

# 令和 2 年度 事業報告

自 令和 2 年 4 月 1 日

至 令和 3 年 3 月 3 1 日

一般社団法人 みや P E C 推進機構

## 令和2年度実績報告について

〈はじめに〉

当機構は平成26年度の設立以降、当機構定款第3条に規定する「宮崎市及びその周辺地域の農林水産物をはじめとする豊かな地域資源を有効に活用し、官民一体となった農工商連携及び6次産業化の取組により、地域経済の活性化を図り、もって宮崎市及びその周辺地域の産業振興に寄与する」ことを目的として、各種事業に取り組みました。

令和2年度は、「東京2020オリンピック・パラリンピック」並びに「第35回国民文化祭・みやざき2020、第20回全国障害者芸術・文化祭みやざき大会」に合わせて宮崎を訪れる国内外の方々に対して、当機構として本市の豊かな地域資源の素晴らしさをアピールすべく準備を進めていましたが、残念ながら新型コロナウイルスの感染拡大により令和3年度へ延期となりました。これ以外にも、予定されていた各種イベントが相次いで中止・延期となり、人の動きが制限されるなか、いかにして物を動かしPRするかという新たな課題に取り組んだ1年となりました。

市域外との往来が制限される期間が長かったことから、地産地消に重きを置き、従来の市の補助事業に加えて県の補助事業を活用することで、事業をより効果的・拡大的に実施し、宮崎産農林水産物のPRや消費拡大に努めました。

また、例年首都圏で実施していた現地出展型の展示商談会に代わり、WEB方式でのオンライン個別商談会に取り組み、宮崎市産農林水産物や加工品の地産外商を支援しました。

2月には、宮崎フェアの新たな取り組みとして、北海道のサッポロビール園にて4日間という限られた期間ではありましたが宮崎産青果物のPRに取り組みました。

当機構設立以来、最も困難な時期を迎えており、数多くの事業が縮小を余儀なくされていますが、関係機関・団体と連携しながら、現在の局面に対応するための創意・工夫に努めて参ります。

以上を総括として、個々の事業等について説明します。

# 目 次

I	宮崎の豊かな食材魅力発信戦略事業	・・・	P 1
II	サッポロビール園宮崎フェア事業	・・・	P 1 2
III	6次化商品セールスサポート事業	・・・	P 1 4
IV	宮崎の豊かな食材海外PR事業	・・・	P 1 7
V	宮崎市版6次産業化実現事業	・・・	P 1 8
VI	みやPEC推進機構公益事業開拓事業	・・・	P 2 3
	参考資料	・・・	P 2 5

# 事業報告書

## I 宮崎の豊かな食材魅力発信戦略事業

### 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組として、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、掲載店舗でのスタンプラリーによる、協賛会社・店舗から提供いただいた景品のプレゼント企画等も行い地元食材の消費拡大を図った。

#### 【第15弾】地産地消！ 元気な宮崎を食べる

■コンセプト：「地産地消」をテーマに市内外の多くの方に宮崎の旬の食材を使用した料理を楽しんでもらう。

■開催時期：令和2年10月1日～11月31日（2か月間）

■事業内容：

地元宮崎または宮崎市産の食材（宮崎牛、宮崎地頭鶏、宮崎ブランドポーク、イセエビ、佐土原ナス、マンゴー、日向夏、大葉、米粉、千切り大根 など）を使った料理・スイーツを各飲食店で提供していただいた。

また、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の取り組みとして、マスクケースも併せて製作し掲載店舗で配布した。



