

2021かごしまの新特産品コンクール 鹿児島県知事賞決定

種子島のショコラティエが
島の果実や焼酎を使って作ったボンボンショコラ!
食品部門79品の中から「知事賞」に選ばれました!

Chocolat de Eclat (ショコラ・ド・エークラ)



【担当者の声】

種子島の酒造メーカー4社の看板商品などを使用した5個入りと島の素材(安納芋・島バナナ等)をふんだんに使用した8個入りがあります。「エークラ」は島の言葉で「酔っ払い」の意味。島の素材に酔ってほしい、という思いを込めました。

【製品情報】

製造元: ホテル・レストラン公園通り(熊毛郡中種子町野間5313)
商品名: Chocolat de Eclat((ショコラ・ド・エークラ))
内容量: 5個入 98g / 8個入 127g
賞味期限: 要冷蔵30日
販売価格: 5個入 1,320円(税込) / 8個入 2,200円(税込)

担当課: かがしまPR課(☎: 099-286-3050)

県では、県民の健康で豊かな食生活の普及・定着を目指して食育推進団体や地産地消サポーターの方々等を対象に、下記のとおりセミナーを開催します。ぜひ、ご参加ください。

県HP↓↓

<https://www.pref.kagoshima.jp/ag01/sangyo-rodo/nogyo/syokuiku/koryu/3seminer.html>

かごしまの“食”交流推進 1.19(水) セミナー

- 講演「食を知り、食を選択する力を養い、健康で豊かな食生活を(仮)」
講師: 学校法人食糧学院副学院長
マブチメディカルクリニック 院長 馬淵知子氏
- 地産地消の取組により県産食材の魅力を発信!
・ かごしまおいしいもの選手権最優秀賞取組発表
(県立霧島高等学校、県立頤娃高等学校)
・ 地域と連携した地産地消の取組(株式会社南九州ファミリーマート)



おいしいもの選手権
最優秀賞作品

馬淵知子氏 Profile

東京医科大学医学部医学科卒業後、同医科大学病院皮膚科学講座に所属しながら同病院に勤務。
2008年にマブチメディカルクリニックを開設(院長)
内科学・皮膚科学が専門であるが、あらゆる科と提携を結び、多面的に人間の体を総合的にサポートする医療を推進している。
AKB48のチームドクターを務める。
また、南日本新聞日曜随想「朝の文箱」に2019年6月より毎月寄稿している。
【専門】内科・皮膚科学、アンチエイジング医療、分子整合栄養学



ワークショップ 12:00~13:00

お茶の入れ方ワークショップ
～県産食材の効果的な魅力発信手法を学ぶ～

- 講師 日本茶インストラクター 長船由美氏
黒岩姿子氏

- 場所 調理実習室(東棟5階)
- 参加料 200円

【申込方法】

- ・裏面の参加申込書のワークショップ希望の欄に○印を入れてください。
- ・定員(20人)を超える場合は抽選となります。抽選結果は後日お知らせします。

- 日時 令和4年1月19日(水)13:15~16:00(受付開始 12:45~)
- 場所 かがしま県民交流センター 中ホール・調理実習室・展示ロビー(鹿児島市山下町14番50号)
- 定員 100人(先着順) ※ワークショップは定員20人(抽選)
- 申込方法 県ホームページから電子申請またはFAXで申し込み
【HPアドレス】<https://shinsei.pref.kagoshima.jp/8JRA5Mu8>
【FAX】裏面参加申込書
- 問合せ先 鹿児島県農政課農政課 TEL 099-286-3194

展示 12:30~16:00

食と健康、食育・地産地消に関する展示
大塚製薬他



かがしま

※切
1/11
(火)



電子申請
二次元バーコード

担当課: 農政課(☎: 099-286-3194)