

県漁連 & 宮崎のさかなビジネス拡大協議会

オリジナル「おせち」の商品開発

毎年度のチャレンジ事業として、「おせち」の商品開発を行いました。

コンセプトは、「宮崎の食材をふんだんに使った、ふるさとが恋しくなるおせち」です。

今年度は、宮崎県内で馴染みのある正月料理や宮崎ならではの食材を調査・吟味し、試作品を作成しました。

この「おせち」開発の目的は、(一)には、県漁連鮮魚・加工課が販売する新商品開発です。来年度からは、『(仮称) 県漁連 宮崎のおせち』として販売を実施することとしています。

(二)には、水産以外の食材・加工品を扱うことにより、これまで関連がなかったり、薄かった水産物以外の食材とのコラボレーションの機会を得ることです。このことにより、新しい食材、新しい技術に触れることができるだけでなく、新しいニーズ、新しい販路を得る機会が得られることが分かりました。ここで得られた情報は、県漁連の販売促進のみならず、県内水産物販売促進のために水産関係者の皆様方と共有できるものであります。

【今年度開発した宮崎おせちメニュー】

	<p>まず、前菜としていかがでしょうか</p> <p>左は 日向灘シイラ・スティックの甘辛煮です</p> <p>上は みやざき車海老のつや煮</p> <p>右下 みやざき美郷の栗渋皮煮</p>
---	--

続いて、宮崎の奥深い山で育まれたサーモン、隠れた宮崎の海の恵みのソデイカ、そして宮崎農産物の代表格の鶏炭火焼きはいかがでしょうか
贅沢にも、みやざきキャビア、みやざき「からすみ」も添えております

上は みやざき産鶏炭火焼き

左下は 西米良サーモン・マリネ・キャビア

添え

右は みやざきゲソのからすみ和え



続いて、宮崎海産の代表のブリ、山の特産の栗と原木椎茸をご賞味ください

左上は みやざき美郷の栗きんとん

下は みやざきブリの照り焼き

右上は 原木椎茸にしめ柚子あえ



続いて、宮崎畜産の雄、宮崎和牛と宮崎の深海で育まれた逸品、メヒカリ、それに奥深き山地からのキンカンをご賞味ください

左上は 宮崎和牛と宮崎牛蒡の旨煮
右上は 北浦メヒカリの南蛮漬け
下は みやざき美郷の金柑甘露煮

べには、アッサリとした魚ソバ、昆布巻き、なますをご賞味ください



上は 年越し魚そば（宮崎からすみ、三股
ゴマふりかけ）
左下は 北浦メヒカリ昆布巻き
右下は 柚子紅白なます

お口直しに甘みをどうぞ



宮崎市の富士製菓さんで作った柿を模した花
餅です

来年度の年末には、『（仮称）県漁連 宮崎のおせち』を販売いたしますので乞うご期待下さい。