資料１

令和元年度　事業報告

自　平成３１年　４月　１日

至　令和　２年　３月３１日

一般社団法人　みやＰＥＣ推進機構

Ⅰ　事務局事務分掌（令和元年度）

専務理事　帖佐　伸一　　常務理事　岡山　秀昭

職　名	主任者	補助者	担当業務
事務局長	駒山　学	―	①事務局事務事業の総括
業務推進執行役 (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 ②６次化商品ｾｰﾙｽｻﾎﾟｰﾄ事業における展示商談会の調整 ③６次化商品海外販路開拓事業に係る各種調整 ④宮崎の豊かな食材魅力発信戦略事業 ・宮崎の旬を楽しむ企画に係る調整 ・関東/関西での宮崎ﾌｪｱに係る調整 ⑤風・土ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ(地産地消推進ｲﾍﾞﾝﾄ)に係る調整
事務局次長	今塩屋　太一	白坂　文哉	①総会及び理事会に関すること ②６次化商品ｾｰﾙｽｻﾎﾟｰﾄ事業 ・展示商談会の企画実施 ・展示商談会への出展支援 ③６次化商品海外販路開拓事業に係る企画実施 ④宮崎の豊かな食材魅力発信戦略事業 ・宮崎ﾌｪｱ（関東・関西）の企画実施 ⑤みやＰＥＣ推進機構公益事業開拓事業 ・オリンピック・パラリンピック「ホストタウン」周知啓発イベント
主　査	白坂　文哉	今塩屋　太一	①６次化商品ｾｰﾙｽｻﾎﾟｰﾄ事業 ・ﾁｬﾚﾝｼﾞｼｪﾙﾌ事業に係る企画実施 ②６次化商品海外販路開拓事業に係る事務補助 ③宮崎の豊かな食材魅力発信戦略事業 ・宮崎の旬を楽しむ企画の実施 ・宮崎ﾌｪｱ（関東・関西）に係る事務補助 ④宮崎市版６次産業化実現事業 ・新商品開発に係る企画実施 ⑤みやＰＥＣ推進機構公益事業開拓事業 ・長寿祝品贈呈事業の受託及び企画実施 ・在京市人会運営事業の受託及び企画実施
主　事	門川　幸子	尾塚　やよい	①６次化商品ｾｰﾙｻﾎﾟｰﾄ事業 ・展示商談会におけるﾊﾞｲﾔｰ、個別商談への対応 ②風・土ﾌﾟﾛｼﾞｪｸﾄ(地産地消推進ｲﾍﾞﾝﾄ)の企画実施 ③宮崎市版６次産業化実現事業 ・６次化商品のﾌｫﾛｰｱｯﾌﾟ ・「はじまり」の販売促進業務 ④「美味しいもの特選」の情報更新に関すること ⑤各種ｲﾍﾞﾝﾄ出展に係る調整
主　事	尾塚　やよい	駒山　学	①法人会計処理に関すること ・予算の執行、決算調整 ②６次化商品ｾｰﾙｽｻﾎﾟｰﾄ事業 ・展示商談会におけるﾊﾞｲﾔｰ、個別商談への対応 ③６次化商品海外販路開拓事業に係る事務補助 ④機構の広報活動に関すること

※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

Ⅱ　理事会･総会

開催年月日	議事事項	議決結果
第１回理事会 令和元年５月１７日（金）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議　案 １．平成３０年度事業報告（案）について ２．平成３０年度決算（案）について ３．令和元年度定時総会について	原案可決
定時総会 令和元年６月２０日（木）	◆報告事項 １．平成３０年度事業報告について ◆議　案 １．平成３０年度決算（案）について ２．理事及び幹事の選任について	原案可決
臨時理事会 令和元年６月２０日（木）	◆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２回理事会（決議の省略） 令和２年３月９日（月）	◆報告事項 １．職務執行の状況報告 ◆議　案 １．令和元年度補正予算（案）について ２．令和２年度事業計画（案）について ３．令和２年度収支予算（案）について	原案可決

Ⅲ　主要事業と実績

１、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 13 弾 】令和のはじまり　悠久の歴史に想いを馳せ　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：令和元年１０月（１か月間）