#### 【参加店舗】

≪料理部門≫ 23 店舗

① レストラン フォレスト (ガーデンテラス宮崎)	⑬ GIGLI (ジーリ)
② ガーデンビュッフェ パインテラス	⑭ 港あおしま
③ 実家 くろぎ	⑮ しゃんぐり・ら
④ デiamondルージュ (宮崎観光ホテル)	⑯ PILAW.:
⑤ 和食処 旬魚 日向雫〜ひむかしづく〜	⑰ バー&レストラン 直樹
⑥ カフェ&バー リップル	⑱ Ottala 食堂
⑦ コスモス (宮崎ブーゲンビリア空港)	⑲ ダイニングかもめ
⑧ パリの朝市	⑳ 杏カフェ
⑨ レストラン ゼフィール	㉑ 八九
⑩ ダイニング 季菜呼	㉒ わふうばすた ガマの森
⑪ ももや食堂	㉓ bistro もんしゅしゅ
⑫ Restaurant Flounder	

≪スイーツ部門≫ 11 店舗

① MAHALO DOUGHNUT LABO	⑦ リューヌ ドゥ プランタン
② 3106KITCHEN (サンテルキッチン)	⑧ お菓子のさとう
③ 菓子匠 壽康庵	⑨ お菓子の日高
④ ケーキファクトリー ヤマウチ	⑩ Bistro マルハチ
⑤ シャモニーの森	⑪ Café むじか
⑥ パティスリー エス・サンク	

**【第16弾】球春到来！元氣な宮崎を食べる-日向夏・きんかん・宮崎牛・郷土料理-**

■コンセプト：春季スポーツキャンプとこの時期の宮崎を代表する食材とのコラボ

■開催時期：令和3年2月1日～3月31日（2か月間）

■事業内容：

宮崎の2月と言えば「春季スポーツキャンプ」。そのスポーツキャンプを盛り上げるべく、「日向夏」「きんかん」「宮崎牛」「郷土料理」の4つをテーマとした料理・スイーツを各飲食店で提供していただいた。冊子内ではキャンプ地の紹介記事を掲載したほか、第15弾から引き続き、テイクアウト可能な店舗の情報を掲載することにより、新型コロナウイルスの蔓延防止に配慮したうえで、スポーツキャンプの盛り上げ並びに宮崎の旬の食材のPRを図った。

また、第15弾と同様にマスクケースを併せて製作し掲載店舗で配布した。



**【参加店舗】**

≪料理部門≫ 17店舗

①	ディアマンルージュ（宮崎観光ホテル）	⑩	レストラン パリの朝市
②	パインテラス（シフトン・グラデ・オシャンリゾート）	⑪	Restaurant Flounder
③	実家 くらぎ（シフトン・グラデ・オシャンリゾート）	⑫	八九
④	レストラン フォレスト（ガーデンテラス宮崎）	⑬	わふうばすた ガマの森
⑤	ダイニング季菜呼	⑭	Bistro マルハチ
⑥	レストラン ゼフィール	⑮	Café むじか
⑦	しゃんぐりら	⑯	Pinoli
⑧	バー&レストラン 直樹	⑰	sizen
⑨	casa nostra ももや食堂		

≪スイーツ部門≫ 14店舗

①	MAHALO DOUGHNUT LABO	⑧	お菓子の日高
②	カフェ&バー リップル	⑨	杏カフェ
③	菓子匠 壽康庵	⑩	ottala 食堂
④	ケーキファクトリー ヤマウチ	⑪	bistro もんしゅしゅ
⑤	シャモニーの森	⑫	コスモス（宮崎ブーゲンビリア空港）
⑥	リユーヌ ドゥ ブランタン	⑬	ビストロ 丸正
⑦	お菓子のさとう	⑭	Sanseido Sweets

## 2 宮崎フェアの開催

宮崎食材の地産外商を目的として、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、開催施設側の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。

### (1) 神戸ベイシェラトンホテル& Towers (兵庫県神戸市)

■運営社：株式会社ホテルニューアワジ

兵庫県洲本市（淡路島）を拠点とするホテル・旅館運営会社。数多くの高級旅館やホテルを持ち、2011年、神戸・六甲の大型ホテル「神戸ベイシェラトンホテル& Towers」を買収し、運営している。



