

## ～福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島～ 福島県産食材を使った特製弁当の発売

復興庁は「令和5年度 福島県産食材を活用した風評払拭に関する情報発信事業」として、福島県産食材の付加価値を高めるメニューを開発することを通して、農水産物の復興を促進することを目的とした事業「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」を実施しています。

本事業では、特定非営利法人「日本料理アカデミー」（本部：京都市）所属の著名料理人らと、福島県内の料理人や生産者の交流によって福島県産食材を使ったオリジナル懐石メニューを開発し、2月18日に発表イベントを開催しました。

このたびは、開発した懐石メニューや旬の福島県産食材を活用した「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」特製弁当を基に考案された、福島県内のホテル、料理店、弁当製造会社による3種類の特製弁当を発売します。ぜひ、実際に食べて頂き福島県産食材の魅力を感じてください。

### ■本プロジェクトを通じて生まれた特製弁当：

#### ① 「ふくしまを味わう 県産食材四十五種 結び弁当」

（ホテル華の湯 郡山市）

「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」特製弁当を参考に、45の福島県産食材を使ったオリジナルメニューをそろえ、商品化しました。「食材の宝庫『福島』」が実感できる二段弁当です。

#### 【主な福島県産食材の内容】

常盤もの鱈南蛮漬け、白河市産メイプルサーモン会津味噌焼、麓山高原豚の香味醤油焼き、常盤ものメヒカリ三春町香草揚げ、郡山市産ジャンボなめこ天麩羅、郡山市産ブランド野菜ハイカラりっくん、福島市産白桃「ゆうぞら」

※3月23日（土）からホテル華の湯で販売予定（3,850円）



#### ② 「はま・なか・あいづの輪っば」

（元祖輪箱飯 割烹・会津料理 田季野 会津若松市）

常盤もののトラフグ「福とら」や白河市産のメイプルサーモンなど懐石メニューで使われた食材を生かし、店の看板商品である輪箱飯（わっぱめし）のお弁当として仕上げました。



### 【主な福島県産食材の内容】

福とらの唐揚げ、あおさのりの天ぷら、滝根町産「福うなぎ」のかば焼き、郡山産菜の花おひたし、郡山市産ふきのとうの白扇揚げ、白河市産メイプルサーモン柚庵焼、会津地鶏つみれ、会津のきのご輪箱飯

※3月23日（土）から田季野で予約販売を予定（2,160円）

### ③ 「特上幕の内887」

（福豆屋 郡山市）

郡山市最高級コシヒカリ ASAKAMA1887 やあおさのりの天ぷらなど、福島県産食材の魅力を詰め込んだ幕の内駅弁。日本鉄道構内営業中央会の「駅弁の日（4月10日）」に合わせて開発しました。



### 【主な福島県産食材の内容】

福島県産手焼きの卵焼き、松川浦産あおさのりの天ぷら、伊達鶏つくね、福島県産牛肉煮、三春三角揚げ、古殿町産玉こんにゃく、郡山市最高級コシヒカリ ASAKAMA1887、相馬胡瓜漬、福島市産白桃シロップ漬け

※4月1日（月）から郡山駅で販売予定（1,200円）

※4月1日から4月12日まで東京駅の駅弁店にて期間限定で販売予定

### ■特製弁当の福島県観光物産館での販売予定：

福島県観光物産館（福島市）では以下のスケジュールで各特製弁当の販売を予定しています。

①「ふくしまを味わう 県産食材四十五種 結び弁当」

②「はま・なか・あいつの輪っば」

3月23日（土）、24日（日）、4月6日（土）、7日（日）に個数限定で販売予定

③「特上幕の内887」 4月1日（月）から販売予定

### ■その他：

- ・2月18日発表の懐石メニューを基に「福島を味わう 食文化の結びPROJECT in 福島」特製弁当も考案しました。詳細は下部の（参考）をご覧ください。
- ・懐石メニューのレシピを3月13日に復興庁Webサイトに公開しました。  
<https://www.fukko-pr.reconstruction.go.jp/2018/fukushimanoima/taberu/event/musubi/>
- ・懐石メニューを基にしたお料理を、土湯温泉にある山水荘（福島市）にて3月下旬からゴールデンウィーク前後まで、露天風呂付客室「紫水亭」の宿泊者に提供予定です。
- ・お弁当の内容や中国語版Webサイトも順次公開します。

※記載の内容は3月12日に実施した記者発表会の情報です。

※販売額は全て税込です。

※お弁当は食材の仕入れ状況などにより、一部変更になる場合があります。

※販売や提供の詳細は各社にお問い合わせください。

(参考：3月12日「福島を味わう 食文化の結びPROJECT in 福島」特製弁当の記者発表会)

2月18日に開発した懐石メニューに加え、旬の福島県食材を活用した「福島を味わう 食文化の結びPROJECT in 福島」特製弁当を考案し、3月12日に発表しました。3月下旬頃より復興庁Webサイト等を通じて特製弁当の内容を広くお伝えすることで、福島県食材の魅力を発信します。

## ○「福島を味わう 食文化の結びPROJECT in 福島」特製弁当（非売品）

（日本料理アカデミー、ホテル華の湯）

2月18日発表の懐石メニューをベースにした8つの品目に、春の福島県産食材をふんだんに使った料理を加えてアレンジした豪華6マス弁当です。ホテル華の湯と日本料理アカデミーが考案しました。



### 【主な福島県産食材の内容】

＜懐石メニューをベースとした品目＞

滝根町産「福うなぎ」と福島産[天のつぶ]を使った笹

巻き寿司、鮫川村産紅白梅長芋、いわき市産長兵衛里

芋、会津地鶏のつくね、三春産引き上げ湯葉、白河市産メイプルサーモン会津味噌焼き、伊達市産あんぼ柿と矢祭町柚子の巻柿、郡山市最高級コシヒカリ ASAKAMA1887

＜新たに加えた主な品目＞

常磐もの白魚の紅梅煮、常磐もの釜揚げしらす、相馬市産花わさび白醤油漬、郡山市産鯉の南蛮漬

### ・ 3月12日の記者発表会の様子



### ・ 参加者

＜日本料理アカデミー＞

田中良典氏 日本料理アカデミー新規事業プロジェクト委員長 「京料理鳥米」主人

北倉滉大氏 「京料理・寿司 松廣」若主人

＜特製弁当開発、販売＞

丸山賢治氏 「ホテル華の湯」総料理長

馬場由紀子氏 「元祖輪箱飯 割烹・会津料理 田季野」女将

小林文紀氏 「福豆屋」専務取締役

＜特製弁当販売＞

櫻田武氏 「福島県観光物産館」館長

### 【連絡先】

復興庁 広報班 小澤、渡邊

電話：03-6328-0258（直通）