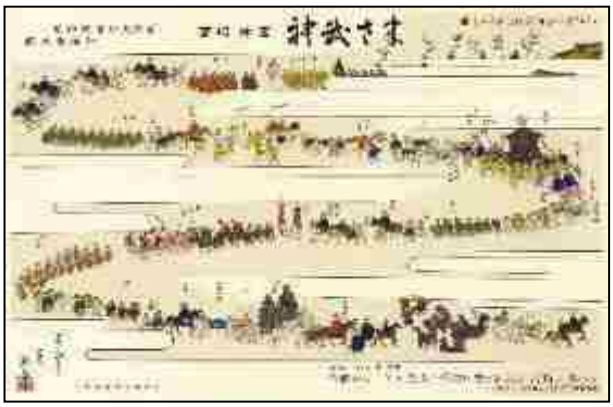
◪事業内容：

①宮崎の代表的なお祭りである神武さまをイメージできるような料理・スイーツ

②宮崎の伝統野菜である「佐土原ナス」又はキノコを使った料理

③「米などの穀物」を使ったスイーツをテーマとし、「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いた。

また、御神幸行列の絵が描かれたランチョンマットや宮崎神宮とのコラボ企画を実施し、神武さまを盛り上げた。



【参加店舗】

«料理部門»　23 店舗

①	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）	⑬	バー＆レストラン直樹
②	米九（ｼｪﾗﾄﾝ･ｸﾞﾗﾝﾃﾞ･ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ）	⑭	しゃんぐり･ら
③	実家くろぎ（ｼｪﾗﾄﾝ･ｸﾞﾗﾝﾃﾞ･ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ）	⑮	パリの朝市
④	レストラン フォレスト（ガーデンテラス宮崎）	⑯	Ottala 食堂
⑤	3106KITCHEN(JR 九州ホテル宮崎)	⑰	ダイニングかもめ
⑥	焼酎･日向料理 汐彩(宮崎観光ホテル)	⑱	京料理 宮川
⑦	カフェテラス K's(ケイズストリートホテル宮崎)	⑲	宮崎カーフェリー（船内レストラン）
⑧	ダイニング季菜呼	⑳	コスモス（宮崎ブーゲンビリア空港）
⑨	レストラン ゼフィール	㉑	鮨処わたつみ（宮崎ブーゲンビリア空港）
⑩	レストラン フラウンダー	㉒	夢かぐら（宮崎ブーゲンビリア空港）
⑪	casa nostra ももや食堂	㉓	bistro もんしゅしゅ
⑫	PILAW.˙.		

«スイーツ部門»　9 店舗

①	ディアマンルージュ（宮崎観光ホテル）	⑥	お菓子の日高
②	カフェ＆バー リップル（ANA 宮崎）	⑦	菓子匠 壽康庵
③	パティスリー エス･サンク	⑧	杏カフェ
④	リューヌ ドゥ プランタン	⑨	シャモニーの森
⑤	お菓子のさとう		

【第 14 弾】 球春到来　美味求真　春の宮崎を食べるⅡ

◪コンセプト：春季スポーツキャンプと食とのコラボ
◪開催時期：令和２年２月（１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、旬の食材である「日向夏」「きんかん」「黒皮かぼちゃ」のいずれかを使った料理・スイーツを各飲食店に提供いただいた。また、キャンプ地の紹介記事を掲載したり、県外高速バス社内に冊子を配備したりすることで、スポーツキャンプの盛り上げを図った。

【参加店舗】

«料理部門»　１８店舗

①	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）	⑪	バー＆レストラン直樹
②	実家くろぎ（ｼｪﾗﾄﾝ･ｸﾞﾗﾝﾃﾞ･ｵｰｼｬﾝﾘｿﾞｰﾄ）	⑫	しゃんぐり･ら
③	レストラン フォレスト（ガーデンテラス宮崎）	⑬	GIGLI（ジーリ）
④	ディアマンルージュ（宮崎観光ホテル）	⑭	ふらんす食堂 Bistro マルハチ
⑤	カフェテラス K's(ケイズストリートホテル宮崎)	⑮	Café むじか
⑥	ダイニング季菜呼	⑯	宮崎カーフェリー（船内レストラン）
⑦	レストラン ゼフィール	⑰	コスモス（宮崎ブーゲンビリア空港）
⑧	パリの朝市	⑱	casa nostra ももや食堂
⑨	PILAW		
⑩	和食処 旬魚 日向雫(ANA ホリデイ･イン リゾート 宮崎)		