①期 間：令和3年3月12日～5月5日

#### ②実施内容

■在阪九州各県協議会及び当機構協力のもと

九州&沖縄フェアを開催。ホテル内の各レストランで、九州・沖縄各県の食材を使った料理を楽しむフェアを2か月間開催した。

■各レストランにて、宮崎ブランドポークや宮崎産の柑橘、ほうれんそう等の野菜を提供していただいた。また、お客様に対し完熟きんかん「たまたま」や日向夏のパズェント企画を実施した。

■当該ホテルでは、ご当地の食材や加工品を取り扱ったマルシェを常設しており、期間中、宮崎の青果物や加工品を取り扱っていただいた。

■すたスレストラン「ガーデンカフェ」  
宮崎県産ローストポークの長時間スチームの焼き方（半日）、鹿児島産黒豚ポークの焼き方（本日も）をはじめ各種焼肉「タタキ」、「もつ鍋」、大分県「土鍋」、熊本県「串刺し中心」の焼肉、（本日も「ステーキ」）「天草産まぐろの刺身（本日もデザート）」など各地の名産品も登場予定です。

1,000円コースのハイキング 11:00am～2:00pm 終了			
	平日	土・日・祝	
大人	2,180円	2,680円	
小学生	1,610円	2,150円	
幼児以下	5,680円	3,140円	

1,500円コースのハイキング 5:30pm～9:00pm 終了			
	平日	土・日・祝	
大人	4,250円	5,780円	
小学生	2,450円	3,050円	
幼児以下	3,850円	4,670円	

※別途、税・サービス料、ご利用料は別添  
※小学生未満のお子様はご参加できません

■デザートバイキング・サービスデー（平日限定）  
- 月曜日…シニアDay（65歳以上）2,800～2,900円  
- 水曜日…レディース Day（女性のみ）4,200～4,300円  
- 火・木・金曜日…トビアワー 2,850円  
09:00am～6:00pm 迄ご来店

### 「九州&沖縄フェア」



	
<p>完熟きんかん「たまたま」のコンフィチュール</p>	<p>ホテル内マルシェの様子（R2年）</p>
	
<p>ホテル内マルシェの様子（R2年）</p>	<p>ホテル内マルシェの様子（R2年）</p>

## （2）（株）ニュートーキョー関連店舗

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である「（株）ニュートーキョー」は、東京においては、ピヤホール「ミュンヘン」、和食居酒屋「さがみ」、居酒屋「庄屋」等を展開している。

※令和3年2月～4月に宮崎フェアとして実施を予定していたが、新型コロナウイルス感染拡大により次年度以降に延期。  
 ※フェアに先駆けて実施を予定していた産地視察についても同事由により中止。

## （3）ホテル ブエナビスタ及びアルピコプラザホテル（長野県松本市）

### ■運営社：東洋観光事業株式会社

ホテルブエナビスタのほか、別荘地の開発・販売及び賃貸温泉・水道の開発、及び、給湯給水業務、ゴルフ場営業など、多岐にわたる事業を展開している。

※令和3年3月～4月に宮崎フェアとして実施を予定していたが、新型コロナウイルス感染拡大により次年度以降に延期。  
 ※フェアに先駆けて実施を予定していた産地視察についても同事由により中止。

## （4）“宮崎マルシェ”の開催

世界的パティシエの店頭で宮崎の旬の青果物や加工品を紹介する目的で宮崎マルシェを開催した。5月にマンゴー、佐土原なす、スイートコーンを販売いただいたほか、通年、宮崎の旬の果実を使用したスイーツを制作・販売いただいた。

マルシェ等の効果もあり、メゾンジブレーの店舗所在地近辺の完熟きんかん、及び日向夏の売上げが伸びている。

メゾンジブレー（神奈川県大和市） 令和2年5月

	
外 観	販売会の様子
	
日向夏タルト	金柑タルト

(5) 宮崎食材のPR活動

宮崎の旬の青果物を大都市圏でPRするために完熟きんかん「たまたま」の解禁に合わせて、宮崎フェアや、風・土プロジェクト等で繋がりのあるホテル・企業等に完熟きんかん「たまたま」のPRを行った。また、各スイーツ店舗においても完熟きんかん「たまたま」を使用したメニューをご提供いただき、宮崎の旬の食材のPRに努めた。

