

長野県 長野市

株式会社 アクアフードジャパン



【地産地消メニュー】

信州産ポークときのこの「スパイシー トマトカレー」セット(スパイシートマトカレー、豆乳とスムージーのスープ(気泡クリーム)、豆苗サラダ、コーヒー)

食材数:42

うち地場産数:19



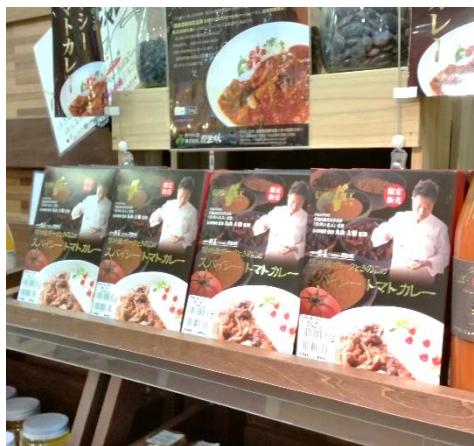
きのこ生産者と連携し、トマトカレーに地場産きのこや玉ねぎ、信州ポークなどを使用し、地場産きのこの年間を通じた消費に取り組んでいる。トマトカレーは、隠し味に信州味噌、とろみをつけるために米粉を使うことで印象に残る味わいを作り出している。その他、トマトカレーはレトルトパックにして、県内のイベント等で提供し、多くの人に地場産農産物の良さをPRしている。

イベントや会合の場を活かした地場産物のPR



○長野市内小学校（3校）で出前授業を実施。子ども達が育てた大豆からおぼろ豆腐、おからが出来るまでの行程を指導し、栄養価も伝えている。
○地元中小企業経営者の会員制組織の例会や子供達も参加するマラソン大会など地元で開催されるイベント等で無料提供することで、信州ポークや、地場産きのこの良さをPR。

地場産物商品の需要創造・新メニューの開発



○トマトカレーはレトルトパックにして、市内のホテル、コンビニエンスストア（4か所）等でも販売。
○本カレーをベースに、信州産の小麦粉で作ったうどん、しめじとエリンギを使用した「まっ白いトマトカレーうどん」を開発するとともに、りんごやわらびを使った新たな調理法やレシピを開発。料理講座を開催する等、地域に広め、地場食材の利用拡大に貢献。

地域の生産者等との連携



○メニューに地元企業のきのこを使用することで、しめじ100kg、エリンギ110kg（4～6月の3ヶ月分）を消費。
○その他、中野市産のコシヒカリは生産者より直接仕入れることで、コストを抑えた金額での提供が可能になっている。
○淡竹（はちく）の特産化を目指す地域のグループと連携し献立作りを行うなど、地元食材の新たな食べ方の提案を行っている。