

令和3年度 事業報告

自 令和3年 4月 1日

至 令和4年 3月31日

一般社団法人 みやPEC推進機構

目 次

I	宮崎の豊かな食材魅力発信戦略事業	・・・	P	1～
II	地産外商推進サポート事業	・・・	P	12～
III	宮崎の豊かな食材輸出支援事業	・・・	P	15～
IV	宮崎市版6次産業化実現事業	・・・	P	17～
V	みやPEC推進機構公益事業開拓事業	・・・	P	21～
	参考資料	・・・	P	23～

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17弾】地産地消！元氣な宮崎を食べる

□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3年10月1日～11月30日（2か月間）

□事業内容：

宮崎産の食材（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、お茶、ズッキーニ、しょうが、フィンガーライム など）を使った料理・スイーツを各飲食店で提供。

スタンプラリー企画では、過去最多となる717通の応募があるなど、冊子及び企画が着実に浸透している。



【参加店舗】

≪料理部門≫ 24 店舗

①	ダイヤモンドージュ（宮崎観光ホテル）	⑬	バー&レストラン直樹
②	パインテラス（シエラ・グランデ・オシャンリゾート）	⑭	Bistro マルハチ
③	実家 くらぎ（シエラ・グランデ・オシャンリゾート）	⑮	Café むじか
④	レストラン フォレスト（ガーデンテラス宮崎）	⑯	Pinoli
⑤	ダイニング 季菜呼	⑰	オーガニックレストラン sizen
⑥	レストラン ゼフィール	⑱	Ottala 食堂
⑦	しゃんぐり・ら	⑲	ピストロ 丸正
⑧	日向雫（ANA 村ノイ・イン リゾート）	⑳	港あおしま
⑨	ももや食堂	㉑	杏カフェ
⑩	レストラン パリの朝市	㉒	レストランコスモス（宮崎「ゲゲ」リア空港）
⑪	Restaurant Flounder	㉓	Sachi Café
⑫	八九	㉔	pappacarbone

≪スイーツ部門≫ 10 店舗

①	MAHALO DOUGHNUT LABO	⑥	ケーキファクトリー ヤマウチ
②	菓子匠 壽康庵	⑦	お菓子の日高
③	わふうばすた ガマの森	⑧	Sanseido Sweets
④	リュージュ ドゥ プランタン	⑨	パティスリー エス・サンク
⑤	シャモニーの森	⑩	Patisserie Brin d'Azur

【第18弾】球春到来！元気の宮崎を食べる～宮崎が誇る1番を食べる～

■コンセプト：宮崎が全国一を誇る食材を使った料理を掲載し、宮崎の食の豊かさをPRする。

■開催時期：令和4年2月1日～3月31日（2か月間）

■事業内容：

スポーツキャンプのシーズンに合わせ企画を実施。最旬を迎えるきんかんや日向夏を含めた、宮崎が全国一を誇る食材（宮崎牛、プロイラー、きんかん、日向夏）を使った料理・スイーツを各飲食店で提供。

実施期間のうち半分以上の期間、新型コロナウイルス感染症のまん延防止等重点措置の適用（1/21～3/6）を受け、掲載店舗も大きな打撃を受ける中での実施となったが、スタンプラリー企画では、596 通の応募があった。



【参加店舗】

≪料理部門≫ 18 店舗

①	ダイヤモンドージュ（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・グランデ・オシャンリゾート）	⑪	しゃんぐり・ら
③	実家 くらぎ（シフトン・グランデ・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	Bistro マルハチ
⑤	ダイニング季菜呼	⑭	Pinoli
⑥	レストラン ゼフィール	⑮	Restaurant Flounder
⑦	ももや食堂	⑯	Ottala 食堂
⑧	バー&レストラン 直樹	⑰	Sachi Café
⑨	おもてなし 夢かぐら（宮崎アーゲンバリア空港）	⑱	中国料理 川

≪スイーツ部門≫ 17 店舗

①	MAHALO DOUGHNUT LABO	⑩	Sanseido Sweets
②	お菓子の日高	⑪	杏カフェ
③	ケーキファクトリー ヤマウチ	⑫	ビストロ 丸正
④	Café むじか	⑬	食彩健美 一木一草（宮崎観光ホテル）
⑤	シャモニーの森	⑭	味のくらや（アミュプラザみやざき店）
⑥	壽康庵	⑮	お菓子のさとう
⑦	リュージュ ドゥ プランタン	⑯	Patisserie Brin d'Azur
⑧	オーガニックレストラン sizen	⑰	パティスリー エス・サンク
⑨	わふうばすた ガマの森		

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)

□運営企業：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。数多く的高级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4年3月1日～5月8日

②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。

□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。また、お客様に対し完熟きんかん「たまたま」や日向夏のプレゼント企画を実施。

