

いちごポタジェがつなぐ宮崎食資源の新たな可能性

みやざき LFP×中村調理製菓専門学校

当社は、人々の豊かな暮らしを支える「サステナブルインフラ企業」です。

当社の農業支援事業では、グループの農業法人いちごポタジェを中心に、農林水産省が 2021 年度より推進する「地域食品産業連携プロジェクト（ローカルフードプロジェクト）」（以下、「LFP」という。）を活用した、みやざき LFP に 2021 年から参画してまいりました。

LFP は、地域の食品産業を核として多様な関係者が参画するプラットフォームを形成し、地域の農林水産物を活用したビジネスを継続的に創出する仕組みです。当社はみやざき LFP への参画を通じ、宮崎県の食資源を活かした新たな価値創造を目指してきました。

このたび、みやざき LFP の一環として、福岡県の中村調理製菓専門学校の皆さまのご協力のもと、宮崎県の食資源の新たな可能性につながる取り組みを実施いたしましたので、お知らせいたします。



宮崎県は、全国屈指の農畜産物をはじめとする豊富な食資源を有する一方で、近年はトラック運転手の人員不足、物流コストの上昇、配送遅延といった課題が顕在化し、農産物の流通において大きな制約を抱えています。

一方、福岡県は九州最大の消費地であり、都市機能と食の需要が高度に集積するエリアです。いちごグループにおいても、ホテル イル・パラッツォをはじめ、福岡市を中心にオフィス、商業施設など多様な不動産を保有しており、重点エリアとして位置づけています。

いちごの農業支援事業では、宮崎と福岡という二つの拠点を結び、物流課題の解決を図るため、鮮度を維持したまま農産物を届ける持続可能な物流サービスの構築を目標に、みやざき LFP の配送プロジェクトを主導してきました。その中で開発したのが、宮崎市内の複数拠点から農産物

を一括集荷し、高速バスおよび新幹線の貨客混載（旅客輸送と貨物輸送の併用）を活用して、当日中に福岡県へ輸送する「福岡向け貨客混載輸送サービス」です。

本サービスの導入により、当社グループのホテルをはじめ、福岡市内のレストランや博多駅のマルシェなどへと配送先を拡大し、安定した運用実績を積み重ねてまいりました。

今回の新たな取り組みでは、中村調理製菓専門学校の皆さまのご協力により、単なる食材配送にとどまらず、食材の背景や魅力を学び、調理を通じて新たな価値を創出し、最終的に一般のお客様へ提供するまでを一体で提案する取り組みが実現いたしました。将来、福岡エリアをはじめ国内外において就職や開業される可能性のある学生の皆さまに、食材の魅力を知っていただく機会につながる取り組みです。

当社は本取り組みを通じて、生産・流通・調理・提供までを有機的につなぐことで、食の価値を最大化する新たなモデル構築を目指します。

■ 取り組みの概要

宮崎県で採れた新鮮な食材を、当日配送便で福岡県に輸送し、中村調理製菓専門学校にて受け取りました。その後、みやざきブランドアンバサダー藤本志麻氏より、宮崎食材の魅力についての説明を経たのち、学生たちが仕込みを開始しました。料理を提供した「レストランプランタン」は同校の学生が運営するレストランで、料理長やマネージャーも学生が担当しています。良質な素材と味にこだわった本格料理で大変好評です。今回提供された宮崎食材を使用した和食メニューも学生自身が考案しました。

