

第6回 地産地消給食等メニューコンテスト【外食・弁当部門】

農林水産省 食料産業局長賞

福井県 福井市(ふくいし)

株式会社 アスピカ



地産地消メニュー：
野花(ごはん、お造り、炊合せ、焼き物、
取肴、強肴、先付、酢の物、茶碗蒸し、漬
物、吸物、鍋物、デザート)

食材数: 64

うち地場産数: 36



福井、岐阜の両県において冠婚葬祭介護事業を展開。食の提供は儀式文化を守ることと合わせて、地産地消を中心に伝承料理を取り入れている。また納入量に増減があっても対応できるよう、自社内セントラルキッチンで加工し、ストックして使用している。

地産地消の推進



○福井県の葬儀料理は全てのメニューにおいて地産地消を中心に作成。特に会席料理では、故人の好きだった料理を選択できる仕組みに加え、福井の伝統料理も選べるようになっている。

○年間をとおして使用する食材は、自社内にセントラルキッチン（加工場）を設け、ストックしている。

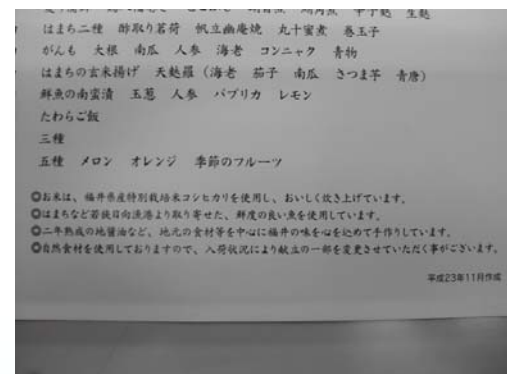
地域農業等の振興



○地産地消を中心としたメニューを福井県で年間約40万食提供。日向漁港の魚介類（約12 t）は自社内で加工して使用している。

○福井県HACCP認証を取得。毎年若手料理人2名と管理栄養士を採用して、地域に密着した人材雇用を行っている。

食育の推進



○献立表に地場品使用の説明を記載している。

○生産物の安全性や世界的視野での食の問題など、定期的に講習を実施し、社員が説明できるようにしている。