

「宮崎の旬を楽しむ第3弾『春陽にさそわれ宮崎を食べる』」の概要

1 時期

平成28年2月1日（月）～2月29日（月）

2 目的

市内のホテルや飲食店などの協力のもと、地産地消を推進し、地域の活性化を図る。

3 内容

- その時期に行われている宮崎の文化（芸術、音楽、スポーツ等）と合わせて、宮崎の食を楽しむための企画。
- 料理や食材をお題（テーマ）として指定し、各店舗で工夫を凝らした料理やスイーツを提供するとともに、各店舗の取組みをパンフレットにより広くPRする。

4 第3弾のテーマ食材

飲食店は「たまご料理」、スイーツ店は「日向夏、完熟きんかん」とする。

5 テーマ食材の選定理由

- 宮崎市内でキャンプを行う読売ジャイアンツ、福岡ソフトバンクホークス、オリックス・バファローズのイメージカラーから連想される食材であること。
- 2月14日はバレンタインデーもあり、「恋人に作りたい・作ってもらいたい料理」で卵を使った「オムライス」も上位にランクインしている調査結果もあること。
- 日向夏、完熟きんかんは、まさに最盛期を迎える宮崎特産の果実であること。

6 参加店舗数

37店舗（飲食店：29店舗 スイーツ店：8店舗）

7 発行部数及び配布方法

- 発行部数：10,000冊
- 配布方法：各ホテル及び飲食店、観光案内所、各プロ野球キャンプ地、宮崎市役所 高速道路SA、交通機関（高速バス、宮崎カーフェリー）など

8 過去の実施状況

- 第1弾「グーラッシュを食べる」

期 間：平成27年4月29日（水・祝）～5月31日（日）

関連文化：第20回宮崎国産音楽祭【県立芸術劇場ほか】

テーマ料理：グーラッシュ（ヨーロッパの伝統的な煮込み料理）

参加店舗：15店舗

- 第2弾「ノーベル賞文豪を偲び宮崎を食べる」

期 間：平成27年10月31日（土）～11月30日（月）

関連文化：「たまゆら」放映から50年、

「川畑康成の眼～川端コレクションと東山魁夷～」【県立美術館】

テーマ料理：マディラソースと県産牛、豚、鶏（1968年ノーベル賞授賞式記念パーティメニュー）

参加店舗：19店舗

【問い合わせ】

（一社）みやPEC推進機構

電話 44-0600