めてでした。
・貴重な講演に参加することができて嬉しく思っています。ありがとうございました。
・今回の講演はほとんどない貴重な講演だったのでこれに参加することができてうれしく思っています。
・今日は素晴らしい講演をありがとうございました。美味しいお菓子を作るには様々なお菓子を食べ比べることが大事だということが分かったので、これからの製作に活かしていきたいと思います。
・ともて美味しかったです。話を聞いてから食べていたので、その情景が思い浮かびやすかったです。
・チョコはどれも本当に美味しかったです。特に日向夏のチョコが良かったです。
・物語を旅するチョコレートをありがとうございます。1つのチョコレートから次のチョコレートを生み出されるのですか、味の構成を考えてから作られるのですか。
・小山さんのチョコレートが１つ１つ味、見た目、食感が全然違いとてもびっくりしました。1つずつ説明を聞きながら食べたので、分かりやすく知ることができました。
・今日はありがとうございました。とてもためになる話でした。チョコレートは大人の味でした。子供にはまだ早い味でしたが、美味しかったです。
・未発売のチョコレートを食べさせてくださりありがとうございました。とても美味しかったです。今後お菓子を食べる時は考えながら食べて学ぼうと思います。
・今日はお話を聞きに来て、本当に良かったと思いました。反省をたくさん…今後に生かしたいです。
・どのチョコもとても味が深くて美味しかったです。味で色んなイメージを表現できるような人に私もなりたいと思いました。
・今日は初めて本当に美味しいチョコレートを食べました。
・とてもよいお話でした。小山さんのチョコレートに対する情熱がうかがえるとても素晴らしいセミナーでした。ありがとうございました。

◆スイーツ実習会

・日　時：平成２７年１０月５日（月）１０：００～１３：００

・場　所：パティシエ　エス　コヤマ（兵庫県三田市）

・参加者：スイーツプロジェクトで優秀作品に選定された学生及び生徒、学校教員

・内　容：世界で活躍するトップパティシエから直に指導を受けることにより、学生・生徒のモチベーション向上を図る。

何とか作品が仕上がりました。	最後は学生代表から感謝を伝えました。

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２７年４月～平成２８年３月（平成２６年度からの継続事業）
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宮崎県漁業協同組合　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。 ・平成２６年度の検討結果から、平成２７年度は“青島どれハモ”を原料としたレトルト及び缶詰の商品化を目指すこととした。 ・宮崎市内には水産物のレトルト及び缶詰製造業者がなかったが、従前から宮崎県漁業協同組合連合会との連携により真空調理による水産加工品を製造していた㈱器が平成２７年度に業務拡張による工場新設に併せ、レトルト及び缶詰製造設備の導入を図った。このことから、第一次産業として宮崎市漁業協同組合、第二次産業として㈱器が連携した取り組みとし、当機構がプロデュースする構図とした。
実施内容	【検討会議】 ①第５回プロジェクト会議 〈日　時〉平成２７年１０月２２日（木）　１３：３０～１５：００ 〈場　所〉株式会社　器：宮崎市昭栄町１９９番地１ 〈参加者〉１３名 宮崎県水産試験場、ＪＡ宮崎中央、県漁連、宮崎大学、 南九州大学、みやＰＥＣ 〈内　容〉昨年度から協議してきたハモ魚うどんの試作品の試食と今後の方向性に関する協議 ②試作品試食会 〈日　時〉平成２７年１２月２２日（火）　１０：００～１１：００ 〈場　所〉ＪＡ食品開発研究所 〈参加者〉２１名 宮崎県水産試験場、ＪＡ宮崎中央、ＪＡ宮崎経済連、 県漁連、宮崎大学、南九州大学、ＪＡ食品開発研究所、 市漁協、㈱器、みやＰＥＣ 〈内　容〉レトルトハモ魚うどんと缶詰骨切りハモの試食会 ※当該品がターゲットとする女性層の意見を聴取するため、当プロジェクトの協力団体の女性職員を中心に参集してもらい試食会を開催。

