

平成28年12月7日

各報道機関 御中

宫崎大学企画総務部 広報・渉外課

「宮大美食倶楽部 宮☆シュラン」の開催について

この度、別添のとおり本学事業の一連で、本学学生食堂において「宮大美食倶楽部 宮☆シュラン」企画を実施致します。当該企画は、本学の学生、留学生、教職員が一体となって地域に特徴のある農産物を材料にオリジナル食品を開発し、開発した食品の評価、改善を行うものです。

この度、「宮☆シュラン」試食評価会を、地域(五ヶ瀬町、西都市、小林市等)の食材を活かして開発した食品を用いて、学生、留学生、教職員を対象として、下記のとおり開催いたします。本試食評価会で提供する食品は、評価結果を基に、今後地域での販売へと繋げていく予定です。

つきましては、ご多忙中とは存じますが、下記のとおり当該宮☆シュラン企画の案内を致しますので、貴 社の「インフォメーションコーナー・お知らせコーナー」等に掲載して頂くとともに、取材していただきま すようお願いいたします。

記

日 時:12月13日(火)15:00~17:00

場 所:宮崎大学生協食堂 奥

※詳細につきましては別添をご覧下さい。

宮☆シュランとは

地域の農産物を使って開発した食品の 試食、評価を行う『食』のイベントです。

「地域の特産品プレゼント」

アンケートに答えると抽選で 地域の特産品が当たる! 特産品販売もあるよ♪



試食開始時間 整理券配布時間 人数

15:00~ 14:55~

16:25~

100名

50名

※出来たてを提供させて頂くために試食開始時間、人数をご案内いたします。 ※当日の人数に応じて整理券を配布し入場案内させて頂きます。



西都産の柚子を使った ゆず味噌豆腐をじっくりと サクラチップで燻製しました

エソース・みやだいコラボvers

宮☆シュラン 大試食会

H28年12月13日(火)

15:00開始(※整理券を随時配布) 詳細はポスター右上をご覧ください

場所: 生協食堂 奥

参加費:無料

県産の野菜を使った カラフルなタルタルソースです 2つの違った味をお楽しみください

五ヶ瀬産ミニトマトでつくった ソースと宮崎大学生のアイデア がつまった揚げピザです

宮崎地域『食』のフェア 同時開催決定!! 12月12日(月)~16日(金) 限定!!

期間限定で宮崎の地域食材を使ったスペシャルメニューが学食で食べられます!!!!!

●しいたけの南蛮: 五ヶ瀬産しいたけを南蛮にアレンジ! タルタルと一緒に召し上がれ口

● 五ヶ瀬パンツェロッティー: 五ヶ瀬産の食材をイタリア郷土料理の「揚げピザ」にしてJ

主催: みやだいCOC推進機構 みやたまラボ

みやだいCOC推進室 <問合せ先>

担当:山﨑・金友

TEL:0985-58-7250(内線:7250) E-mail: coc@of.miyazaki-u.ac.jp みやだいCOC推進機構