企業名	所在地
(株)ニユートーキョー	東京都千代田区
ホテルブエナビスタ	長野県松本市
アルピコプラザホテル	
神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ	兵庫県神戸市
レストランモナリザ	東京都渋谷区
メゾンジブレー	神奈川県大和市
ダロワイヨジャパン	埼玉県新座市
グラン・ヴァニユ	京都府京都市
パティシエ エス コヤマ	兵庫県三田市
神戸洋菓子ボックス	兵庫県神戸市
株式会社 シュゼット・ホールディングス	兵庫県西宮市
株式会社 新星苑	東京都渋谷区
株式会社 新星苑 札幌支社 (サッポロビール園)	北海道札幌市
グランドエクス軽井沢	長野県北佐久郡軽井沢町
株式会社南海グリル	大阪府堺市堺区



### 3 地産地消推進事業

#### (1) 風・土（フード）プロジェクト（創作郷土料理部門）

宮崎の食材の魅力を県内外に発信し、宮崎食材の地産地消・外商を図るため、新しい創作郷土料理の開発を目指す。

風（これまでと異なる素材の新たな活用方法）を見出し、土（農産物等の地元食材）に新たな魅力や価値を吹き込むことにより宮崎の食（フード）文化の活性化を図る。

#### ≪創作郷土料理コンテスト≫

学生、生徒、PAM（女性農業者団体）、JA 宮崎県女性組織協議会からレシピの応募があり、各団体内で選考後、シエラトン・グランデ・オーシャンリゾート深水総料理長による書類選考の結果、5点を選出された。

11月21日（土）にシーガイア コンベンションホールにて表彰式を行った。

#### ＜応募状況と審査結果＞

応募団体等名	応募数	団体内選考	書類選考	ブラッシュアップ
宮崎南高校	2	2	1	
宮崎海洋高校	2	2	1	1
マナビヤ宮崎アカデミー	30	12	1	1
PAM（女性農業者団体）	1	1	1	1
JA 宮崎県女性組織協議会	60	6	1	
計	95	23	5	

#### 創作郷土料理優秀作品5作品

No.	応募作品名	応募団体等名	備考
①	さつま芋とゴーヤのサッパルレモンライス	マナビヤ宮崎アカデミー	ブラッシュアップ
②	みやざきサクラマスとマンゴーのコンソメジュレソース	宮崎海洋高校	ブラッシュアップ
③	新感覚スーパーフード	宮崎南高校	
④	佐土原ナスバーガー	PAM	ブラッシュアップ
⑤	ジビエ鹿肉にぎり	JA 宮崎県女性組織協議会	

#### ブラッシュアップ作品（11月21日地産地消イベント内成果発表）



- さつま芋とゴーヤのサッパルレモンライス
- みやざきサクラマスとマンゴーのコンソメジュレソース
- 佐土原ナスバーガー

## (2) 風・土 (フード) プロジェクト (スイーツ部門)

宮崎の農産品を広くテーマ食材とし、市内の大学・専門学校・高校などで食に携わる・食を学ぶ生徒・学生を対象に素材の活かし方、パティシエの心構えなど基本的なことについて事前研修会を開催した。その後、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、発表会で披露後、商品として消費者に提供した。



テーマ	『宮崎を食べ尽くす みやざき応援スイーツ!』
協力機関	①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マナビヤ宮崎アカデミー ⑥農業大学校 ⑦フェニックス・シーガイア・リゾート