	※味の濃度（塩分濃度）を調整し、健康志向がうたえる商品化の意見が多く寄せられたことから、レトルトハモ魚うどんについては、ハモ麺の塩分抜きの工程をいれることとなった。 ③その他、試食会 ⅰ　平成２７年１０月１５日（木）　㈱器　会議室 ⅱ　平成２７年１１月２０日（金）　宮崎市役所　市長室 ⅲ　平成２７年１２月　３日（木）　㈱器　会議室 ⅳ　平成２８年　１月　８日（金）　㈱器　会議室 ⅴ　平成２８年　１月１５日（金）　宮崎市役所　市長室 ④テストマーケティング 〈日　時〉平成２８年１月３０日（土）～３１日（日） 〈場　所〉フローランテ宮崎　特設会場 〈内　容〉「第４回みやざき産業祭」に出展。 レトルトはも魚うどんと缶詰の試食およびアンケート調査を実施。一般消費者の意見を聞いた。２日間で約６００食の試食を提供。そのうち、アンケートが回収できたのは３２５人。魚うどん、醤油煮、オイル煮、いずれも全体的な味については概ね好評であった。
今後の展開	・ハモ魚うどんを活用したレトルト商品は、高評価であり、類似商品がないことから、平成２８年度に販売開始するが、製造原価の低減に向けて引き続き検討を行うことになった。 ・長期保存が可能な新たな水産加工品に取り組むことにした。

◆試作品試食会（１２月２２日開催）

◆テストマーケティング（平成２８年１月３０日～３１日）

試作品の外見	缶詰試作品の中身

【参考】

◆テストマーケティングでのアンケート結果

1 集計概要

単位：%以外は「人」

男性	108	10代	5.6%	20代	8.3%	30代	23.1%
		40代	23.1%	50代	14.8%	60代	15.7%
		70代	9.3%	不明	0.0%		
女性	181	10代	5.0%	20代	7.7%	30代	25.4%
		40代	20.4%	50代	11.6%	60代	20.4%
		70代	8.3%	不明	1.1%		
不明	36	10代	2.8%	20代	5.6%	30代	8.3%
		40代	2.8%	50代	5.6%	60代	19.4%
		70代	2.8%	不明	52.8%		
全体	325	10代	4.9%	20代	7.7%	30代	22.8%
		40代	19.4%	50代	12.0%	60代	18.8%
		70代	8.0%	不明	6.5%		

2 全体（年齢・性別問わず）

（1）ハモ魚うどん

	回答数		%		%		%
全体的な味	302	美味しい	67.5%	普通	28.5%	美味しくない	4.0%
見た目	306	良い	37.3%	普通	55.6%	悪い	7.2%
食感	304	良い	48.4%	普通	41.4%	悪い	10.2%
麺の太さ	305	太い方が良い	13.4%	ちょうど良い	76.4%	細い方が良い	10.2%
汁の味	305	濃い	10.8%	ちょうど良い	84.6%	薄い	4.6%
香り	305	良い	51.8%	普通	44.3%	悪い	3.9%
パッケージ	290	良い	51.7%	普通	47.2%	悪い	1.0%

（2）ハモ醤油煮

	回答数		%		%		%
全体的な味	201	美味しい	75.6%	普通	22.4%	美味しくない	2.0%
食感	200	良い	66.0%	普通	32.0%	悪い	2.0%
味の濃さ	201	濃い	38.8%	ちょうど良い	59.7%	薄い	1.5%
香り	198	良い	42.4%	普通	55.6%	悪い	2.0%
パッケージ	188	良い	46.8%	普通	51.6%	悪い	1.6%

