

人口減少に打ち勝ち、笑顔で暮らせる島根をつくる



プレスリリース 令和6年1月12日(金)



島根県東部農林水産振興センター

担当者名 伊東小波

TEL 0852-32-5681

Email tobu-noshin@pref.shimane.lg.jp

誰
もが
誰か
の
た
か
ら
の
も
の。

松江市内のホテルで美味しまね認証品を使ったメニューを提供 ～メニュー開発に向けて総料理長が産地を巡り、生産者と交流～

松江市のホテル“サンラポーむらくも”では、3月2日から地元の美味しまね認証品を使ったメニューを提供します。そこで、メニュー開発に当たって食材を求めて、ホテルの総料理長が美味しまね認証を取得している生産者のほ場を巡ります。

■背景、経緯

松江地域GAP生産者協議会（代表 渡部卓也）は、GAP（生産工程管理基準）に基づいて生産されている、“美味しまね・GAP認証品”のPRを目的に設立され、量販店での販売PRや飲食店への食材提案など、消費者の認知度向上に向けて取り組んでいます。

このたび、美味しまね認証者を応援するサポーター企業である“サンラポーむらくも”と連携し、同ホテルで3月2日から認証品を使用したメニューの提供が始まります。

そこで、メニュー開発に向けて1月16日、23日に照沼英則総料理長が産地を巡り、生産者と交流します。なお、メニューのお披露目を3月1日に実施します。

■詳細

①総料理長の食材探訪 【詳細は別紙をご確認ください。】

日 時：令和6年1月16日（火）13:30～17:00

1月23日（火）13:30～17:00

訪問先：松江市内8経営体

②新メニューお披露目会 【お披露目会の開催日が近づきましたら詳細を報道発表でお知らせします。】

日時：令和6年3月1日（金）10:30～12:00

場所：サンラポーむらくも

【県HP】

（島根創生を進めるための新規・拡充施策（令和5年度版））

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/shinkikakujuR5.pdf>

（島根創生計画）

https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/souseikeikaku_illustrated.pdf

島根創生	I 活力ある産業をつくる
	I 魅力ある農林水産業づくり (1)農業の振興 (p.17)