«スイーツ部門»　１２店舗

①	3106KITCHEN(JR 九州ホテル宮崎)	⑦	ottala 食堂
②	パティスリー エス･サンク	⑧	MAHALO DOUGHNUT LABO
③	リューヌ ドゥ プランタン	⑨	杏カフェ
④	お菓子のさとう	⑩	シャモニーの森
⑤	菓子匠 壽康庵	⑪	bistro もんしゅしゅ
⑥	お菓子の日高	⑫	ダイニングかもめ

（２） 宮崎フェアーの開催

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。

また、フェアーに先立ち、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） ㈱ニユートーキヨー関連６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「㈱ニユートーキヨー」は、東京においては、ビヤホール「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。

①フェアー開催期間

◪ビヤホール 数寄屋橋本店：

令和２年２月１日～４月３０日 ３か月間

◪上記以外の５店舗：

令和年３月１日～４月３０日 ２か月間

〔メニュー及び商品の一例〕

ビヤレストラン ニユートーキヨー第一生命ビル店

<チーズ in オムレツ on the ベーコン

佐土原ナスと黒皮南瓜入りカポナータソース>

«実施店舗»

店 舗 名	店 舗 の 所 在 地
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さがみ 新有楽町ビル店	東京都千代田区有楽町 1-12-1 新有楽町ビル地下 1 階
③ニユートーキヨー 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
④ニユートーキヨー ビヤホール 数寄屋橋本店	東京都千代田区有楽町 2-2-1 Xpress ビル 1F.2F
⑤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
⑥ビヤレストラン ニユートーキヨー第一生命ビル店	大阪府大阪市北区梅田 1-8-17 第一生命ビル B2

②産地視察

◪日　時：令和２年１月１４日（火）～１５日（水））

◪工　　程：ＪＡ宮崎中央千切だいこん　～　ＪＡフーズ　～　黒皮かぼちゃハウス　～　宮崎市中央･地方卸売市場

２）ホテル ブエナビスタ（長野県松本市本庄 1-2-1）

◪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：蓼科高原カントリークラブなど、多岐にわたる事業を展開している。

①期 間：令和２年３月１日～４月 30 日（2 か月間）

②実施内容：

◪ホテル内に４つのレストランがあり、ブッフェスタイルの店舗を中心に、中華、和食及びフレンチの計４店舗で２か月間「南国の情熱 宮崎フェア」を開催した。

◪ホテルのロビーでは、様々な願い事の紙縒りを結んで心願成就を祈願する、青島神社本宮の「産霊紙縒(むすひこより)」を設置した。

◪ホテルが用意したアンケートに回答したお客様全員に、宮崎県産日向夏をプレゼント。さらに抽選で、航空券や宮崎牛、完熟マンゴー、宮崎の青果物セットなどをプレゼントした。

◪当該ホテルのショップにて、期間中、宮崎の名産品を取り扱っていただいた。

◪ホテルブエナビスタに加え、今回は同グループ系列のアルピコプラザホテルのレストラン１店舗でもフェアを開催した。

「南国の情熱 宮崎フェア」

ホテルでの宮崎フェアーの様子

③産地視察（令和元年１２月２日～４日）

◪参加者：ホテル総支配人、副総支配人(料理長)ほか２名

◪工　程：みやざき地頭鶏　～　日向夏ハウス　～　きんかんハウス　～　ブドウ豚　～　宮崎中央･地方卸売市場

３）神戸ベイシェラトンホテル＆タワーズ（神戸市東灘区向洋町中２－１３）

◪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）に拠点をホテル・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＆タワーズ」を買収し、運営している。

①期　間：令和２年３月１日～４月 30 日

②実施内容

◪宮崎県大阪事務所、熊本県大阪事務所と一緒に九州熊本＆宮崎フェアを開催。ホテル内の様々レストランで、宮崎と熊本の食材を使った料理を楽しむフェアーを２か月間開催した。

◪神戸グリルでは、通常神戸牛しか使用しないところを、宮崎牛のコースを作っていただき、お客様に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」や日向夏のプレゼ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。