（3）ハモオイル漬け

	回答数		%		%		%
全体的な味	194	美味しい	63.4%	普通	33.5%	美味しくない	3.1%
食感	192	良い	65.1%	普通	31.8%	悪い	3.1%
味の濃さ	192	濃い	27.6%	ちょうど良い	68.2%	薄い	4.2%
香り	190	良い	46.8%	普通	48.4%	悪い	4.7%
パッケージ	182	良い	48.4%	普通	51.1%	悪い	0.5%

3 男性全体（年齢問わず）

（1）ハモ魚うどん

	回答数		%		%		%
全体的な味	101	美味しい	66.3%	普通	30.7%	美味しくない	3.0%
見た目	99	良い	35.4%	普通	57.6%	悪い	7.1%
食感	99	良い	49.5%	普通	38.4%	悪い	12.1%
麺の太さ	100	太い方が良い	16.0%	ちょうど良い	75.0%	細い方が良い	9.0%
汁の味	99	濃い	8.1%	ちょうど良い	83.8%	薄い	8.1%
香り	101	良い	48.5%	普通	47.5%	悪い	4.0%
パッケージ	100	良い	46.0%	普通	53.0%	悪い	1.0%

（2）ハモ醤油煮

	回答数		%		%		%
全体的な味	68	美味しい	72.1%	普通	25.0%	美味しくない	2.9%
食感	68	良い	61.8%	普通	35.3%	悪い	2.9%
味の濃さ	68	濃い	33.8%	ちょうど良い	64.7%	薄い	1.5%
香り	68	良い	39.7%	普通	58.8%	悪い	1.5%
パッケージ	67	良い	38.8%	普通	59.7%	悪い	1.5%

（3）ハモオイル漬け

	回答数		%		%		%
全体的な味	70	美味しい	57.1%	普通	34.3%	美味しくない	8.6%
食感	70	良い	58.6%	普通	35.7%	悪い	5.7%
味の濃さ	70	濃い	21.4%	ちょうど良い	70.0%	薄い	8.6%
香り	70	良い	41.4%	普通	48.6%	悪い	10.0%
パッケージ	69	良い	39.1%	普通	60.9%	悪い	0.0%

4 女性全体（年齢問わず）

（1）ハモ魚うどん

	回答数		%		%		%
全体的な味	169	美味しい	70.4%	普通	25.4%	美味しくない	4.1%
見た目	173	良い	39.9%	普通	53.2%	悪い	6.9%
食感	172	良い	50.0%	普通	40.7%	悪い	9.3%
麺の太さ	172	太い方が良い	12.8%	ちょうど良い	77.3%	細い方が良い	9.9%
汁の味	173	濃い	10.4%	ちょうど良い	86.7%	薄い	2.9%
香り	171	良い	53.8%	普通	42.1%	悪い	4.1%
パッケージ	160	良い	53.1%	普通	45.6%	悪い	1.3%

(2)ハモ醤油煮

	回答数		%		%		%
全体的な味	111	美味しい	77.5%	普通	20.7%	美味しくない	1.8%
食感	110	良い	72.7%	普通	26.4%	悪い	0.9%
味の濃さ	110	濃い	44.5%	ちょうど良い	54.5%	薄い	0.9%
香り	107	良い	48.6%	普通	49.5%	悪い	1.9%
パッケージ	101	良い	53.5%	普通	45.5%	悪い	1.0%

(3)ハモオイル漬け

	回答数		%		%		%
全体的な味	103	美味しい	66.0%	普通	34.0%	美味しくない	0.0%
食感	101	良い	67.3%	普通	30.7%	悪い	2.0%
味の濃さ	101	濃い	27.7%	ちょうど良い	70.3%	薄い	2.0%
香り	99	良い	48.5%	普通	49.5%	悪い	2.0%
パッケージ	94	良い	53.2%	普通	45.7%	悪い	1.1%

◆各製品の栄養成分試験結果

1　『青島魚うどん』(レトルト：内容量：200g)

