

静岡おみやプロジェクト 成果発表会

特別試食会
開催!!

約1年の歳月をかけて生み出した6つの“きらめく結晶”
ついに一挙大発表!!



平成23年度静岡おみやプロジェクトとは?

駿河湾と富士山を望む静岡市には海の幸・山の幸など美味しいものがたくさんあります。

そんな静岡市を訪れる観光客やビジネスパーソンに喜んで買っていただける「地域資源を生かした、静岡市を代表するお土産の創造」を目指して、B-nestと市内6つの食品事業者が専門家と共に毎月の勉強会形式でマーケティングから商品開発、販売までを実践する約9カ月に及んだプロジェクトです。

成果発表会では、プロジェクトで生まれた静岡おみやを、各事業者自ら報告します。

また、会場にお越しいただいた皆様には、実際に商品を試食していただき、事業者との意見交換をしていただけます。

鞠子の宿本舗 (有)月ヶ瀬 (駿河区丸子)

「とろろの赤ちゃん むかごろう」

丸子はとろろでお馴染み。地元産山芋の種イモ「むかご」を厳選して使用した、クリクリおめめが特徴的な“むかごろう”は、菓子職人が丹精込めて作る手作りの和菓子ロールケーキです。



(株)季咲亭 (葵区沓谷)

「季の漬 “感謝”と“豊富”」

静岡産のミニトマトとメロンをハーブベースの特性液に漬けた、洋風漬け物です。お漬物の好きな方はもちろん、フルーツ、野菜好きな方にも好まれる味付けになっております。



こめや食品(株) (清水区由比)

「駿河湾の香り 桜えび小判」

由比特産の桜えびをふんだんに使用した、小判型ひと口サイズのさつま揚げです。桜えびのボリューム感や開けた瞬間から広がる香りをお楽しみください。



デリカ・オーバンマリー (葵区馬場町)

「Sauce Japon 本枯れ節 だし醤油 toro-漣-mi」

静岡の特産品の上質な鰯本枯れ節と利尻昆布など、こだわり素材で作るカジュアルな“日本の味 とろみだし醤油”。押し出し型の容器で、お料理のアクセントに適量をかけてお召し上がりください。



和・仏食探工房 ムッシュmoizumi (葵区池ヶ谷)

「ムシュ・モイズミの大人のしっとりショコラ」

静岡市の閑静な住宅街に佇むフレンチレストラン「ムッシュ・モイズミ」から、しっとり感がたまらないフレンチショコラが誕生しました。静岡産のみかんを使用した、大人好みのこだわりスイーツです。



(株)マルヒデ岩崎製茶 (葵区北番町)

「富士山 赤の緑茶 / 富士山 緑のほうじ茶」

緑茶は緑、ほうじ茶は赤、という常識を塗り替えました。赤の緑茶、緑のほうじ茶はイロモノかつ、ホンモノのお茶です。その正体は・・・、飲めばわかるさ迷わず飲もう!



当日のプログラム (予定)

● 静岡おみやプロジェクト成果発表会 13:00 ~ 15:00

● 静岡おみやプロジェクト開発商品試食会 15:00 ~ 16:00 ※試食品は数に限りがございます。予めご了承ください。

日時 平成24年3月13日(火)
13:00~16:00

会場 B-nest 静岡市産学交流センター
6階プレゼンテーションルーム
(静岡市葵区御幸町3-21 ベガサート6階)

申込み FAXまたはEメールにて、下記までお申込みください。

B-nest 静岡市産学交流センター <http://www.b-nest.jp/>
TEL/054-275-1655

入場無料!!
一般の方も
大歓迎!

参加申込書

FAX/054-275-1656 E-mail/info@b-nest.jp

| | | |
|--------|-------|---------|
| フリガナ氏名 | (男・女) | 会社名/団体名 |
| 電話番号 | | メールアドレス |

※ご記入いただいた情報は、当発表会の連絡や主催事業などの案内に利用することがありますので、ご承知願います。