

生産局長賞(外食・弁当部門)

応募者:十勝川温泉 三余庵

メニュー:長月のお献立(お椀(キングサーモン、白かぶなど)、お造り(平目など)、焼物(網走産キンキ)、炊き合せ(坊ちゃん南京など)など)

提供先:十勝川温泉 三余庵
(北海道音更町)



坊ちゃん南京を使った炊き合せ

「長月のお献立」は、十勝などの北海道で生産された長いもなどの野菜や魚介類、牛肉・豚肉、牛乳などをふんだんに利用した創作会席料理。本メニューを提供する三余庵は、平成16年の設立当初から地産地消をコンセプトにしており、地場産物を使用した料理を提供。北海道産食材のおいしさやすばらしさを利用者に使っていただく「愛食レストラン」の認定を北海道から受けている。

<取組内容>

1 宿泊客に対するきめ細やかな情報提供

- 宿泊客にわかりやすいように、パンフレットやメニューの献立と一緒に料理毎に食材の産地や特徴、生産者の顔写真付きのメッセージなどきめ細やかな情報提供を実施

2 こだわりの食材を生産者から直接調達し、農業所得の向上に寄与

- 食材は地域の生産者から直接仕入れており、生産履歴にこだわった食材を選定
- 生産にこだわりをもった食材が、顧客に高い評価を得ている旅館で利用されていることが生産者の喜びや誇りにつながっている



お食事(麦とろごはん)



牛乳を使った甘味