スケジュール：

1月7日

8時56分 宮崎県内で集荷した食材が宮交シティ（宮崎市）を出発
（福岡向け貨客混載輸送サービスにて配送）

13時ごろ 福岡県中村調理製菓専門学校にて食材を受領
・みやざきブランドアンバサダー藤本志麻氏による食材説明
・学生による調理開始（仕込み）

1月8日

11時30分～14時30分

学生が運営するレストラン「プランタン」（中村調理製菓専門学校1階）にて
一般のお客様向けに提供（www.nakamura-s.ac.jp/printemps）

使用した宮崎食材：綾ぶどう豚、しまうら真鯛、きんかん、大根、きゅうり、にんじん、
小ねぎ、しめじ、ひらたけ

■ 当日の様子



■ 学生たちが考案したメニュー

コース

一、先付	睦月の御献立 小茶碗蒸し 芥白和え
一、椀物	花びら真丈 梅人蔘大根 牛蒡 椎茸 三つ葉 口柚子
一、造り	鯛、鯖 あしらひ一式
※どちらからお選びください	
一、焼き物	鰯照り焼き 叩き山芋柚子胡椒添え 金柑蜜煮 茗荷甘酢
一、豚ロース味噌幽庵焼き	金柑蜜煮 甘長唐辛子 茗荷甘酢
一、ご飯	桜海老紅白ご飯 止め椀 香の物
一、菓子	焼き桜餅 令和八年一月吉日 中村調理製菓専門学校 日本料理部門

ランチ

一、先付	睦月の御献立 小茶碗蒸し 芥白和え
一、椀物	風呂吹き大根 柚子味噌 花びら真丈 梅人蔘大根 牛蒡 椎茸 三つ葉 口柚子
※どちらからお選びください	
一、焼き物	鰯照り焼き 叩き山芋柚子胡椒添え 金柑蜜煮 茗荷甘酢
一、豚ロース味噌幽庵焼き	金柑蜜煮 甘長唐辛子 茗荷甘酢
一、ご飯	桜海老紅白ご飯 香の物
一、菓子	焼き桜餅 令和八年一月吉日 中村調理製菓専門学校 日本料理部門

■ 中村調理製菓専門学校 調理部門調理部門長 教授 山片 良 先生 コメント

今回、宮崎県産の食材を本校レストラン実習で使用させていただきました。学生にとって素晴らしい機会であったと思います。普段の実習で使用している食材は全て業者から仕入れているので、学生には「生産者の顔」が全く見えていません。今回は短い時間ではありましたが、生産者がどのような気持ちで食材を作っているのか、育てているのかを説明していただき、学生はいつも以上に食材に対して、慎重かつ大事に扱っていたように見えました。私自身も食材に対する感謝を改めて感じました。今後も学生にこのような機会を与えたいと思います。



■ いちごポタジェ(株) 代表取締役社長 田口 沙緒理 コメント

中村調理製菓専門学校様のご協力により、将来の飲食業界を担う学生の皆さまに、宮崎の豊かな食材の魅力に触れていただく貴重な機会が生まれたことを大変嬉しく思います。今回の取り組みは、宮崎から福岡へ新鮮な食材を当日配送する新たなルートの可能性を示すだけでなく、両地域を“食”で結ぶ架け橋にもなり得るものだと感じています。

今後も、このつながりをさらに広げ、宮崎の恵みをより多くの皆さまにお届けできるよう、取り組みを進めてまいります。



いちご役職員のチャレンジについてのインタビュー動画シリーズ「I go Ichigo.」にて、田口のインタビューを配信しております。

<https://youtu.be/sVjdwqtNMb4>

■ 中村調理製菓専門学校

中村調理製菓専門学校は、調理師・パティシエの養成校の草分けとして 1949 年に開校。戦後間もない食糧に不自由していた時代に「食糧が少なくても美味しく、そして栄養のある料理を作れる人材を育てよう」と開校した中村割烹女学院が本校の始まりです。常に時代のパイオニアとして、半世紀以上に渡り、九州の教育業界をリードしてきました。卒業生の数は 15,000 名を超え、ミシュランシェフも総勢 27 名輩出しています。レストラン実習の様子（動画）をご覧くださいませ。



<https://youtu.be/47ScM90IibQ>

■ みやざきブランドアンバサダー 藤本 志麻 氏

福岡在住。映像エディターから料理研究家に転身。メディア、食品メーカーなどのレシピ開発食のコラム、料理教室など幅広くご活躍。映像業界経験を活かしてフードコーディネート、スタイリングなども担当。野菜、スパイス、を使ったお料理、食材アレンジ、魔法の味付け技 合わせダレレシピ、おつまみレシピが得意。



www.shima-recipe.net

当社では、引き続き、サステナブルな社会を実現するための「サステナブルインフラ企業」として、事業活動を通じて人々の暮らしをより豊かなものにするための支援を行ってまいります。

※ 本リリースに関するお問合せ先 いちご広報担当 03-4485-5515

以 上