

食祭WAKAYAMA 2017 和歌山市の“おもてなし弁当”『御三家 紀州弁当』に決まる!!

平成29年11月23日(木・祝)
於・和歌山城砂の丸広場

『食祭WAKAYAMA 2017』(主催:和歌山市)のサブイベントとして、『おもてなし弁当グランプリ』を開催した。

今後、和歌山市において、平成31年に全国健康福祉祭(ねんりんピック)、平成33年には関西ワールドマスタースターズゲームズや国民文化祭など、世界各国をはじめ全国から参加者が来和する大きな大会が数々予定されている。そこで当会議所では、和歌山市が世界に誇る文化や歴史、景観、地元食材の魅力を市外から来られる大会参加者等にPRするため、仕出し弁当のメニュー、それを包む包装紙、ネーミングを統一した“おもてなし弁当”を提案。本年2月に設立した「仕出し弁当受注連携協議会」(会長:田中秀和(株)河北食品専務取締役)が、地元産品をふんだんに使った3種類のメニューを考案し、和歌山信愛女子短期大学非常

勤講師の藤澤祥子先生、漫画家の前岡哲也氏、和歌山市出身モデルの本谷紗己氏、(一社)和歌山青年会議所理事長 水野孝彦氏の計4名による審査のもと、グランプリを決定した(決定メニューは下記の通り)。また、包装紙とネーミングは、事前に一般公募を行った案の中から、会場を訪れた市民の投票により、下記デザインのパッケージによる『御三家 紀州弁当』に決定した。

12月21日に市役所で行われた記者発表では、田中会長、デザイン担当の白子欽也氏(白光印刷株) 同席のもと、今回のおもてなし弁当への取り組み及び決定について、尾花和歌山市長より発表された。記者からの反応も大変良く、本取り組みに対する期待の高さがうかがえた。

今後は、『御三家 紀州弁当』が市内で開催される各種大会等において発注いただけるよう積極的に活動を続けていく。



〈尾花和歌山市長より審査結果について一言〉



〈3種類の仕出し弁当メニューの内容について説明を行う、仕出し弁当受注連携協議会 田中会長〉



〈後日行われた、尾花和歌山市長からの記者発表にて〉

●和歌山産マグロのメンチカツ

和歌山・勝浦は、日本でもTOPクラスのマグロ水揚げ地です。メンチカツも地元ではマグロの加工食品として昔から愛されている。

●和歌山産うめどりのチキン南蛮

〈紀州うめどり〉は、和歌山の特産品の梅干しを作る際に出来る梅酢を混ぜた餌で育てた、和歌山県産のブランド鶏です。甘口タレ&タルタルソースで、お子様にも喜んで頂ける一品に仕上げます。

●和歌山みかん

有田エリアを中心に、和歌山のみかんは日本でもTOPクラスの収穫量&品質。

●天ぷら

(和歌山産太刀魚と季節の野菜)

有田の辰が浜は、日本でもTOPクラスの太刀魚の水揚げ地です。クセの少ない太刀魚は天ぷらに最適で、地元の飲食店はもちろんの事、御自宅でも多く食されています。

●和歌山産芝エビの南蛮漬け

地元和歌山の港で水揚げされる小エビ。カラッと揚げて野菜と一緒に南蛮酢の中に。丸ごとバリバリ。

●梅まぜごはん

南高梅を中心に、梅干しは和歌山県産のソールフード。食べやすく種を取り除き、細かく刻み、ごはんに入れてみました。

●季節野菜の炊き合わせ

幅広い年齢層の方が食べやすいように、少し甘口に仕上げました。



〈選定された仕出し弁当メニュー〉



〈500名を超える来場者に投票頂き、決定した包装紙・ネーミング〉

●ごはん

地元和歌山のお米を使用しています。

●卵焼き

紀州うめどりの卵を使用し、幅広い年齢層の方が食べやすいように、少し甘口に仕上げました。

●一口塩サバ

脂が少なく、さっぱりした和歌山産真サバを使用。

●味付けちりめんの混ぜご飯

和歌山は、シラスの加工品がたくさんあり、昔からごはんのお供として愛されています。