

みやPEC推進機構の取組み（H24年度）

「コノハナサクヤヒメに捧げる～甘酒&シュワシュワ発泡日本酒づくり」

日向神話では、海幸彦と山幸彦の母親であるコノハナサクヤヒメが母乳がわりに甘酒を与えたとされ、日本酒の発祥地は宮崎とされている



発泡清酒「はじまり」、甘酒「一夜酒」

日向夏ソフトクリーム開発

宮崎発祥の果樹「日向夏」の知名度向上と消費拡大を図る



H24.7.19付 宮崎日日新聞

みやPEC推進機構の取組み（H25年度）

宮崎空港デジタルサイネージ

首都圏で活躍する宮崎出身のシェフの集まりである「宮崎シェフズクラブ」と「宮崎の食材」をPRする広告を宮崎空港搭乗待合室入口の電子看板に掲載を開始。
(H25.11～1年間)



シェフサミット

宮崎シェフズクラブのシェフを招き、学生セミナー、料理人セミナー、市民交流パーティをH25.11月に開催。
宮崎の食材の魅力を発信する機会を創出。



宮崎産の使用食材

宮崎牛、地頭鶏、観音池ポーク
鱧、ひむか本鯖、西米良サーモン
平目、車海老
ズッキーニ、トマト、佐土原なす
黒皮かぼちゃ、コールラビ、ピーマン
えのき茸、椎茸、しょうが
パパイヤ、へべす、栗、いちご、レモン
みかん、米

みやPEC推進機構の取組み（H25年度）

都内食材プロモーション

首都圏の料理人、バイヤー、飲食店、食に関する出版社、マスコミを対象にした宮崎食材プロモーション（試食会）を開催。
 日時：3月18日（火）15時～17時
 場所：銀座東武ホテル
 テーマ食材：宮崎ブランドポークほか

2014年2月27日 1/2

**地鶏やマンゴーだけじゃない！
 まだまだ数多くあります！**

みやざき食の魅力
 発信プロジェクト

**ぜひ『宮崎ブランド』の食材の魅力
 を実感してください！**

入退場自由！
 参加費無料！

～3月18日（火）に銀座で試食会を開催～

宮崎市やJA宮崎経済連などからなる「みやPEC推進機構」は、「みやざき食の魅力発信プロジェクト」の一環として、今年3月18日（火）に東京の銀座東武ホテルで試食会「宮崎食材プロモーション」を開催します。いずれもシンプルな調理法でご提供しますので、それぞれの食材の魅力をお試しください。

ぜひ食べて安心・安心な宮崎の食材

全国的に認知されてきた地産地消は、消費者にとって安心な要素の一つです。しかし、空輸が可能な食材ばかりに頼り過ぎてきた地産地消は、消費者にとって安心な要素の一つです。また、全国的に認知されてきた地産地消は、消費者にとって安心な要素の一つです。

宮崎ブランドポーク

鹿児島県に産する黒豚の肉質が柔らかく、日本産の黒豚の中で最もおいしいと評判です。また、黒豚の肉質が柔らかく、日本産の黒豚の中で最もおいしいと評判です。

黒豚ビーマン

黒豚の肉質が柔らかく、日本産の黒豚の中で最もおいしいと評判です。また、黒豚の肉質が柔らかく、日本産の黒豚の中で最もおいしいと評判です。

日向夏（ひゅうがなつ）

日向夏は宮崎県の特産品で、1970年代に導入された品種です。日向夏は宮崎県の特産品で、1970年代に導入された品種です。

ハモ

宮崎県の特産品で、1970年代に導入された品種です。また、黒豚の肉質が柔らかく、日本産の黒豚の中で最もおいしいと評判です。

カサオ

カサオは宮崎県の特産品で、1970年代に導入された品種です。また、黒豚の肉質が柔らかく、日本産の黒豚の中で最もおいしいと評判です。

＜本リリースに関する問合せ先＞
 マーケティング/エグゼクティブ株式会社
 宮崎支店/事務局
 TEL: 098-6205-1103 FAX: 098-6205-5587
 E-mail: hamesaki@mkjapan.com

＜宮崎食材に関する問合せ先＞
 みやPEC推進機構
 (シブサミット実行委員会事務局)
 事務局/事務局
 TEL: 0985-44-0600
 E-mail: 1500@specy.cityyakuokajapan.jp

宮崎フェア

春の宮崎フェア「美味しい宮崎、届けます!!」
 と題して、フェアチラシを配布し、宮崎の食材を楽しめるホテルや店舗を紹介。
 宮崎観光ホテルでは、宮崎シェフズクラブ
 「大田シェフ」賞味会も開催
 期間：3月1日～3月31日

3月1日(月)～3月19日(水)
 春の宮崎フェア「美味しい宮崎、届けます!!」

宮崎観光ホテル
 春の宮崎フードフェア 2014

3月1日(月)～3月19日(水)
 シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート
 「みやざき春の食まつり」

美味しい宮崎、届けます!!

宮崎シェフズクラブ全席9席
 CANTINA SICILIANA 大田勇樹シェフ賞味会

宮崎の食材にこだわったお土産をさがそう!

3月1日(月)～3月31日(水)
 パルウォークはるパル2

みやPEC推進機構
 シェフサミット実行委員会

みやPEC推進機構の取組み（H25年度）

記紀編さん1300年記念 発泡清酒 「はじまり」新酒 販売開始

昨年度、プロデュース支援を行った、発泡清酒「はじまり」の新酒が平成26年3月より販売開始。
昨年の2倍の量の6000本を生産。



発泡清酒「はじまり」

「みやPEC」とは、

第1次から第3次産業まで関係する全産業がスクラムを組み、宮崎の豊かな農林水産物を利用した製品づくりを通して、地域経済の活性化を図る取組を表しています。

みやざき どれ
Products
Economy
Cooperation

みやPEC推進機構 事務局

(宮崎市 農政部 農商工連携室)