

宮崎食材の消費拡大を目的とした『みやざきっ子 Cooking-Room』 および『スイーツセミナー』の開催について

(一社)みやPEC推進機構では、宮崎食材の消費拡大(地産地消)や次世代の人材育成などを目的に以下の事業を実施します。

1)『みやざきっ子 Cooking-Room』

世界的に有名なパティシエ小山進氏とシェラトン・グランデ・オーシャンリゾート総料理長の深水政信氏による食育セミナー。二人の講演ならびに調理実演の他、深水シェフ考案の「地産地消弁当」と小山シェフの特製スイーツを味わいながら親子で食について学ぶ。

日 時：平成27年9月19日(土) 11:15～12:50

場 所：シーガイアコンベンションセンター 3F 瑞洋・海峰

内 容：第1部「地産地消のすすめ」

講師：深水政信氏(シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート総料理長)

第2部「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 オーナー)

参加費：大人2,000円 子ども1,000円

募集人員：小学生の親子100名(※定員になり次第締め切り)

2)『スイーツプロジェクト』

宮崎の農産物を食材にした新たなスイーツを開発し、農産物の消費拡大を図り、併せて食の分野を目指す地元学生たちの人材育成を目指す。

宮崎市内の学生が考案したスイーツレシピをプロのパティシエが選考・監修し、優秀作品を商品として消費者に提供する事業。

【参加校】南九州大学、宮崎農業高等学校、日章学園高等学校、宮崎調理製菓専門学校

①『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

講 師：小山進氏(パティシエ エス コヤマ)

参加者：各参加校の学生・生徒、菓子製造業者

内 容：小山進氏による講演会

②『スイーツ成果発表会』

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 1F パインテラス

参加者：ギーシェフ、日吉シェフ、各参加校の代表者等

内 容：最終審査を通過した優秀作品(20作品)の発表会

【問い合わせ先】

一般社団法人 みやPEC推進機構
電話 44-0600 担当：橋元