### ① スイーツ研修会

国内はもちろんのこと、世界的にも活躍する有名なパティシエや市内のスイーツ店のオーナーパティシエを講師に招き、各学校に出向いて生徒・生徒への研修会を実施した。新型コロナウイルスの感染流行状況を考慮し、当初予定していた研修会のうちマナビヤ宮崎アカデミーおよび南九州大学でのみ開催となった。

<研修の講師>

講師名	店舗名	所在地	備考
福原 敏晃氏	神戸洋菓子ボックス	兵庫県神戸市	コロナにより来県できず
駒居 崇宏氏	シュゼットホールディングス	兵庫県西宮市	コロナにより来県できず
西山 未来氏	シュゼットホールディングス	兵庫県西宮市	コロナにより来県できず
末永 直繁氏	パティスリーエスサンク	宮崎市花山手	
佐藤 泰造氏	パティスリーブランドジュール	宮崎市霧島町	

		
受講者：マナビヤ宮崎アカデミー	受講者：農業大学校・本庄高校	受講者：南九州大学

合同研修会（マナビヤ宮崎アカデミー）

開催日：令和2年 7月8日（水）13:30～15:30

受講者：31名（マナビヤ17名+農大校4名+本庄10名）

講師：パティスリーエスサンク 末永直繁氏



合同研修会（南九州大学）

開催日：令和2年7月9日（木）13:10～15:30

受講者：46名（南九州大学）

講師：パティスリーブランダジュール 佐藤泰造氏



## ② スイーツ審査

学生・生徒から応募のあった 194 点のレシピの中から各学校内の校内選考により 47 点を選出された。その後、一次選考として市内スイーツ店舗エスサンのパティシエ末永氏、ブランダジュールの佐藤氏及びお菓子のさとうの佐藤氏が優秀作品 12 点を選出した。

そのうち 3 作品については令和 2 年 1 月 8 日シェラトン・グランデ・オーシャンリゾートでの地産地消イベント内において表彰し、参加者へスイーツを提供した。また、トマトとジュレのヨーグルトムースについてはエスサックで、ムース オ ミヤザキについてはブランダジュールにてそれぞれ期間限定スイーツとして販売した。

### <応募総数と選考状況>

	応募数	校内選考		一次選考		ブラッシュアップ	
		洋菓子	和菓子	洋菓子	和菓子	洋菓子	和菓子
南九州大学	44	5	2	2			
日章学園高校	76	13		2		1	
マナビヤ宮崎アカデミー	15	5		3		1	
宮崎農業高校	45	5	3	1	1		
本庄高校	10	9	1	1			
農業大学校	4	3	1	1	1	1	
	194	40	7	10	2	3	

### スイーツレシピ優秀作品 12 品

No.	応募作品名	応募団体等名	備考
①	カボチャとハチミツのテリーヌ	南九州大学	
②	2 層のれあトマトチーズケーキ	南九州大学	
③	トマトとジュレのヨーグルトムース	日章学園高等学校	ブラッシュアップ
④	濃厚パンキンババロアとサッパリトマトのゼリーヘルシースイーツ	日章学園高等学校	
⑤	Mousse au miyazaki (ムース オ ミヤザキ)	マナビヤ宮崎アカデミー	ブラッシュアップ
⑥	カボチャ茶クッキー	マナビヤ宮崎アカデミー	
⑦	宮崎の秋を感じる！おいもブッセ	マナビヤ宮崎アカデミー	
⑧	抹茶香る大人のガトーショコラ・クラシック	宮崎農業高校	
⑨	かぼちゃ餡のどら焼き	宮崎農業高校	
⑩	日向夏のチーズタルト	本庄高校	
⑪	農大ビーツのブラウニー (キンカン&クルミ&リンゴ)	農業大学校	ブラッシュアップ
⑫	宮崎里芋 あまタロー	農業大学校	

### ブラッシュアップ作品 (11 月イベント提供作品 (期間限定販売商品))

		
ムース オ ミヤザキ ★2～3 月 ブランダジュールで 期間限定販売	トマトとジュレのヨーグルトムース ★2～3 月 エスサックで 期間限定販売	農大ビーツのブラウニー

