

月 日	担当部局課名	連絡先	担当課長名 (担当係長名)	その他 配布先
10/27 (金)	福祉部 ユニバーサル推進課	内線3041 078-362-3261	相浦 輝之 (ユニバーサル推進課長) 山下 ゆかり (障害者就労支援班長)	—

「ユニバーサルな福島県産品応援キャンペーン」
第3弾んまえから食べてくんちえ定食を11月から始めます

県庁2号館1階で開設している「ドリームカフェ」において、福島県水産品応援メニュー第3弾として、『福島県産代表と兵庫県産代表の夢のコラボ～両県のふるさとの味、きっと心やすらぐお品達～「んまえから食べてくんちえ定食」』の提供を開始します。

皆様ぜひ、「ドリームカフェ」にお越し頂きご賞味ください。

詳細は兵庫県 HP : <https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf10/shuroushien/dream.html> に掲載しています。

1 んまえから食べてくんちえ定食内容等

『福島県産代表と兵庫県産代表の夢のコラボ!』

ホッキ飯、メヒカリの甘酢あんかけ、甲南漬&長久保のしそ巻き、アオサとばちのお味噌汁の4品を使用したお得な定食です。価格は900円(プラス100円でドリンクもセット!)、1日限定10食で提供します。



○メヒカリの甘酢あんかけ



福島県の海、水深200～600Mの深い場所に生息するアオメエソという深海魚の俗称がメヒカリです。目が大きく青緑色に輝いていることからメヒカリの名前が付けました。福島県の方から、おすすめしていただいた唐揚げに甘酢あんをからめた逸品です。

○アオサとばちのお味噌汁



地元の人からおすすめいただいた福島県産のアオサと兵庫県産の名産の一つ「揖保乃糸」の製造過程で麺の端にあたる部分があり、その部分が三味線のばちに似ている所から「ばち」と名付けられました。その「アオサ」と「ばち」の夢のコラボ味噌汁です。

○ホッキ飯



福島県の海で獲れたホッキ貝と兵庫県の猪名川産コシヒカリの新米で炊き上げた福島県の郷土飯。調味には兵庫県たつの市にある坪田醤油醸造所さんの「かんろしょうゆ」を使用しています。

○甲南漬&長久保のしそ巻き



「そうなんです♪こうなんです～♪甲南漬♪」でおなじみ、創業明治3年の高嶋酒類食品株式会社さんが作る酒処灘の香味豊かな酒粕他をふんだんに使った本格奈良漬が甲南漬です。長久保のしそ巻きは、福島県の地元の方から教えていただいた、愛されるふるさとの味です。

2 提供開始日・場所

令和5年11月1日(水) 11:30～ 2号館1階「ドリームカフェ」

※キャンペーン期間中は、11時30分からラストオーダー16時30分まで提供。

※水揚げの状況などにより、急遽、中止・メニュー変更の可能性があります。