

「ユニバーサルな福島県産品応援キャンペーン」の展開

障害福祉作業所等の協力を得て、福島県産品の風評被害対策として、福島県産の水産物等を活用した以下の事業を展開します。

ドリームカフェにおける福島県産品を活用した新メニューの展開等

県庁2号館1階で開設している「ドリームカフェ」において、**福島県産の水産物を活用した新メニュー**を来庁者や職員等に提供するなど、その安全性をPR

福島県水産品 応援メニュー 第1弾

福島県と兵庫県を結ぶ むすび お結美定食

～おむすび・いかにんじん・漬物・芋煮（汁物）を定食で～
（海苔）（福島県の伝統的郷土料理）

9月1日（金）から販売開始！

- ・価格700円(税込み)
- ・限定20食
- ・現在のメニューは引き続き継続販売

※店舗内での福島県産品販売会の実施についても検討

今後、福島県産水産物を活用した新メニューについても引き続き検討



いかにんじん
（福島県の伝統的郷土料理）

その他の取組として、+NUKUMORIマルシェ出店事業者における福島県産品の活用を検討します。

- ・10月26日（木）に開催を予定している「第22回+NUKUMORIマルシェ（県庁マルシェ）」において、福島県産品を活用した商品を販売

- ・県下約40箇所で開催する+NUKUMORIマルシェにおいても、福島県産品を活用した商品を販売

※ 福島県産品を活用する店舗には、「福島県産品応援キャンペーン実施中」と掲示

【問合せ先】福祉部ユニバーサル推進課
078-362-3261

福島県 郷土料理 いかになんじん

いかになんじんは、するめいかとにんじんを細切りにし、醤油とざらめ、またはみりんの甘辛いたれに漬けたおかず。

にんじんとするめの食感と甘味のあるつけだれがクセになり、ご飯が良く進む一品。

100年以上前から食べられていて、家庭によって味付けが異なる。スナック菓子の味に採用されたり、かき揚げや炊き込みご飯などのアレンジ料理が展開されたりと、さまざまな形で愛されている。

