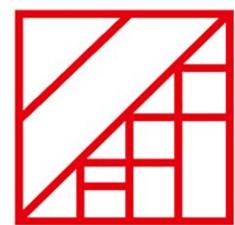


# (第1回)「見える化」研修会



日本の**美味しさ**に出会ふ  
あふ食堂

Agriculture, Forestry, Fisheries and Food



令和7年11月12日  
店長 黒澤 成介

# 目次

1. あふ食堂の紹介
2. 「見える化」の取組

# あふ食堂の紹介

所在地: 東京都千代田区霞が関1-2-1 農林水産省本館B1F

## Our Story

あふ食堂とは。



「あふ」は、Agriculture(農業), Forestry(林業), Fisheries(漁業) and Food(食品) の頭文字からとりました。

古語では、会ふ(出会う)、和ふ(混ぜ合わせる)、餐ふ(食事のもてなしをする)という意味を持ちます。

国産食材、有機農産物等**環境に配慮した食材**、被災地産食材を**積極的に使用したメニューを開発**しています。

メニューは、ボリュームも満点！福島県産のお米、国産原料の味噌、沼津などから直送したお魚を使用し、産地の魅力を発信。ゆっくりお食事を楽しめます。

**インタビュー形式でお話します！**

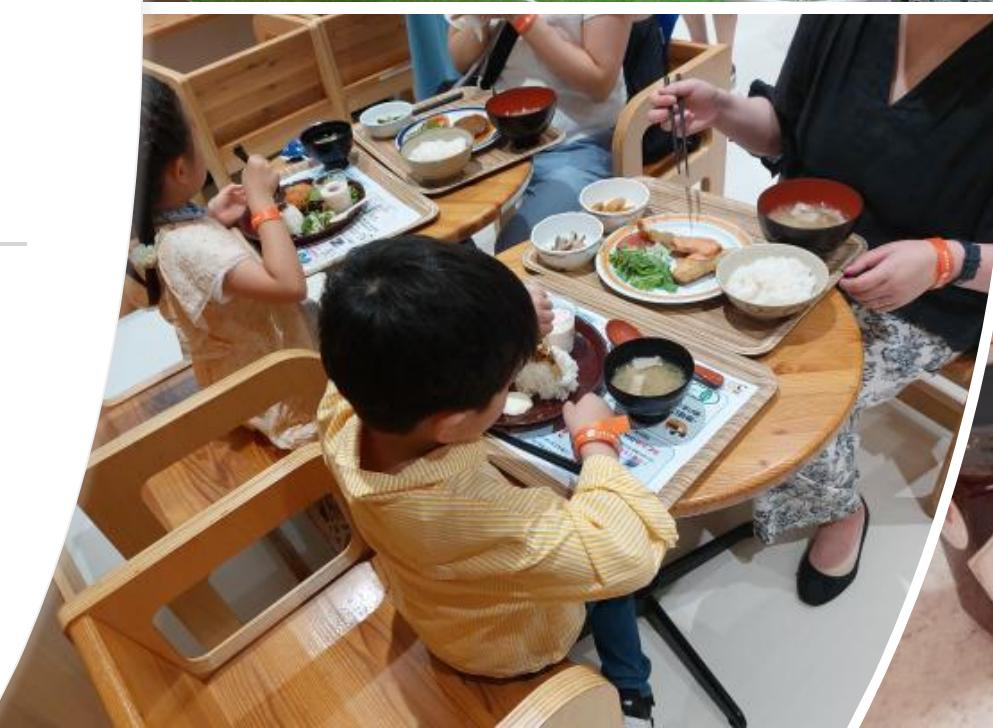
- ・見える化商品を取り扱ったきっかけ
- ・「見える化」の取組内容
- ・仕入れにあたって難しかったこと
- ・取り扱ってみたい品目
- ・今後の展望