「九州・熊本＆宮崎フェアー」

ホテル内の様子	

４） ソフトバンク本社での宮崎物産展（東京都港区汐留）

①目　的：宮崎の青果物、加工品のＰＲ

②会　場：ソフトバンク社員食堂「Ｆｅｓｔａ」

③利用者：約 2,300 人

④内　容：

◪ソフトバンク本社の社員食堂で、きんかんたまたまや日向夏をはじめとする青果物や、地鶏の炭火焼やチーズ饅頭などの加工品のＰＲを目的に物産展を開催。

◪物販のほか、青島神社「むすびこより」や、ピーマンの袋詰めなど、体験型のイベントなども行った。

ソフトバンク本社 外観	ソフトバンク本社 受付
販売会の様子	日向夏ときんかんを使ったランチメニュー

５）世界的パティシエの店舗前での“宮崎マルシェ”の開催

世界的パティシエの店舗前で宮崎の旬の時期である青果物や加工品を紹介する目的でマルシェを実施。1～3 月は完熟きんかん・日向夏、５月はマンゴーを中心に販売。なお、マルシェのタイミングで当該青果物を使用したスイーツを製造いただき双方からＰＲを行った。マルシェの効果もあり、メゾンジブレーの店舗所在地近辺の完熟きんかん、及び日向夏の売り上げが飛躍的に伸びている。

①メゾンジブレー（神奈川県大和市）　H31 年１月～3 月　令和元年　５月

外　観	販売会の様子
完熟きんかん、日向夏スイーツ	日向夏ジェラート
へべすジェラート	マンゴースイーツ
スイートコーン　スイーツ	

②エスコヤマ（兵庫県三田市）　令和元年 ５月

外観	店舗内観
店舗での行列のようす	販売の様子①
販売の様子②	販売の様子③

６）レストラン・モナリザでの宮崎食材フェアの開催

宮崎出身の河野氏がオーナーシェフを務めるモナリザ２店舗（恵比寿本店、丸の内店）にて、佐土原なす、宮崎産和牛、宮崎地頭鶏等を使用したメニューを１２月～２月の３か月間ご提供いただいた。

レストランモナ・リザ丸の内店	佐土原ナスと手長エビのクレビネット　延岡サフランリゾット添え
パリパリのじゃが芋をまとった宮崎産フィレ肉のポワレ	宮崎県産地頭鶏と豚肉　コルベールのパイ包み

７）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」の解禁の際に、モナリザ（恵比寿店、丸の内店）河野シェフ、スイーツプロジェクトで繋がりのある各パティシエに「完熟きんかんたまたま」を提供し、各店舗において「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いた。

店舗名	オーナーシェフ＆パティシエ	店舗所在地
モナリザ	河野　透	東京都　恵比寿本店、丸の内店
メゾンジブレー	江森　宏之	神奈川県中央林間、南町田グランベリーパーク
パティシエ　エスコヤマ	小山　進	兵庫県三田市
神戸洋藝菓子　ボックサン	福原　敏晃	兵庫県神戸市
ダロワイヨジャポン	中野　賢太	東京都自由が丘本店
グランヴァニーユ	津田　励祐	京都府京都市

（3） 風･土（フード）プロジェクト

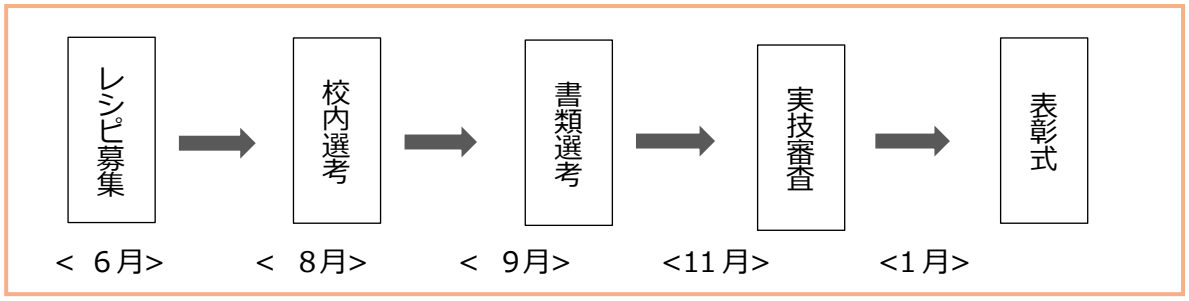
１）地産地消推進事業

１－①）創作郷土料理コンテスト

宮崎の食材の魅力を県内外に発信し、宮崎食材の消費拡大および地産外商を図るため、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、野菜ソムリエコミュニティ宮崎からレシピの応募があり、各学校内で校内選考後、シェラトン･グランデ･オーシャンリゾート深水総料理長、料理監修の松木氏により選考を行った結果、９点に絞られた。１１月１６日（土）に宮崎調理製菓専門学校にて実技審査を開催