	100g 当たり	栄養表示基準での扱い方
たんぱく質	4.6g	
脂質	0.6g	100g 当たり 3g 以下なので『低脂肪』表示は可
炭水化物	3.5g	
エネルギー	38kcal	100g 当たり 40kcal 以下なので『低カロリー』表示は可
ナトリウム	369mg	738mg×2.54÷1000＝1.8g（1 袋当たりの食塩量）
カルシウム	39mg	

※塩分摂取量：成人男性 8g/日、成人女性 7g/日

2　『ハモの旨煮込み』(缶詰：内容総量：170g、固形量：100g)

	100g 当たり	栄養表示基準での扱い方
たんぱく質	22.3g	100g 当たり 15g 以上なので『高たんぱく』表示は可
脂質	1.1g	100g 当たり 3g 以下なので『低脂肪』表示は可
炭水化物	11.9g	
エネルギー	147kcal	
ナトリウム	625mg	625mg×2.54÷1000＝1.5g（固形量当たりの食塩量）
カルシウム	171mg	

3　『ハモのオイル漬け』(缶詰：内容総量：170g、固形量：100g)

	100g 当たり	栄養表示基準での扱い方
たんぱく質	21.8g	100g 当たり 15g 以上なので『高たんぱく』表示は可
脂質	7.1g	
炭水化物	0.1g	
エネルギー	152kcal	
ナトリウム	448mg	448mg×2.54÷1000＝1.1g（固形量当たりの食塩量）
カルシウム	243mg	100g 当たり 210mg 以上なので『高カルシウム』表示は可

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	
４月２８日	ラジオ放送での提供分	報道機関への PR
５月　７日	みやざき Night Map 当選賞品	飲食店へのＰＲ活動
５月２４日	横須賀持参分	県外へのＰＲ活動
６月１１日	宮日日新聞（記者）	報道機関へのＰＲ
６月１２日	綾町長表敬	市外へのＰＲ
６月３０日	国富町表敬	市外へのＰＲ
７月　２日	冷汁取材（ダンチュウ）	出版社へのＰＲ
８月１０日	県との協議の際に使用	県へのＰＲ活動
９月２５日	“宮崎の旬を楽しむ”第２弾参加店舗への販促	飲食店へのＰＲ活動
９月２９日	“宮崎の旬を楽しむ”第２弾参加店舗への販促	飲食店へのＰＲ活動
９月３０日	“宮崎の旬を楽しむ”第２弾参加店舗への販促	飲食店へのＰＲ活動
１０月　１日	“宮崎の旬を楽しむ”第２弾参加店舗への販促	飲食店へのＰＲ活動
１０月　２日	神戸ラジオリスナープレゼント用	県外へのＰＲ活動
１０月２０日	各土地改良区への利用促進	団体へのＰＲ活動
１１月１０日	全国担い手サミット分	県外へのＰＲ活動
１１月２４日	宮崎神宮訪問	結婚式場へのＰＲ
１１月２７日	金井酒店（神宮会館取扱い酒店）	結婚式場へのＰＲ
１１月２７日	宮崎神宮・神宮会館	結婚式場へのＰＲ
１月１１日	神宮会館ブライダルフェア使用	結婚式場へのＰＲ
２月　４日	岩田産業、三井食品	流通団体へのＰＲ
２月２４日	マッチング商談会	流通団体へのＰＲ
３月１１日	レストランひらまつ（東京）	飲食店へのＰＲ活動

◆販売店舗数：県内２９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

（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	・当機構の新たな公益事業の開拓
経　過	・宮崎市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提案した。
対象者	百歳を迎えた９８名

①胡蝶蘭･･･８件　②宮崎牛･･･４０件　③伊勢えび･･･５件
④完熟きんかん「たまたまエクセレント」+日向夏･･･４件　⑤宮崎特産品セット･･･１４件
⑥体圧分散パッド･･･１１件　⑦タオルセット･･･２件　⑧座椅子･･･１４件

