

# 総務教育常任委員会資料

(平成30年1月19日)

〔件名〕

・関西圏における情報発信等について

【関西本部】・・・1

総 務 部

## 関西圏における情報発信等について

平成30年1月19日  
関西本部

関西本部では、レストラン等との連携により、松葉がに・紅ズワイガニ・鳥取和牛・白ねぎ・ねばりっこ・王秋梨などの県産品の販路開拓・消費拡大につなげる取組を行っています。

### 1 社員食堂における鳥取県のPR

平成29年12月8日から平成30年2月28日にかけて、関西で多くの社員食堂を受託運営している株式会社魚国総本社うおくにそうほんしゃと連携し、社員食堂での鳥取県産食材を使用したメニューの提供と、観光PRを行っています。

#### ◇近畿大阪銀行社員食堂での取組状況

- ①実施日：平成29年12月19日（火）～21日（木）
- ②場 所：近畿大阪銀行（大阪市中央区）
- ③概 要：紅ズワイガニ等を使ったメニューの日替わり提供と、ウェルカニキャンペーンを中心とした観光PRにより鳥取県をPRした。  
期間中は、予定食数（1,210食）を越える1,270食の注文があるなど好評だった。

〔主な提供メニュー〕 紅ズワイガニのかに玉ラーメン、紅ズワイガニのあんかけかに玉うどん、紅ズワイガニのだし巻き卵



### 2 レストランと連携した鳥取県産品のPR

関西圏における県産食材のブランド化を推進するため、神戸市内の有名レストランで開催されるイベントに併せて、関西圏の食に関心の高い富裕層等を対象に、旬の県産食材を使用したメニューを提供し、鳥取県産品をPRした。

- ①イベント名：ルレ・エ・シャトー グランシェフ 美食の饗宴2018
- ②実施日：平成30年1月13日（土）、14日（日）
- ③場 所：13日（土）神戸北野ホテル（神戸市中央区）  
14日（日）オーベックファン神戸（神戸市灘区）
- ④概 要：松葉がに・トラフグ・サワラ・鳥取和牛・白ねぎ・ねばりっこ・王秋梨等を使ったメニューの提供により、鳥取県産品をPRした。  
お客様からは、「鳥取和牛の旨味がとても美味しかった。」「サワラは素材そのものの美味しさが感じられた。」といった声が聞かれるなど好評だった。

〔「ルレ・エ・シャトー グランシェフ 美食の饗宴2018」の概要〕

フランスで最も有名なレストランのひとつである「ルレ・ベルナルド・ロワゾー」総料理長パトリック・ベルトロン氏及びシェフ・パティシエのエイメリック・ピナード氏と、神戸北野ホテル総料理長山口浩やまぐちひろし氏による、鳥取県産食材を中心に日本各地の食材を使った食のイベントで、2014年以来3年ぶりに開催された。

