

第 69 回全国植樹祭おもてなし弁当について

第 69 回全国植樹祭おもてなし弁当のメニューを下記のとおりとしました。
 県産食材、特産品等を使用し、“福島県らしさ”を表しました。
 この弁当は、大会当日、招待者に配付し、式典前に召し上がっていただきます。

【第 69 回全国植樹祭おもてなし弁当メニュー】



| | | |
|--|---|--|
| ①にしんの山椒漬け | ②若桃の甘露煮と桃のコンポート | ③ほっき飯 |
| 会津の郷土料理です。本県自慢の日本酒の肴にもおすすめです。 | 福島県は桃の生産量全国第2位。摘果された若桃と、名産の桃を甘く煮たデザートです。 | 相双地方の郷土料理です。出汁味のご飯の上に、柔らかく味付けしたほっき貝を乗せました。 |
| ④福島牛とアスパラロール | ⑤凍み豆腐の煮物 | ⑥メヒカリの南蛮漬け |
| “ふくしまイレブン”の食材である「福島牛」と「アスパラガス」を使用した一品です。 | 阿武隈山系に根付く“凍み文化”の一つである“凍み豆腐”を優しい味わいの煮物にしました。 | いわきの特産「メヒカリ」を唐揚げにし、彩り豊かな南蛮漬けに仕上げました。 |
| ⑦天の粒 | ⑧いか人參 | ⑨しいたけのふくさ焼き |
| 福島県のオリジナル品種です。冷めても美味しい、しっかりとした食感のお米です。 | 福島県の家庭料理。各地域によっても作り方が異なる、ふるさとの味です。 | 森林のめぐみの肉厚な県産しいたけを、新鮮な野菜と一緒に玉子に包みました。 |