□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販売。

「九州&沖縄フェア～旅する気分で2022～」



ホテル内マルシェの様子



ホテル内マルシェの様子

(2) サッポロビール園（北海道札幌市）

サッポロビール園では通常取り扱われていない宮崎産食材を料理に使用いただき、来園者に実際に食べていただくことで、道民はもちろん、同園を訪れる全国からの来園者の方々に、宮崎産食材の魅力をPRした。

■会場：サッポロビール園（北海道札幌市）ケッセルホール

■運営企業：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。

①期間：令和4年3月4日～3月6日（3日間）

②内容

■宮崎の食材（佐土原ナス、ピーマン、カラーピーマン）をジンギスカン料理で提供。

■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。

■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。

■宮崎産青果物やお茶の試飲・販売を実施。

■フェア案内リーフレットを作成し、JA 宮崎中央のオンラインショップ『宮崎てげうま産直便』等の農産物 EC サイトも案内。

■展示ブース（ガーデンショップ）で、宮崎の観光や農産物に関するパンフレットや動画を用いてPR。



「フェアの様子」

<p>サッポロビール園 開拓使館 入口</p>	<p>会場内の様子</p>
<p>ジンギスカン料理で提供した宮崎産農産物</p>	<p>ジンギスカンと宮崎産農産物</p>



農産物 PR ブース



農産物 PR ブース



来場記念品



食事に来た来園者へのフェア案内パンフレット



来場者への対応の様子（右側：江森シェフ）



来場者への対応の様子（江森シェフ）



会場の様子



江森シェフによるスイーツ

(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）

令和2年度に宮崎フェアの実施を予定していたが、新型コロナウイルスの感染拡大により、延期となったが、令和3年度は、令和4年度の宮崎フェアを視野に入れた産地視察を11月30日～12月2日に実施した。

■運営社：アルピコホテルズ株式会社

東洋観光事業(株)から分社化。令和4年4月1日からホテル事業に特化した会社として新たに設立された。

ホテルブエナビスタやアルピコプラザホテルなど6つのホテル・旅館を運営。



「産地視察の様子」



産地視察（日向夏）



産地視察（きんかん）



産地視察（とらぶぐ、車エビ）



産地視察（きゅうり、トマト）

「参考情報：ホテルブエナビスタ 宮崎フェア（令和4年度実施分）」

①期間：令和4年4月3日～5月31日（約2ヶ月間）

②内容：ホテル内のレストランで宮崎フェアを開催。



「南国の情熱」「宮崎フェアランチバイキング&ディナーブッフェ」



4/2 プレイベントの様子。アルピコホテルズ5施設の料理長がライブキッチンで提供。

(4) 宮崎マルシェの開催

世界的パティシエの江森氏が経営するメゾンジブレー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、2月に日向夏、金柑たまたまを販売。

(令和3年度はコロナ禍のため店舗前に農産物の棚を設置し、無人で販売。)

「メゾンジブレー (神奈川県大和市) 令和3年5月、令和4年2月」

	
<p>外 観</p>	<p>販売の様子 (コロナ禍のため無人で販売)</p>
	
<p>日向夏タルト</p>	<p>金柑タルト</p>

(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、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・企業等にサンプルとして発送し、実際にフェア等で青果物を活用してもらった。(5月：完熟マンゴーやスイートコーン、7月：規格外マンゴー)

ホテル・企業等の名称 (所在地)	
(株)ニユートーキョー (東京都千代田区)	神戸洋藝菓子ボックス (兵庫県神戸市)
ホテルブエナビスタ (長野県松本市)	株式会社 シュゼット・ホールディングス (兵庫県西宮市)
アルピコプラザホテル (長野県松本市)	株式会社 新星苑 (東京都渋谷区)
神戸ベイシェaton ホテル&タワーズ (兵庫県神戸市)	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)
レストランモナリザ (東京都渋谷区)	グランドエクス軽井沢 (長野県北佐久郡軽井沢町)
メゾンジブレー (神奈川県大和市)	カナルカフェ (東京都新宿区)
ダロワイヨジャパン (埼玉県新座市)	株式会社南海グリル (大阪府堺市堺区)
グラン・ヴァニエユ (京都府京都市)	ヒルトンプラザ (大阪北区梅田)
パティシエ エス コヤマ (兵庫県三田市)	八芳園 (東京都白金台)

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、新たな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。

●地産地消のための食育イベントの実施

食育団体「IKUMI～育味～」(※)と連携し、「食と文化のフェスティバル」を開催し、宮崎の新たな食の魅力を実践した。

(※「IKUMI～育味～」・・・フランス発祥の「味覚の授業®」等を宮崎県内で実施している食育団体。県内の小学校でシェフ・パティシエ・生産者など食に係るプロを講師に招き、食育活動を行っている。)