- ・見える化商品を取り扱ったきっかけ
- ・「見える化」の取組内容
- ・仕入れにあたって難しかったこと
- ・取り扱ってみたい品目
- ・今後の展望

- ・見える化商品を取り扱ったきっかけ
- ・「見える化」の取組内容
- ・仕入れにあたって難しかったこと
- ・取り扱ってみたい品目
- ・今後の展望

# 取扱の様子

農林水産省内イベント  
こども霞が関デー



# 取扱の様子

サステナウイーク2025

＼あふ食堂メニューの米（新米：コシヒカリ）に使われています！／

-温室効果ガス削減-  
星3つ取得！

-生物多様性保全-  
星3つ取得！



おさだぎじゅつ おさだつかさのうえん  
**長田技術 長田司農園さんの米**



- 栽培期間中の化学肥料の削減
- 中干しの延長 など
- ▶地球温暖化の原因の  
**温室効果ガスの削減に貢献！**

※地域の標準的な栽培方法と比較した削減を示しています。



# 取扱の様子

サステナウイーク2025

農林水産省 第1食堂 あふ食堂		10/20~10/31 農林水産省 岐西公開記念タイアップ企画 10.24 炎の修学旅行 給食×共食					TVドラマ編 劇場版でもお馴染み 懐かしの瓶牛乳		サステナウイーク期間中 ～懐くなり次第続了 見る×選べる みえるらぶる		今週の有料食材予定！ ・たまねぎ（北海道） ・大根（千葉県） ・セニーレタス（茨城県） …など計10種以上	
メニュー Menu	価格Price (税込)	10月27日 月 MON	10月28日 火 TUE	10月29日 水 WED	10月30日 木 THU	10月31日 金 FRI						
スペシャル 定食 小鉢2つ付	¥1,300						岩手芋の子汁 大沢牛乳 八幡浜みかん	自給率 80 %	塩分 3.5 g 脂質 17.4 g			
日替 あふ魚定食 小鉢2つ・汁物付	¥1,080	静岡県産 鯖の七味焼き定食 自給率 92 % 736kcal 塩分3.5g 蛋白質35.6g 脂質28.3g	静岡県産 二ペの柚庵焼き定食 自給率 88 % 570 kcal 塩分 3.6 g 蛋白質 31.7 g 脂質 12.7 g	秋刀魚の旨煮定食 自給率 91 % 954 kcal 塩分 5.4 g 蛋白質 37.3 g 脂質 39.3 g	北海道産鮭の ミルク塩麹焼き定食 自給率 94 % 740 kcal 塩分 4.1 g 蛋白質 35.5 g 脂質 28.3 g	三重県産鮒の ムニエル定食 粒々オイスターソース 自給率 78 % 755 kcal 塩分 3.2 g 蛋白質 32.5 g 脂質 23.8 g						
日替定食 小鉢1つ・汁物付	¥980	豚ロース肉の グリル定食 BBQソース 自給率 54 % 739kcal 塩分4.4g 蛋白質31.9g 脂質29.0g	筑前煮 定食 season1 自給率 69 % 975 kcal 塩分 3.8 g 蛋白質 36.3 g 脂質 29.7 g	八宝菜 定食 season1 自給率 54 % 965 kcal 塩分 5.7 g 蛋白質 33.0 g 脂質 26.7 g	浜松揚げ餃子& わかめご飯定食 自給率 59 % 753 kcal 塩分 6.9 g 蛋白質 39.1 g 脂質 26.9 g	ディアブロ風 チキングリル定食 自給率 56 % 832 kcal 塩分 4.0 g 蛋白質 38.4 g 脂質 32.3 g						
日替麺 小鉢1つ付	¥850	昔ながらの 醤油ラーメン 自給率 55 % 509kcal 塩分6.7g 蛋白質26.5g 脂質12.1g	輪島産海女採り もずくラーメン 自給率 14 % 626 kcal 塩分 7.7 g 蛋白質 14.7 g 脂質 11.1 g	石川県産 甘えび味噌ラーメン 自給率 22 % 682 kcal 塩分 7.0 g 蛋白質 22.0 g 脂質 13.7 g	銀鮭と有機小松菜の クリームパスタ 自給率 21 % 591 kcal 塩分 4.5 g 蛋白質 27.6 g 脂質 17.8 g	胡麻香る 豚・茄子うどん 自給率 11 % 597 kcal 塩分 3.9 g 蛋白質 15.9 g 脂質 31.4 g						
週替丼 小鉢1つ・汁物付	¥900			鶏肉の照り焼き丼 自給率 60 % 996 kcal 蛋白質 44.3 g								
週替カレー 汁物付	¥850				国産牛すじカレー 青ねぎのせ 自給率 65 % 699 kcal 蛋白質 23.9 g							
ヘルシー メニュー	¥880			岩手県郷土料理 鮯の南部焼き（十五穀米・酢の物・白和え） 汁物 自給率 78 % 660 kcal 蛋白質 25.5 g								
小鉢ランチ	¥680			お好きな小鉢3つ+白米+汁物 自給率 79% (参考値) 479 kcal (参考値) 蛋白質 12.5 g (参考値)								

※ 昼のみ

- ・見える化商品を取り扱ったきっかけ
- ・「見える化」の取組内容
- ・仕入れにあたって難しかったこと
- ・取り扱ってみたい品目
- ・今後の展望

どうやって仕入れているか？

＼生産者の皆様へのお願い／

- ・価格、収量
- ・仕入れは「大田市場」！？

- ・見える化商品を取り扱ったきっかけ
- ・「見える化」の取組内容
- ・仕入れにあたって難しかったこと
- ・**取り扱ってみたい品目**
- ・今後の展望

- ・見える化商品を取り扱ったきっかけ
- ・「見える化」の取組内容
- ・仕入れにあたって難しかったこと
- ・取り扱ってみたい品目
- ・今後の展望

# 今度の展望

福島県産の「みえるらべる」米を取り入れたい

今後も

「みえるらべる」農産物を積極的に扱っていきます