

第3回地産地消給食等メニューコンテスト 生産局長賞(外食・弁当部門)

受賞者: 有限会社 スタジオ・オカムラ
メニュー: トマトフォンデュ鍋
提供先: はるのTERRACE、Harvest卸団地店
(高知県 高知市)



旬の新鮮野菜をトマトフォンデュソースとともに食するメニュー。フォンデュ鍋には湯むきした地場産のトマトを丸ごと1個入れたり、葉物以外の野菜はせいろで蒸す等、野菜を美味しくたっぷり食べられる工夫をしています。また、具のうまみが溶け込んだソースを使用してリゾット等にするなど、最後まで素材の味を堪能できるようになっています。

<取組内容>

1 地域の生産者等との連携

- 高知市内の4店舗内にミニマルシェを設置。複数の生産者と提携し、年間を通じて季節の野菜を安定的に提供。希少な地場農産物の販売等も実施しています。
- 生産者と連携し、地場農産物を活用した農産加工品を開発。新たな品種の栽培が始まる等、地域農業の活性化に寄与しています。
- 地場農産物を活用したメニューの試食会を実施し、生産者等との交流を図っています。

2 旬の地場農産物の情報提供

- 店の季刊誌内に地場農産物紹介コーナーを設け、定期的に地場農産物の情報を提供しています。
- ミニマルシェやレストランにおいて、生産者や農産物の調理方法等の情報を提供しています。
- 社員が生産者のほ場見学をする等、地場農産物に関する知識を高めています。



ミニマルシェの様子



地場産トマトを利用したトマトソースを開発

高知トマトサミット(毎年3月～4月)

- 高知県内のトマト生産者と連携して、フルーツトマトの王様「徳谷トマト」をはじめ約20種類のブランドトマトの詰め合わせを、銀座の高知県アンテナショップやインターネットで販売するイベントを開催しています。
- 開催目的は、美味しくて種類が豊富な高知のトマトの宣伝と、生産者・ほ場によって様々な味のするトマトを食べ比べして頂くことで、お客様それぞれのお好みのトマトを見つけてもらうことです。
そうすることで、各生産者のファンを増やし最終的に高知県産トマトの消費に繋がるお手伝いができればと思っています。



トマトサミット詰め合わせ



トマトサミット販売風景

<最近の取組について>

サンマルツアーノ(イタリアントマト)の普及

- 従来の高知産トマトは6～10月に収穫量が減り、その代替品種として高温にも耐えられる品種のサンマルツアーノの栽培に生産者と3年前から取り組んでおり、当店のパスタを始めメニューに使用しています。
- このトマトは加工用に適しており、トマトソースなど既に商品化は進んでいます。
しかし加工だけでなく新鮮な生食を望まれるイタリアンレストランが増えており、最近では高知県内のみならず関西地区でプロのシェフを招いての試食会を開いています。
将来的には高知県の特産品となれるようにと、サンマルツアーノの普及活動を行っています。



神戸のレストランでの試食会