②中国（上海）輸出テストマーケティング事業

目　的	・海外への新たな販路開拓を見据えた当機構の新たな公益事業の開拓
時　期	平成２７年１２月～
経　過	・宮崎カーフェリー㈱の神戸就航により神戸港の国内貨物取扱量が増加している背景があり、神戸市から宮崎～神戸及び神戸～上海の両フェリー航路を活用した中国輸出について神戸市の外郭団体である（公財）神戸市国際協力交流センターから提案があった。 ・神戸市は上海航路フェリーを活用した地元産品の輸出に取り組んでおり、市独自の取り組みを「神戸モデル」として構築している。 ・当機構では、「MIYAZAKI 美味しいもの特選」に掲載されている産品から中国輸出が可能と判断される物を当センター職員に選択してもらい、該当した加工業者に対し中国輸出の意向調査を行った。 ・現在４社１０品について事務的作業を行っている。

※平成２７年度事業報告の附属明細書について･････該当なし

◆報道機関等での扱い

		UMKテレビ宮崎		MRT宮崎放送		新聞報道
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
27.4.29～5.31	『グーラッシュを食べる』	27．04．29 夕方ニュース	1m20s	27．05．13 ﾓｰﾆﾝｸﾞﾃﾗｽ	4m00s	
		27．05．16 U―doki	7m00s	27．05．14 ﾓｰﾆﾝｸﾞﾃﾗｽ	4m00s	
				27．05．15 ﾓｰﾆﾝｸﾞﾃﾗｽ	4m00s	
	スイーツプロジェクト（日向夏・黒皮かぼちゃｱﾝﾄﾙﾒ）			27．05．20 ﾆｭｰｽNext	5m00s	
	スイーツプロジェクト（ボンベルタ橘中元商戦）	27．06．09 夕方ニュース	1m00s			
	スイーツプロジェクト（米良電機EXPO）	27．06．26 さんきゅう一	30S			
27.06.22～06.24	スイーツプロジェクト（学生講習会）					27．06．26 宮日
27.08.31	スイーツプロジェクト（審査会）	27．08．31 夕方ニュース	1m00s			27．09．？？ 宮日
27.09.19	スイーツプロジェクト（スイーツセミナー）及びみやざきっ子COOKING-ROOM	27．09．19 夕方ニュース	1m00s			27．09．30 宮日
	スイーツプロジェクト（スイーツセミナー：小山進氏生出演）	27．09．19 U―doki	13m00s			
27.09.26	スイーツプロジェクト（成果発表会）	27．09．26 夕方ニュース	1m00s			27．10．02 日本農業新聞
						27．10．03 宮日
27.10.05	スイーツプロジェクト（実技研修会）	27．10．05 夕方ニュース	2m00s			
27.10.31～11.30	ノーベル賞文豪を偲び　宮崎を食べる	27．11．07 じゃがサタ	1m00s			27．11．05 読売
		27．11．13 夕方ニュース	2m00s			27．11．13 産経
		27．11．14 じゃがサタ	1m00s			27．11．15 宮日
						27．11．28 宮日
27.11.12	エスコヤマ　商品プレゼント （スイーツプロジェクト）	27．12．12 U―doki	2m00s			
28.02.01～02.29	『春陽にさそわれ　宮崎を食べる』	28．02．11 夕方ニュース	3m00s			28．01．23 西日本
						28．01．27 宮日
						28．01．28 スポーツ報知
						28．02．13 スポーツ報知
28.01.29	中国（上海）輸出の取り組みに説明会	28．01．29 夕方ニュース	1m00s	28．01．29 夕方ニュース	1m00s	
28.02.09	宮崎の”旬の食材”展示商談会	28．02．10 夕方ニュース	3m14s	28．02．09 夕方ニュース	1m09s	28．02．10 宮日
28.02.11～02.14	宮崎PA「ウェルカムイベント」			28．02．11 夕方ニュース	1m00s	28．02．12 宮日