

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、それぞれの素材の魅力をお試しください。

おいしくて安全・安心な宮崎の食材

大々的に繰り広げてきた広報活動によって、地鶏やマンゴーは一躍有名になりました。しかし、宮崎県が誇る食材はほかにもたくさんあります。温暖な気候や恵み豊かな黒潮などによって育まれた宮崎の農林水産物は、非常においしく、栄養的にも優れたものが多くあります。また、全国トップクラスの検査体制や加工技術によって、安全で安心な食品を消費者へ届けています。今回の試食会では、そんな宮崎の食材の中から銘柄豚、ピーマン、日向夏、ハモ、カツオをご紹介します。

■宮崎ブランドポーク

鹿児島県に次ぐ豚肉王国の宮崎県で育った豚の中でも、日本食肉格付協会が「中」以上と格付けし、さらに肉質が良好で安全なものだけが『宮崎ブランドポーク』と名乗ることができます。この宮崎ブランドポークのうち、宮崎ブランドポーク認定の2銘柄(まるみ豚・はまゆう豚)と認定推進中の2銘柄(おいも豚・米寿豚)を複数のシンプルな調理法(焼く・茹でる等)にてご提供します。それぞれ特徴を持つ豚肉の魅力を食べ比べてみてください。



■健康ピーマン

冬季温暖であり、冬の日射量も非常に豊富な宮崎県産のピーマンは、ビタミンCが標準より3割も多く含まれていることが分かりました。緑が鮮やかでハリとツヤがあり、肉厚な宮崎の“健康ピーマン”は豊かな太陽の恵みが育みました。



■日向夏(ひゅうがなつ)

日向夏とは宮崎原産の柑橘で、140年も前に発見されました。りんごのように外側の黄色い皮を薄くむいて、マシュマロのようにふわふわな白い皮ごと食べることで、独特の風味が味わえます。マイルドな酸味と優しい食感は、ほかの柑橘類にはない魅力です。



■ハモ

夏を代表する食材の一つ、ハモ。ビタミンAやカルシウム、不飽和脂肪酸などが豊富で美肌や老化防止などに効果的といわれています。ハモといえば京都を思い浮かべる方も多いと思いますが、実は京都や大阪では、宮崎の日向灘で獲れたハモが重宝されています。



■カツオ

カツオといえば高知県が知られていますが、カツオ一本釣りの水揚げ量では、宮崎県は高知県に2倍近く差を付けて日本一となっています。春の訪れとともに黒潮に乗って日向灘を北上する、“日本で最も早い初カツオ”は旨みも歯ごたえも抜群！



＜本リリースに関するお問合せ先＞

マーケティングセバスチャン株式会社

担当：濱崎・阿部・永井

TEL:03-6303-1103 FAX:03-5434-5587

E-mail: hamasaki@mksjapan.com

＜宮崎食材に関するお問合せ先＞

みやPEC推進機構

(シェフサミット実行委員会事務局)

担当：吉瀬

TEL:0985-44-0600

E-mail: 15nousyoku@city.miyazaki.miyazaki.jp

みやざき食の魅力発信プロジェクトとは

宮崎の食材の素晴らしさを広く PR し、県内外で消費の拡大を図る取り組みであり、宮崎市や JA 宮崎経済連（宮崎県経済農業協同組合連合会）、宮崎商工会議所など、15 の関係団体で組織する「みや PEC 推進機構」で推進しています。このプロジェクトにより、人や食材、そして食文化の交流を活性化させ、新たな食の取り組みを生み出すことを目指しています。

試食会出欠フォーム	
3/18(火)宮崎食材プロモーション出欠フォーム	
FAX:03-5434-5587	
ご参加に関しましては、数に限りがございますので下記申し込み用紙に必要事項をご記入の上、3月14日(金)までにご返信くださいますようお願い申し上げます。 ※期日を過ぎた場合でもお申し込みは可能ですが、お早めにいただくようお願いいたします。 当日は各食材のアンケートを配布しております。お手数ですが今後のブランド向上のため、ご協力の程よろしくお願いいたします。	
ご 芳 名	
貴 社 名	
媒 体 名	
ご 住 所	
T E L	F A X
E-mail	
ご参加人数	

開催日時 | 2014年3月18日(火)
15:00 ~ 17:00

会 場 | コートヤード・マリOTT
銀座東武ホテル 2F 桜の間

住 所 | 〒104-0061 東京都中央区銀座6-14-10
T E L | 03-3546-0111 (代表)

アクセス | ●東銀座駅 地下鉄(日比谷線・浅草線)
A1またはA4出口より徒歩約3分
●銀座駅 地下鉄(丸の内線・銀座線)
A3出口より徒歩約5分
●築地市場駅 地下鉄(大江戸線)
A3出口より徒歩約9分

