

令和6年1月吉日

報道関係者各位

静岡 LFP 事務局

メンマとジビエのレトルト食品評価会の開催について

「1万食で1山がきれいになる！竹害と獣害を食べて解決」

静岡ローカルフードプロジェクト（以下静岡LFP）は、食品産業を中心とした異業種のプラットフォームを形成し、地域課題の解決とビジネスの両立を目指し、活動をしています。

その中で、自然塾を代表者とするグループでは、「竹害」と「獣害」を同時に解決するアイデアとして、メンマとジビエのレトルト食品の商品開発を行っています。今回、試作品のブラッシュアップとニーズ把握を目的に、食品評価会を開催いたします。

【評価会概要】

<第1回目評価会>

日時：1月29日(月) 14:00～16:00

会場：mitta 藤枝（藤枝市藤枝4丁目1-16）駐車場有り

募集人数：20名（参加費無料）

内容：レトルト試作品の試食、シェフのおすすめアレンジ料理の試食、アンケート回答

<第2回評価会>

日時：2月23日（金・祝）10:30～13:00

会場：楽創倶楽部（藤枝市谷稲葉155）駐車場有り

募集人数：30名（参加費無料）

内容：ガストロノミーツーリズムを想定した竹林での体験（竹工作、たき火、ご飯炊き、ハンモック）、レトルト食品の試食、アンケート回答

*レシピの監修は藤枝が誇る若手シェフ3名にお願いしています。3人共メンマとイノシシを使ったレシピは初めてのチャレンジでしたが、それぞれの個性を楽しめる料理になっています。

和——森勤シェフ（和楽たすく） 「出汁まで飲めるやさしい角煮」

洋——安齋亮太シェフ（イタリアンウマーノ） 「イタリアトスカーナ地方の赤ワイン煮」

中——岩本和樹シェフ（温故知新トラッド） 「ごはんに乗せて食べるルーローハン風」

材料提供：尾州真味屋総本舗（イノシシ）、(株)季咲亭（メンマ）、杉錦酒造（飛鳥山みりん）

レトルト製作：(株)フーズ・ユー

*参加を希望される方は下記の申込フォームよりお申し込み下さい。

お申し込みフォーム

<https://forms.gle/86tyon45rqraTEyp8>



評価会実施者 : 自然塾 (松澤 圭子)

連絡先 : 松澤 takemanabu19@gmail.com 090-4162-6098

【実施者の思い】

こんにちは。自然塾の松澤圭子と申します。

わたしは、竹が好きで3年前から仲間と藤枝市谷稲葉の竹林の整備を始めました。筍や竹材の恵を頂きながら、きれいになってきた竹林でイベントを開催し年間200名以上の方が竹林に来てくれるようになりました。そんな活動の中から生まれたアイデアが『メンマとジビエのレトルト食品』です。人が山に入らなくなったことで起きる「竹害」と「獣害」を同時に解決するアイデアを評価され、令和5年度静岡県LFP事業に採択され、商品化をすることとなりました。

県のマーケティング課をはじめ、LFP事務局、LFPパートナー事業者様、アドバイザー様、材料提供、製品作り、レシピ監修、パッケージデザイン、WEBデザイナーと竹林整備の仲間と、多くのみなさんにご協力いただきながら現在商品化に向けて奮闘しています。

そこで今回、試作品のブラッシュアップとニーズの把握のために食品評価会を開催し、広くご意見をいただき、商品化に活かすことにしました。ぜひ、ご協力をお願いいたします。

【本件に関するお問い合わせ】

静岡LFP事務局(令和5年度事務局受託:株式会社共立アイコム)

株式会社共立アイコム

課題解決部 鈴木智彦(すずき ともひこ)

054-635-4651 070-1563-5730

tomohiko-s@kpnet.co.jp

静岡県藤枝市高柳1-17-23

【静岡LFP主催】

静岡県経済産業部産業革新局 マーケティング課