＜応募状況と審査結果＞

応募団体等名	応募数	校内選考	書類選考	実技審査	備考
南九州大学	4	4	1		
宮崎調理製菓専門学校	23	4	2	2	優秀賞、アイデア賞
宮崎県立宮崎南高校	2	2	1	1	アイデア賞
宮崎県立宮崎海洋高校	6	6	3		
野菜ソムリエコミュニティ宮崎	4	4	2	1	最優秀賞
計	35	20	9	4	

受賞作品

最優秀賞	優秀賞
ちりめんと完熟きんかんたまたまのディップ	冷や汁のリゾット

アイデア賞	アイデア賞
黒瀬のぶりっとブリト―巻き	ピーマン・パプリカハンバーグしいたけのせ

①実技審査員

日　時：令和元年１１月１６日（土）９：00～12：00

会　場：宮崎調理製菓専門学校　調理室

審査員：ⅰ）シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート　統括総料理長　深水政信　氏

ⅱ）料理アドバイザー　（元　馳走クオーカ　オーナーシェフ　松木正久　氏

ⅲ）みやＰＥＣ推進機構　帖佐伸一専務

実技審査開始	実技審査員　深水氏
実技審査員　松木氏	審査の様子

◆ 審査作品（９作品）

No.	応募作品名	応募団体等名	受賞
①	冷や汁のリゾット	宮崎調理菓子専門学校	優秀賞
②	黒瀬のぶりっとブリト―巻き	宮崎調理菓子専門学校	アイデア賞
③	ピーマン・パプリカハンバーグしいたけのせ	宮崎南高校	アイデア賞
④	みやざきサクラマスのクリームココット	宮崎海洋高校	
⑤	みやざきサクラマスのムニエル	宮崎海洋高校	
⑥	ゴーヤとサクラマスのチヂミ、ちりめんじゃこのチーズせんべい、パプリカのだし巻き卵	宮崎海洋高校	
⑦	佐土原ナスといわしのこんがりオーブン焼き	南九州大学	
⑧	ちりめんと完熟きんかんたまたまのディップ	野菜ソムリエコミュニティ宮崎	最優秀賞
⑨	グリルチキンのベジ南蛮	野菜ソムリエコミュニティ宮崎	

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

１－②）地産地消推進イベントの開催　※オリ・パラ「ホストタウン」周知啓発イベントと同時開催

オリンピック・パラリンピック「ホストタウン」周知啓発イベント(宮崎市企画政策課からの受託事業)およびスイーツプロジェクト発表会の開催に併せて、地産地消推進イベントを同時開催した。

開催日：令和元年１０月１０日（土）

会　場：フローランテ宮崎

来場者：来場者　２,０３３名

内　容：野菜ソムリエに依頼し、地産地消をテーマとしたふるまい実施とお弁当販売。

市内事業者による加工品の販売

世界的パティシエと市内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

〇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】　末永　直繁【パティスリーエスサンク】

«イベントの様子»

外観	〈出店ブース〉みやＰＥＣ＋宮崎県立農業高校
らいふのパン＋フードマーク	寿司工房えんどう＋器（海洋高校）
野菜ソムリエコミュニティ宮崎（ふるまい＋販売）	

2）スイーツプロジェクト

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・高校など食に関係する生徒・学生を対象に素材の活かし方、お土産菓子を考えた場合どういうことに気を付けているか、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、その後、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する。

テーマ	『オリンピック・パラリンピックホストタウンである ドイツカナダの伝統菓子やその国をイメージしたお菓子』
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宮崎県立農業大学校 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の協力により、各学校に出向いて学生・生徒への研修会を実施した。

＜研修の講師＞

講師名	店舗名	所在地	備　　考
福原　敏晃氏	神戸洋藝菓子ボックサン社長	兵庫県神戸市	
江森　宏之氏	メゾンジブレー	神奈川県大和市	宮崎市ベジフル大使
中野　賢太氏	ダロワイヨジャポン	東京都自由が丘	
津田　励祐氏	グランヴァニーユ	京都府京都市	
駒居　崇宏氏	シュゼットホールディングス	兵庫県西宮市	
西山　未来氏	シュゼットホールディングス	兵庫県西宮市	
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ダジュール	宮崎市霧島町	

