

# おもてなし弁当（仮称）の製作について

平成 27 年 10 月 8 日 全国植樹祭推進室

全国植樹祭において、「食」の面でも長野県の魅力が十分に伝わるようなおもてなしを行うため、長野県産の食材を使い、長野県の健康長寿を支えてきた食文化や、県下各地の特色を活かしたオリジナル弁当を製作します。

## 1 弁当コンセプト（H27.7.10おもてなし弁当選定委員会第1回会議にて決定）

- ① 信州の食の魅力をご紹介します！ —長野県の特色を活かした県産材料の使用—
- ② 信州の山の恵みを味わってみませんか？ —信州ジビエ・きのこの活用—
- ③ 健康長寿はまず食から！ —信州の健康長寿食の継承—

## 2 おもてなし弁当選定委員会について

弁当製作に当たり、多角的・専門的な視点で検討を行うため、有識者5名で構成された委員会を設置。

氏名	所属・役職等	備考
いしざか とよあき 石坂 豊明	学校法人石坂学園理事長、長野調理製菓専門学校校長	委員長
いたはな よしひろ 板花 芳博	ホテルメトロポリタン長野 総料理長	ジビエ
おおた なほ NAHO (太田 奈穂)	シニア野菜ソムリエ（長野県第1号）	おいしい信州ふーど（風土）
そのはら のりこ 園原 規子	長野県栄養士会会長	ジビエ・ACE
なかじま えり 中島 恵理	長野県副知事	

## 3 メニュー検討チームについて

より具体的に弁当の検討を行うため、委員会にメニュー検討チームを設置  
(栄養学課程のある県内全大学・短大が参加)

学生	長野県短期大学／松本大学／長野女子短期大学／飯田女子短期大学
その他 (助言役)	農産物マーケティング室／鳥獣対策・ジビエ振興室／健康増進課／ 弁当製造業者／JA 全農長野

## 4 製作スケジュール（予定）

年月	平成 27 年						平成 28 年	
	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月
委員会	委員会 コンセプトの 決定			委員会 試食		委員会 メニュー確定		
検討チーム	検討会 概要説明	メニュー 考案期間	検討会 メニュー絞込		検討会 再調整・ 包装の検討		弁当業者 による 調製期間	実行委員会 総会にて お披露目