



「ちよつと特別な日には家族や恋人、友達と宮崎県産のおいしいお肉や新鮮な野菜を食べて、もつとハッピーになりますんか?」

これまでの物産品の販売と異なる形で取り組むことになったのは、販売だけです。それはその野菜等がどのような味なのか、どのような料理に使えるのかを、福岡の方へお届けします。

新富町直送でお届けしました。

△アトリエ・オキの沖シェフ

この野菜が福岡にまだない販路を拓くことをしたい等の声もあり、「宮崎県産」ではなく「**宮崎県新富町産**」を意識してもらえたのではないかでしょうか。

新富町では、今後もこのような事業での協力店舗を増やし、物産品のPRや販路拡大を目指すと同時に、「宮崎県にある新富町」の知名度を引き上げ、「**しんとみ創生**」に取り組んでいきます。



The logo features large, bold, black-outlined characters. The top row contains the characters '野菜' (Noya) in green, orange, and red. Below it is the character 'に' (ni) in black inside a yellow speech bubble. The bottom row contains the characters '手吉支' (Te Kichichi) in black. A red bird-like character with a pink wing is positioned between the two rows. The background consists of overlapping colored circles (yellow, green, blue, pink) and lines.

新富町では、物産品のPRや販路拡大等を目的に、これまで東京や福岡などの都市でマルシェや企画展に取り組んできました。その一環で、2月に福岡で開催された「宮崎の肉マンス in 福岡」（主催・宮崎県福岡事務所）において、宮崎の牛や豚と一緒に新富野菜をふんだんに使った料理が特別メニューとして登場し、好評をいただきました。

宮崎県福岡事務所に今年度から派遣されている川野です。
新富産野菜の素晴らしさを、多くの方に知っていただきたく、今回の企画に取り組みました。



力で開催された「宮崎牛」と「宮崎ブランドポーク」、そして「新富町の野菜」を使つたグルメフェアです。そのグルメフェアの料理を彩る色とりどりの野菜たち。贅沢トマト、ズッキーニ、きゅうり、カラービーマン、赤ピーマン、完熟きんさんは、全て新富町のものが使用されました。もちろん、希少な湖水ヶ池レンコン、ネッカ

▼メインダイニング カバーナの店内





課題から
でした。このイ
ベントに協力され
たシェフのお二人
は、新富町の野菜を「色つ
やが良く、見ただけで新鮮なことが分
かる。普段仕入れて いる野菜とは違
う」と、食材そのものの味や食感、香
りなどを生かして様々な料理に変身さ
せることで、更なる魅力を引き出し、
見事に課題を払拭してく ださいまし
た。また、来店者からは「美味しかっ

▼カバーナの古庄シェフ





《メニュー》 ※提供店舗名は省略

- ①宮崎牛のソテー 湖水ヶ池のレンコンとジャガイモのテリーヌを添えて 新富町産そば粉のヌイユとともに ②本日の鮮魚料理 新富町産ズッキーニのソース ③新富町産赤玉ネッカリッシュ卵を使ったブリュレ ④宮崎カラーピーマンと豚肉のトルコ風テリーヌ ⑤新富町産の野菜たっぷりスープ ⑥宮崎赤ピーマンブティング ⑦活カンパチの炙り 宮崎フレシュトマトソース ⑧Oki流しっとりスモーカーサーモン 新富町産きゅうりのソース ⑨新富町ズッキーニとチキンのコンフィトマトビーンズテリーヌ ⑩新富町産米粉を使ったサフレ

⑪新富町産米粉のイチゴロール ⑫水タコのマリネ 新富町産賀茂トマトのファンデュ トマトブリと柚子のソース ⑬宮崎ブランドポークのボアレと季節野菜 レンティルース ⑭新富町産米粉とクリームチーズのシフォンケーキ