**(3) 地産地消推進イベントの開催** ※フードプロジェクト成果発表会（表彰式）同時開催

地産地消イベントおよびフードプロジェクトの成果発表会を11月8日・21日に開催した。

開催日：令和2年11月8日（日）

会場：シェラトンコンベンションホール 樹葉

来場者：参加者 98名

内容：フードプロジェクトスイーツ部門 表彰式

▣地元パティシエによる優秀作品のブラッシュアップした作品3品の提供

日吉正人【シェラトン】、末永直繁【パティスリーエスサンク】、佐藤泰造【ブランダジュール】

▣世界的パティシエによる宮崎の食をテーマとしたトークショーの実施

【トークイベント参加パティシエ】

江森宏之【メゾンジブレー】、津田励祐【グランヴァニエーユ】、中野賢太【グロワイヨジャパン】

「イベントの様子」

	
<p>風・土PJ（スイーツ部門） 表彰式</p>	<p>優秀作品 受賞者集合写真</p>
	
<p>地元パティシエによる講評</p>	<p>優秀作品ブラッシュアップ3作品 (2作品は市内店舗で期間限定販売)</p>
	
<p>世界的パティシエによるトークショー</p>	<p>世界的パティシエ考案のスイーツ</p>

開催日：令和2年11月21日（土）

会 場：シェラトンコンベンションホール 樹葉

来場者：参加者 99名

内 容：フードプロジェクトフード部門 表彰式

▣優秀作品3作品および宮崎牛、宮崎ブランドポーク、みやざき地頭鶏を使用した深水氏のブラッシュアップ郷土料理の提供

▣世界的パティシエによる宮崎の食をテーマとしたトークショーの実施

【トークイベント参加パティシエ】

小山進【パティシエ エス コヤマ】

「イベントの様子」

風・土PJ（創作郷土料理部門）表彰式	優秀作品 受賞者集合写真
シェラトン深水総料理長講評	深水総料理長による優秀作品のブラッシュアップ料理
エスコヤマ 小山進氏トークショー	小山氏による創作スイーツ（マンゴーと金柑のプリン）

## II サッポロビール園宮崎フェア事業

宮崎県（農業連携推進課）の補助事業を活用し、宮崎産の旬の食材、自慢の食材を通じて宮崎の食をPRした。今回のフェアを機に道民の方々に改めて宮崎産食材の魅力を再認識していただいた。

■会場：サッポロビール園（北海道札幌市）ケッセルホール

■運営社：株式会社新星苑

サッポログループの関連企業として、「サッポロビール園」の運営を行う。また、レストランが5か所、サッポロビール博物館等の施設があり、生ビールとジンギスカンを味わうことができる。また、ピヤステーション恵比寿の運営にも携わる。

①期間：令和3年2月20日～2月23日（4日間）

②実施内容

- 宮崎の食材（佐土原ナス、ピーマン）をジンギスカン料理で提供
- ファン拡大事業等を活用し、宮崎の農産物（きゅうり、ピーマン、カラーピーマン、日向夏、きんかん他）を来場記念品として配布
- グラニータ（日向夏、へべす、マンゴー）を提供し魅力をPR
- 農産物購入希望者に対しては、JA 宮崎中央のオンラインショップ『宮崎てげうま産直便』を案内
- 展示ブースでは県職員が宮崎の観光や農業についてPR
- メゾンジブレーの江森シェフにも参加いただき日向夏、きんかんを使用したスイーツを提供



サッポロビール園 開拓使館 入口



会場内の様子



ジンギスカン料理で提供する宮崎産農産物



ジンギスカン 宮崎産農産物とともに



農産物 PR ブース



農産物 PR ブース



来場記念品



来場記念で配付した農産物、観光パンフなど



グラニータブース



来場者への対応の様子



会場の様子



江森シェフによるスイーツ