

宮崎県の“てげうめー！”グルメ情報発信「宮崎県の絶品お魚！」

● 宮崎のさかなの魅力为全国に広めたい！

宮崎県の海岸線は、北部と南部で一部屈曲に富んでおり、中部は平坦な砂浜地帯です。沿岸海域は、沖合を北上する黒潮の影響が強く、流入河川水及び豊後水道より南下する沿岸水と黒潮との間で複雑な海況を呈して、いわし、あじ、さばの好漁場となっており、さらにその沖合には、かつお、まぐろの漁場が形成されています。また、内陸部でも豊富な湧水を利用してうなぎ、あゆ等が養殖されています。



宮崎県、沿海市町、水産関係団体で構成される「宮崎のさかなビジネス拡大協議会」では、マーケットインの視点に立った「宮崎のさかなビジネス」の活性化に向けた取組を支援するとともに、県域イベントの開催や地域イベントの支援・PRなど積極的に取組んでいます。地域情報をはじめ、宮崎のさかなやブランド認証品、美味しい海産物が買える・食べられるお店などの情報も発信しています。

宮崎のさかなビジネス拡大協議会HP <http://www.freshbrand.jp/>

● 3月、4月は「宮崎初かつおフェア」

抽選でかつお加工品が当たる「今日はかつおにしよう！キャンペーン」や漁師がその品質に大鼓判を押す「大判かつお」の販売、南九州大学生開発レシピ活用お惣菜の販売など、初かつおを美味しく食べられる複数のフェアが宮崎県内を中心に開催されます。

※フェア情報の詳細は、宮崎のさかなビジネス拡大協議会HPで随時更新予定です
昨年度宮崎市が獲得した「世帯あたり3月のかつお支出金額&購入頻度日本一」(総務省家計調査)を今年も目指します！

- ✓ **宮崎地域リレーフェア 日南市** 開催期間：2月22日～28日
場所：新宿みやざき館KONNE
東京都渋谷区代々木2丁目2-1 新宿サザンテラス内
内容：かつおの加工品など、日南市選りすぐりの特産品の販売
- ✓ **日南かつお・まぐろ祭り** 開催日：3月19日(日) 場所：日南市目井津漁港
内容：初かつお刺身のふるまい、まぐろ解体ショー、ステージイベントなど
- ✓ **かつおめしフェア** 開催期間：3月1日～3月31日(予定) 場所：日南市の各店舗
フェア内容：かつおめしがこの期間限定で550円！
- ✓ **かつお炙り重フェア** 開催期間：4月上旬～なくなり次第終了(予定)
フェア内容：通常1,500円の炙り重が1,000円！ 場所：日南市の各店舗



● かつおだけじゃない！宮崎県が誇るてげうめー！お魚情報

「めいつ美々鱈」 <https://fishtown-meitsu.jp/bibi/>

めいつ美々鱈は、山からの豊富な栄養分を享受するめいつの海で育ったマアジです。熟練の技で張り巡らされた定置網から丁寧に水揚げされたアジは、厳しいブランド基準により選別され、美しい姿と高い鮮度を実現した極上のアジとして期間限定で出荷されます。また、脂質含量7%以上など、さらに厳しい基準をクリアした「めいつ美々鱈・三つ星」は、ワンランク上の味わいです。最盛期の5月には「めいつ美々鱈料理フェア」「めいつ美々鱈まつり」が開催されます。



Smolt 「つきみいくら」 <https://smolt.shop/>

宮崎の大学発ベンチャー企業Smoltは海の豊かさを守りおいしい水産物を届けることをミッションとしています。日本固有種のサーモンである桜鱈を独自の養殖工程で育てました。桜鱈のいくらには美しく、まるく、金色に輝きます。そのいくらを、新鮮なまま秘伝の味付けで仕上げました。お出汁の風味とすっきりとした優しい味わいをお楽しみください。



てげうめー！みやざきグルメPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内。）では、報道関係の皆様のご手伝いを全力で致します。企画段階の情報のリサーチから、カツオをはじめとした宮崎グルメのスタジオ持ち込み等、なんでもご相談下さい。

【報道関係者お問い合わせ先】

てげうめー！みやざきグルメPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）