



平成28年度 とやま地産地消 メニューコンテスト(優秀作品)

県では、地産地消の取り組みを一層推進するため、県産品を積極的に活用した給食等のメニューを募集したところ、7企業・団体から7件の応募がありましたので、優秀な作品を紹介します。



最優秀賞 【農家レストラン大門株式会社】

外食・弁当

【大門素麺と伝承料理】

大門素麺、丸山、三色くずきり、よごし、ゆべし、いとこ煮、おすわい、ほしずいきの白和え

・大門素麺をはじめ、「ゆべし」「よごし」「具入り丸揚げ」「根菜いとこ煮」など、砺波平野での地産地消の健康的な郷土料理。

・食材に砺波の特産品を使用しているほか、手軽に作れるメニューとなっている。



優秀賞 【滑川市学校給食共同調理場】

学校給食・社員食堂

【なめりかわの旬を味わう日】

古代米ごはん、牛乳、鮭のえごま衣あげ柿ソースがけ、おひたし、深層水鍋、みかん

・学校農園や地元の生産者が作った米や野菜、果物、海洋資源をたくさん使った地元の味覚が味わえるメニュー。

・地元漁協の協力を得て使用した鮭の使用や、地元海洋資源の「深層水」を利用した鍋など地域の特色を身近に感じてもらえるよう工夫をしたメニュー。

