

長野県 長野市

株式会社 アクアフードジャパン



【地産地消メニュー】
信州産ポークときのこの「スパイシー
トマトカレー」セット（スパイシートマトカ
レー、豆乳とスムージーのスープ（気泡
クリーム）、豆苗サラダ、コーヒー）

食材数：42 うち地場産数：19



きのこ生産者と連携し、トマトカレーに地場産きのこや玉ねぎ、信州ポークなどを使用し、地場産きのこの年間を通じた消費に取り組んでいる。トマトカレーは、隠し味に信州味噌、とろみをつけるために米粉を使うことで印象に残る味わいを作り出している。その他、トマトカレーはレトルトパックにして、県内のイベント等で提供し、多くの人に地場産農産物の良さをPRしている。

イベントや会合の場を活かした
地場産物のPR



○長野市内小学校（3校）で出前授業を実施。子ども達が育てた大豆からおぼろ豆腐、おからが出来るまでの行程を指導し、栄養価も伝えている。
○地元中小企業経営者の会員制組織の例会や子供達も参加するマラソン大会など地元で開催されるイベント等で無料提供することで、信州ポークや、地場産きのこの良さをPR。

地場産物商品の需要創造・
新メニューの開発



○トマトカレーはレトルトパックにして、市内のホテル、コンビニエンスストア（4か所）等でも販売。
○本カレーをベースに、信州産の小麦粉で作ったうどん、しめじとエリンギを使用した「まっ白いトマトカレーうどん」を開発するとともに、りんごやわらびを使った新たな調理法やレシピを開発。料理講座を開催する等、地域に広め、地場食材の利用拡大に貢献。

地域の生産者等との連携



○メニューに地元企業のきのこを使用することで、しめじ100kg、エリンギ110kg（4～6月の3ヶ月分）を消費。
○その他、中野市産のコシヒカリは生産者より直接仕入れることで、コストを抑えた金額での提供が可能になっている。
○淡竹（はちく）の特産化を目指す地元のグループと連携し献立作りを行うなど、地元食材の新たな食べ方の提案を行っている。

静岡県 浜松市

株式会社 知久



【地産地消メニュー】

野菜美人弁当（黒米入りごはん、菜めし、切り干し大根煮、かぼちゃ煮、竹の子煮、椎茸煮、茹オクラ、男爵コロッケ、小松菜ごま和え、人参煮、茹ブロッコリー、レタス、ししとう素揚げ、ミニトマト、ゴーヤチャンプル）

食材数：28

うち地場産数：10



安全で美味しい野菜を使用した惣菜を作るために、自社農園で野菜栽培を実施。年間40種類の自社生産野菜や地元生産者から野菜を買い取り、四季折々の地場農産物を使用した惣菜を提供している。野菜美人弁当では、少量多品種の野菜摂取を求める消費者のニーズに合わせて、たくさんの野菜を使用し、彩りよく詰め合わせている。また、切り干し大根にもこだわり、自社農園で収穫した大根を天日干しして製造している。

自社農園での野菜栽培



○惣菜の原材料として、安全で美味しい野菜を確保するため、平成17年に農業に参入。農園は正社員9名、パート20名で地域の雇用に貢献。
○現在は17haの農地で露地栽培・施設栽培を行っており、年間約40種類の野菜を惣菜に使用。また、地元生産者からも野菜を購入し、四季折々の地場農産物を使用した惣菜を提供している。

様々な主体との連携による 食育・社会貢献活動



○地元美術館と共催で小学生を対象に、食と農、環境をテーマにした絵画展を開催。また、小学生の親子を対象とした農業体験を実施。
○障がい者の方々とふれあいの場として機織り体験を実施。社会福祉法人への作業委託を行うなど地域福祉の重要性を発信している。
○店舗から排出されるてんぷら廃油は、トラックの燃料やビニールハウスのボイラー燃料として再利用している。

地場産物活用の工夫 （6次産業化への展開）



○野菜美人弁当以外も、地産地消をコンセプトにした商品開発を実施。小売店舗・介護施設・宅配などの小売り部門と製造部門が連携して消費者にあった商品を企画・開発している。
○平成27年5月に隣県の事業者と共同で、新会社を設立し、日本の農産加工品を海外へ販売する取組を実施。