

令和5年度 復興庁 情報発信事業
～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記者発表会について

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、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に尽力された特定非営利法人「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が、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な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」特製弁当を考案しました。更に、福島県内のホテル、料理店、弁当製造会社による3種類の特製弁当も開発しました。

開発に携わった日本料理アカデミー所属の著名な料理人の他、福島県内の特製弁当開発者ならびに販売者が参加した特製弁当の記者発表会を下記の通り開催します。本発表会を通して、福島県産食材の安全、魅力、食文化を国内外に広く発信し、福島県産食材の復興を促進していきます。

記

■開催日時：

令和6年3月12日（火）午前11時00分～11時40分（予定）

■開催場所：

磐梯熱海温泉（郡山市）「ホテル華の湯」
2階コンベンション大ホール「華胥（かしよ）」
（福島県郡山市熱海町熱海5丁目8-60）



■出席予定者

＜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 「京料理烏米」主人
北倉滉大氏 「寿司 松廣」若主人

＜特製弁当開発＞

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

■式次第（予定）：

- ①「福島を味わう 食文化の結びPROJECT in 福島」特製弁当の発表
- ②「ホテル華の湯」特製弁当の発表
- ③「元祖輪箱飯 割烹・会津料理 田季野」特製弁当の発表
- ④「福豆屋」特製弁当の発表
- ⑤ フォトセッション
- ⑥ 質疑応答

※特製弁当に使用される食材や内容、ならびに名称は会見でのお披露目となり、事前発表はありません。特製弁当の内容は、3月下旬頃に復興庁Webサイトにて複数言語で公開する予定です。

■取材可能内容：

- ・ 4種類の特製弁当の内容（4種類の特製弁当の撮影が可能）
- ・ 福島県の方々と日本料理アカデミーの交流から生まれた弁当の開発の経緯
- ・ 2月18日発表の懐石メニューの福島県内での展開事例等

■その他：

- ・ 取材を希望される場合は、当日午前10時30分～50分までに会場までお越しください。取材に当たっては、社名入りの腕章を着用の上、現地担当者の指示に従ってください。日程及び参加者は予定であり、変更・中止となる可能性がありますのでご了承ください。
- ・ 車でお越しの方は、ホテル華の湯の駐車場をご利用ください。

※本事業の概要や実施内容については【別紙】をご覧ください。

▽「福島を味わう 食文化の結びPROJECT in 福島」特製弁当のイメージ



※イメージは京料理鳥米提供。

本事業で開発するメニューとは内容が異なります。

【連絡先】

復興庁 広報班 小澤、渡邊

電話：03-6328-0258（直通）

（当日）090-2533-2658（小澤）

（メール）koho.fukkocho@fukko.go.jp

【別紙】

「福島を味わう 食文化の結び PROJECT in 福島」について

■プロジェクトの概要：

令和6年1月16日付けの記者発表資料をご覧ください。

https://www.reconstruction.go.jp/topics/m24/01/20240116_shokubunka1.pdf

■日本料理アカデミーと福島県の料理人や生産者等の交流（1月24日～25日）

オリジナル懐石のメニュー開発に先立ち、日本料理アカデミーから参加する料理人の一部の方が福島県（相馬市、福島市）を訪問しました。地元の食文化への理解を深めるとともに、飲食、観光、漁業関係者等と福島の現状や復興への取組に関する意見交換を行いました。



＜「浜の駅松川浦」（相馬市）で水産物の視察＞



＜相馬双葉漁業協同組合との意見交換＞

■オリジナル懐石メニュー発表イベント（2月18日）

日本料理アカデミー所属の著名料理人らと、福島県内の料理人と生産者が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日に福島県内で発表イベントを実施しました。20名の料理人たちがその場で調理し、約100名の参加者に味わっていただきました。

イベントの詳細は令和6年2月16日付けの記者発表資料をご参照ください。

https://www.reconstruction.go.jp/topics/m24/02/20240216_shokubunnka.pdf



＜発表された懐石メニュー＞



＜全国から集まった料理人たち＞



＜内堀福島県知事や土屋復興大臣も参加＞

以上