

## 東京・銀座で「へべすぶり」PR 大好評でした。

焼酎販売高日本一の「宮崎焼酎」をPRするイベント「SHOCHU Mix up 2020（ショチュウ ミックスアップ）」が、令和2年1月26日日曜日、東京銀座の「キラリトギンザ」で開催されました。

このイベントは、宮崎県内の「20酒蔵」が自慢の焼酎を「そのまま飲んでいただく」事に加え、日本の著名なバーテンダーの皆さんが「焼酎ベースのカクテル」で楽しんでもらおうと、宮崎県が主催したものです。この会場では、宮崎県の豊富な農林水産物のPRも併せて行おうと、銀座の有名レストランのシェフを宮崎県内の各焼酎蔵元に視察招待して、農林水産物の素材検討も行われました。

2名のシェフさんが水産物では「へべすぶり」を指名され、今回の出展となったものです。延岡市北浦町からクール便で送られた「へべすぶり」は、次の2品に加工され、3,000円の入場料にも「ものともせず」入場者は400人超。料理には長蛇の列が出来ました。

- ① へべすぶりと日向夏のセベーチェ……ペルー生まれの魚介サラダ。「へべすぶり」と日向夏の絶妙な味わいに「ぶりの歯ごたえが抜群に美味しい」など大好評でした。
- ② へべすぶりの握り寿司……………「へべすぶり」と「えびの産ひのひかり」の握り寿司に200mを超える長蛇の列が出来、「どこで食べられるのか？」など。

この大好評に、「東京でいつでも「へべすぶり」が食べられるお店が欲しい」とのニーズにどう応えていくかが次なる課題として浮上してきました。頑張れ「へべすぶり」。



「へべすぶり」セベーチェ



へべすぶり お寿司の行列



「へべすぶり」お寿司ブースでのPR



河野知事と「宮崎初かつおフェア」PR

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会■ 0985-28-6111