



宮崎県 ×



大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

宮崎ブランドポーク

宮崎県産食材 満喫フェア

きんかん

新発見!

宮崎を味わう
絶品ランチ

コンテスト入賞レシピ 期間限定販売

日向夏

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA で開催された宮崎県産食材を使用した学生ランチレシピコンテスト。
選りすぐりの入賞作品で「宮崎の魅力を新発見できる絶品ランチ」をお届けします!



cuimotte 限定販売

2024年 3月7日(木)～3月15日(金)

11:30～14:30 (各日無くなり次第終了)

※仕入れ等により食材は一部変更となる場合がございます。
※写真はコンテスト時のものです。商品とは一部異なります、ご了承ください。
※価格は全て税込です。



3月7日(木)～11日(月)
ポークエスカベッシュ～日向夏ジャム添え～
760円(税込)



3月13日(水)～15日(金)
日向夏香る和風角煮
760円(税込)



3月11日(月)～13日(水)
宮崎の恵み爽やかガパオライス風
760円(税込)



甘みを足し、酸っぱい料理が苦手な方にも
美味しくお召し上がりいただけます!



お肉をどれだけ柔らかくするかを
沢山考えました!



目・鼻・舌
全てを満足させる料理に仕上げました!

宮崎県の物産品販売

販売物: 青果物、加工品

日程: 3月13日(水) 11:00～15:00

場所: cuimotte 出口付近

主催: 宮崎県大阪事務所、大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA
お問合せ: CUIMOTTE 電話 06-6147-3412