

## 生産局長賞(外食・弁当部門)

受賞者: 有限会社 スタジオ・オカムラ  
メニュー: トマトフォンデュ鍋  
提供先: はるのTERRACE、Harvest卸団地店  
(高知県 高知市)



旬の新鮮野菜をトマトフォンデュソースとともに食するメニュー。フォンデュ鍋には湯むきした地場産のトマトを丸ごと1個入れたり、葉物以外の野菜はせいろで蒸す等、野菜を美味しくたっぷり食べられる工夫をしている。また、具のうまみが溶け込んだソースを使用してリゾット等にするなど、最後まで素材の味を堪能できるようになっている。

### <取組内容>

#### 1 地域の生産者等との連携

- 高知市内の4店舗内にミニマルシェを設置。複数の生産者と提携し、年間を通じて季節の野菜を安定的に提供。希少な地場農産物の販売等も実施。
- 生産者と連携し、地場農産物を活用した農産加工品を開発。新たな品種の栽培が始まる等、地域農業の活性化に寄与。
- 地場産物を活用したメニューの試食会を実施し、生産者等との交流を図る。

#### 2 旬の地場農産物の情報提供

- 店の季刊誌内に地場農産物紹介コーナーを設け、定期的に地場農産物の情報を提供。
- ミニマルシェやレストランにおいて、生産者や農産物の調理方法等の情報を提供。
- 社員が生産者のほ場見学をする等、地場農産物に関する知識を高めている。



ミニマルシェの様子



地場産トマトを利用したトマトソースを開発