

## 第3回地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産大臣賞(外食・弁当部門)

受賞者:株式会社 トーホー

メニュー:ブッフェメニュー

かんて  
(神出季節の野菜焼き、ゴーヤとじゃがいものピーナツバター和え、  
すいかの皮とオクラの梅わさび和え、ディールピクルス神出風、他)

提供先:楽農レストラン「<sup>らくのう</sup>育みの<sup>はぐく</sup>里 <sup>さと</sup>かんてかんて」(兵庫県 神戸市)



神出季節の野菜焼き



ゴーヤとじゃがいもの  
ピーナツバター和え



すいかの皮とオクラの  
梅わさび和え



ディールピクルス神出風

レストラン周辺農家や自社が運営する地元の栽培ほ場の朝採りした野菜や果物等を積極的に使用し、旬の素材を生かした50種類以上のバラエティに富んだメニューを提供しています。

素材の持ち味を十分生かすために薄味にしたり、すいかの皮など、通常あまり使用しない部分も食育・環境の観点から食材として使用するなど工夫を行っています。

### <取組内容>

#### 1 地場農林水産物に関する情報提供等

- 食材の情報について、産地、生産者等の情報を店内に掲示しています。
- 地場産物を使用した「地産地消料理教室」を開催しています。
- レストランに供給する野菜のほ場において、野菜栽培体験等を実施しています。



地産地消料理教室の開催



野菜の収穫体験

## 2 環境に対する理解の増進を図る取組

- レストランから出る食品残渣を堆肥化し、ほ場に還元しています。
- 廃食用油は、バイオディーゼル燃料化し、トラクターの燃料として利用しています。この取組は、来場者や視察者に紹介するほか、小学生の環境体験学習等でも紹介しています。
- 里山の整備を行い、自然観察会等を行うなど、地域環境の保全に寄与しています。



食品残渣を生ごみ処理機により堆肥化



イベントでの搾油・BDF製造施設の紹介

## 3 食材を安定的に調達するための地域の生産者等との連携

- 生産者と月1回ミーティングを実施し、栽培計画や出荷調整、品質向上に向けた情報交換を実施しています。
- 県内の加工グループで開発・商品化した農産加工品をレストランで使用・販売し、商品の改良などについて意見を提供しています。

楽農レストラン『育みの里 かねでかねで』

所在地：神戸市西区神出町小束野30-17

スタイル：buffetランチ

営業時間：11:00～16:00

