

12日開催 宮崎観光ホテル創立記念イベント

南九州大発の新しい黒皮カボチャ

「南九ブラックボール No.3号」を提供

このたび、南九州大開発の黒皮カボチャの新品種「南九ブラックボール No.3号」(NBB) = 写真 = が、12日開催の宮崎観光ホテル創立記念賞味会「宮崎を愛する7人の侍シェフ」にて、振る舞われることが決まりました。同イベントは、数々の食通をうならせる宮崎県出身のシェフ5人と、宮崎観光ホテル代表のシェフ2人の計7人で「ひとつのフルコース」を創り上げる大変贅沢な内容です。今回、南九ブラックボールは、東京都港区赤坂で28年続く和食の名店「かさね」を手掛ける柏田幸二郎氏によって、椀物の「すり流し」として提供していただきます。



南九ブラックボールは、生産農家数の激減によって本県在来種「日向かぼちゃ」の伝統が途絶えかけていることに危機感を抱いた本学環境園芸学科の陳蘭庄教授が、西洋カボチャと掛け合わせて開発した新品種です。試験栽培を行い、6月に初収穫を迎えたばかりで、同イベント参加はいわば「社交界デビュー」となります。

参加者の皆さまに新時代の黒皮カボチャを味わっていただくことで、本県を代表する伝統野菜への関心をより一層深めていただきたいと思います。つきましては、ぜひ、取材をご検討いただけますと幸いです。

記

日時 2024年8月12日(月・祝) 午後6時開宴
場所 宮崎観光ホテル 東館3階 光耀の間
参加者 約180人(事前予約済)
イベント詳細は別添資料をご覧ください。

■「かさね」柏田幸二郎氏のコメント



「南九ブラックボール No.3号」は、黒皮カボチャの特徴でもある薄皮で使いやすい一方、果肉の密度が高く、味もより濃く感じました。今回のメニューを考案するにあたり、南九ブラックボールのほどよい甘さを活かした「すり流し」を提供しようというアイデアが生まれました。皆さんに味わっていただけることを楽しみにしています。

かしわだ・こうじろう 宮崎県日向市出身。宮崎郷土料理「魚山亭」を経て、1996年に独立。東京都港区赤坂に「かさね」を開店し、2011年にはミシュラン一つ星を獲得。宮崎県「みやぎき大使ー食のエバンジェリスト」、福島県「ふくしま応援シェフ」、宮崎県日向市「へべす大使」にも任命されている。

【イベントに関するお問い合わせ】

宮崎観光ホテル 総合予約お問い合わせ
TEL:0985-27-1212
(窓口 レストラン担当 黒木様)

【発信元】

南九州大学 経営戦略課
〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2
TEL :0985-83-2111
メール:koho@nankyudai.ac.jp