

日南市産「かつお醤油節」がマカロニ商店にて販売！

宮崎県日南市の郷土料理「かつお醤油節」は、日本一のかつお船団が水揚げしたかつおを下茹でしたあと、背骨や皮・小骨などを手作業で丁寧にとり除き、砂糖・醤油・酒・みりん・焼酎などで煮込み、時間をかけて味をしみこませ、てまひまをかけて作られます。

女性に人気の食と暮らしのメディア「macaroni」にて「かつお醤油節」を使ったレシピ「究極のねこまんま」が公開されました。また、オンラインセレクトストア「マカロニ商店」では、macaroni 編集部がセレクトした宮崎日南市産の「かつお醤油節 食べ比べ3点セット」の予約販売がスタートしました。

関東地区を中心に宮崎グルメ情報を発信している「でげうめー！みやざきグルメ事務局*」のニューズレター（2月6日）に「宮崎県の海の幸！」が掲載されましたので、ぜひ、ご覧ください。



*でげうめー！みやざきグルメ事務局 「みやざき食の魅力発信・販売促進事業」（県産業政策課）

本県の食の魅力を効率的・効果的に県内外に発信することを目的として、県が(株)サニーサイドアップにPR事務局の運営を委託し、関東を中心に広くメディアにPRする事業。ニューズレターはPRタイムズというページに載る形でプレスリリースされます。水産物関係では、ふるさと納税返礼品特集の中でキャビアとイセエビがプレスリリースされています。

WBC ファン500人に「かつお角煮」を振る舞い！



漁獲量日本一を誇る近海かつお一本釣り漁業をPRしようと、県の「県産農畜水産物応援消費推進事業」の一環として、県水産政策課と宮崎のさかなビジネス拡大協議会は2月23日、WBC日本代表が合宿を行っている「ひなたサンマリスタジアム宮崎」で日南市のかつお角煮 500 人分の振る舞いを行いました。また、キャンプ来場者を対象としたクイズのプレゼント企画では「めいつの干物セット」や「ロシアチョウザメのキャビア」が賞品として提供されました。

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会