

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。

記

1 主 催

松江地域GAP生産者協議会（代表 渡部卓也）
サンラポーむらくも

2 調査先

令和6年1月16日（火）

13:30～14:00 松江・八束くにびきキャベツ部会 【キャベツ】
東出雲町錦浜 431-2

14:30～15:00 八束町はまぼうふう生産組合 【はまぼうふう】
八束町波入 2040

15:20～15:30 由志園アグリファーム株式会社 【ジャガイモ】
八束町波入 1260-2

15:50～16:00 (株)しまねきのこセンター 【しいたけ】 八束町波入 440-1

16:30～17:00 野津喜洋氏 【いちご】 福富町 78

令和6年1月23日（火）

13:30～14:00 須山農園 【干し柿】 大庭町 331

14:30～15:00 (有)宝箱 【茶】 大庭町 728-6

16:00～16:30 (株)さんちゃんファーム 【ミニトマト】 鹿島町御津 196

3 調査員 照沼総料理長、中卸等