※P10～11 参照⇒3 (3) 第35回国文祭分野別フェスティバル事業の実施

- ・名称：『国文祭・芸文祭宮崎2020 食と文化のフェスティバル～宮崎の豊かな食文化を愉しむ～』
- ・日時：令和3年10月16日（土）10:00～12:30
- ・会場：シーガイアコンベンションセンター 4階 樹葉

(2) 風・土（フード）プロジェクト（スイーツ部門）

宮崎の農産物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、旬の冊子掲載店舗にて期間限定で商品化した。

テーマ	『宮崎の未来に繋げる新しい創作郷土スイーツ』
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宮崎県立本庄高等学校 ④南九州大学 ⑤マナビヤ宮崎アカデミー ⑥宮崎県立農業大学校

①スイーツ研修会

例年は、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・学生への研修会を実施していたが、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、7月にマナビヤ宮崎アカデミーで開催した研修会の様子を動画で収録。

後日、各校でDVDを活用した研修を実施。教材となったマンゴープリンを生徒・学生が試食。

≪研修の講師≫

講師名	店舗名	所在地	備考
江森 宏之 氏	メゾンジプレー	神奈川県大和市	7月：マナビヤ宮崎アカデミーで研修会を開催。 9月：残り5校でDVDを活用した研修を実施。

「研修の様子」

7月：マナビヤ宮崎アカデミーでの研修会の様子



9月：DVDを活用した研修の様子



②スイーツ審査

学生・生徒から応募のあった156点のレシピの中から各学校内の校内選考により60点を選出。その後、一次選考として市内スイーツ店舗「エスサック」の末永氏、「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10点を選出。

そのうち3作品については、令和3年10月16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。日向（ひなた）タルトは「エスサック」で、ごぼうのフロランタンは「ブランダジュール」、南瓜の大福は「お菓子のさとう」にて、それぞれ期間限定スイーツとして販売するとともに、旬の冊子に掲載。

「応募総数と選考状況」

応募団体等	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	22	12	1	1			
日章学園高等学校	55	17	3	2	1	1	1
マナビヤ宮崎アカデミー	12	3		2			
宮崎県立宮崎農業高等学校	53	9	1	1		1	
宮崎県立本庄高等学校	7	6	1	1			
宮崎県立農業大学校	7	7		2			
計	156	54	6	9	1	2	1

«スイーツレシピ優秀作品 10品»

No.	応募作品名	応募団体等	備考
①	日向夏フィナンシェ	南九州大学	
②	南瓜の大福	日章学園高等学校	ブラッシュアップ
③	ごぼうのフロランタン	日章学園高等学校	ブラッシュアップ
④	かぼちゃとお茶のモンブラン	日章学園高等学校	
⑤	ごぼう茶ムース	マナビヤ宮崎アカデミー	
⑥	かぼちゃプリン〜クミに香るモンブラン仕立て〜	マナビヤ宮崎アカデミー	
⑦	日向（ひなた）タルト	宮崎県立宮崎農業高等学校	ブラッシュアップ
⑧	ごぼうのパウンドケーキ	宮崎県立本庄高等学校	
⑨	さつま芋とほうれん草のパイ	宮崎県立農業高等学校	
⑩	日向夏のシュトーレン	宮崎県立農業高等学校	

«商品化された作品と表彰式の様子»

<p>「フロランタンバルダース」 ★R4.2～3月 「ブランドジュール」で 期間限定販売</p> 	<p>「日向（ひなた）タルト」 ★R4.2～3月 「エスサンク」で 期間限定販売</p> 
<p>「かぼちゃチーズ大福」 ★ R4.2～3月 「お菓子のさとう」で 期間限定販売</p> 	<p>「食と文化のフェスティバル」での 表彰式の様子 (2021.10.16)</p> 

(3) 第35回国文祭分野別フェスティバル事業の実施 ※風・土（フード）プロジェクトのイベントも同時開催。

- ・名称：『国文祭・芸文祭宮崎2020 食と文化のフェスティバル〜宮崎の豊かな食文化を愉しむ〜』
- ・開催日：令和3年10月16日（土）10:00～12:30
- ・会場：シエラトンコンベンションホール 4階 樹葉
- 第1部 <国文祭・芸文祭イベント> 10:00～11:15
 - ・2015 ミラノ万博金メダルチーム（江森宏之・津田励祐・中野賢太 パティシエ）及び食育団体・「IKUMI〜育味〜」によるトークショーほか。
- 第2部 <みやPEC推進機構主催イベント> 11:20～12:30
 - ・深水総料理長がアレンジした宮崎産青果物（ピーマン、ズッキーニ、カラーピーマン、佐土原ナス）を使用したフランス料理「ラタトゥイユ」の紹介。