ⅰ）合同研修会（日章学園高等学校）

開催日：令和元年　6月28日（金）11:00～15:00
受講者：**29名（25名+（見学）女性農業者（PAM2名）マンゴー部会２名）**
講　師：神戸洋藝菓子ボックサン　福原社長、坂　亜理菜氏

ⅱ）宮崎調理製菓専門学校

開催日：令和２年６月28日（金）13:30～16:30
受講者：27名**（調理７名+農大校９名+本庄９名）+農業者２名**
講　師　：シュゼットホールディングス（駒居崇宏氏、西山未来氏）

ⅲ）南九州大学

開催日：令和元年７月４日（木）13:10～15：30
受講者：50名（調理製菓５名+野菜ソムリエ+南九州先生+県+女性農家）
講　師：　メゾンジブレー　江森宏之氏、　ダロワイヨジャポン　中野賢太氏
　　グランヴァニーユ　津田励祐氏

iv）南九州大学

開催日：7 月 11 日（木）13:10～15：30
107 名（管理栄養学科 64 名＋別学科 43 名）
・講師　パティスリーブランダジュール　佐藤泰造　氏　、　パティスリーエスサンク　末永直繁　氏

②スイーツ審査会

学生、生徒から応募のあった 170 点のレシピの中から各学校内で校内選考を行った結果、44 点が選ばれた。その後、市内スイーツ店舗エスサンク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佐藤の佐藤氏に一次選考いただき、優秀作品 12 点が選ばれた。

令和元年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厳正なる審査を行った結果、最優秀賞１点、アイデア賞２点が決定。

ｉ） <レシピ応募から最終審査までの流れ

«レシピ募集»	⇨	«校内選考»	⇨	«一次審査»	⇨	«審査会»
170 点		44 点		12 点		3 点

<応募総数と選考状況>

	応募数	校内選考		一次選考		最終審査会	
		洋菓子	和菓子	洋菓子	和菓子	洋菓子	和菓子
南九州大学	72	12		3		1	
日章学園高校	60	8	1	2		1	
宮崎調理菓子専門学校	7	5		2			
宮崎農業高校	15	3		1			
本庄高校	7	5	1	1			
県立農業大学校	9	9		2	1	1	
	170	42	2	11	1	3	

受賞作品

最優秀賞	アイデア賞	アイデア賞
日向夏のレープクーヘン	ミニトマトとヨーグルトのシュトロイゼルクーヘン	宮崎野菜・山菜のシュトーレン

ⅱ）審査会

日程：令和元年８月２６日
会場：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
審査員：宮崎県洋菓子協会会長　伊東氏　　お菓子のさとう　佐藤氏
　　パティスリーエスサンク　末永氏　　パティスリーブランダジュール　佐藤氏
　　みやＰＥＣ推進機構　帖佐専務理事

<審査会の様子>

審査会にはレシピ考案の学生も参加	食味や出来映えなどのチェック

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	受賞
①	日向（ひなた）のシュトレン	南九州大学	
②	パンプキンシュトゥルーデン	南九州大学	
③	ミニトマトとヨーグルトのシュトロイゼルクーヘン	南九州大学	アイデア賞
④	日向夏のアイスサブレ	日章学園高等学校	
⑤	メープルひむかドラ	日章学園高等学校	
⑥	日向夏のレープクーヘン	日章学園高等学校	最優秀賞
⑦	日向夏のシュネーバル	宮崎調理製菓専門学校	
⑧	シュトロイゼル　パンプキン　メイプル　チーズケーキ	宮崎調理製菓専門学校	
⑨	抹茶のテリーヌ	宮崎県立農業高校	
⑩	マンゴー米粉マフィン	宮崎県立本庄高校	
⑪	宮崎野菜・山菜のシュトーレン	宮崎県農業大学校	アイデア賞
⑫	オベルジーネ　シュトレン	宮崎県農業大学校	

優秀作品

①	②	③
④	⑤	⑥
⑦	⑧	⑨
⑩	⑪	⑫

iii）スイーツプロジェクト成果発表会

日　時：令和元年１０月１９日　１３：１５～
場　所：フローランテ宮崎
参加者：30 名（関係者、一般市民）

表彰（最優秀賞　江森氏手渡し）	表彰（アイデア賞　佐藤氏手渡し）
受賞者インタビュー	講師との集合写真
優秀作品展示	ホストタウンイベントでの販売（日章学園）