

5 / 19 (日)、5 / 25 (土) 及び 26 (日) の行事

報道発表資料の配付日時 5月10日(金) 15時00分

発表項目 (行事名)	北海道三笠高等学校での「るもい産食材」を用いたコース料理の提供について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>留萌振興局では、「るもい産食材」の魅力を発信するため、将来「食」のプロフェッショナルとなる三笠高校の生徒に対し、水産物などの「るもい産食材」を提供し、コース料理のメニュー考案から提供までを体験してもらうとともに、高校生レストラン来場者に「るもい産食材」のPRを行います。</p> <p>また、実施に先立ち、水産物等の贈呈式及び漁業者等の関係者向けの試食会を開催いたします。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>【水産物等贈呈式及び関係者向け試食会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○実施日時 令和6年5月19日(日) 13時00分～ ○場 所 高校生レストラン「まごころキッチン」 (北海道三笠市若草 396 番地 1) ○贈 呈 品 留萌管内産水産物及び農産物並びに酒粕 ○主な参加者 漁業者、加工事業者(国稀酒造株)、留萌振興局 <p>【コース料理提供】</p> <ul style="list-style-type: none"> ○実施日時 令和6年5月25日(土)～26日(日) 12時30分～14時30分 ○場 所 高校生レストラン「まごころキッチン」 <p>※本イベントは完全予約制のため詳細はまごころキッチン HP をご覧ください</p> <ul style="list-style-type: none"> ○メニュー 別紙のとおり ○その他 来場された方全員に「るもい産ほたて」をプレゼントします <p>※まごころキッチン HP https://sites.google.com/mikasa-hs.ed.jp/magokoro-kitchen/</p>		
参 考	留萌管内の水産物の普及・拡大のため、広く積極的な報道をお願いします。		

報道(取材)に当たってのお願い	取材をご希望される場合は、事前に学校へ連絡する必要があることから、下記担当者までご連絡願います。(贈呈式・試食会は令和6年5月16日(木)までに、コース料理提供については5月23日(木)までにご連絡をお願いいたします。)		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レタ	留萌振興局記者クラブ、空知総合振興局記者クラブ、水産記者クラブ	

担 当 (連絡先)	留萌振興局産業振興部水産課 (担当者: 北、三上) TEL ダイヤルイン 0164-42-8469 内線2611		
--------------	---	--	--

実施概要

【関係者向け試食会】

- 日 時：5月19日（日）13時～
- 場 所：高校生レストラン「まごころきっちん」（北海道三笠市若草 396 番地 1）
- 参加者：漁業者、加工事業者（国稀酒造株）、留萌振興局
約10名
- 概 要：1 主催者挨拶
2 贈呈式（目録贈呈）及び 記念写真
3 試食会
4 感想及び激励

【三笠高校調理部によるコース料理】

- 日 時：5月25日（土）26日（日）12時30分～14時30分
- 場 所：高校生レストランまごころきっちん（北海道三笠市若草町 396 番地 1）
- 概 要：
三笠高校調理部による高校生レストランにおいて、るもい産水産物、農産物、加工品を用いたコース料理を一般来場者に提供
るもい産水産物（甘エビ、ホタテ、ヒラメ、カレイ、サクラマス、タコ、ニシン、シジミ）
" 農産物（お米・アスパラガス）
" 加工品（国稀酒造の酒粕）

- ・メニューは別紙のとおり
- ・料 金：3,500円
- ・その他：来場者には、るもい産ホタテをプレゼント
来場は予約制で詳細は高校生レストランまごころきっちんのHPおよびSNSをご確認願います。

提供予定のメニューについて

メニュー名	使用するるもい産食材	料理の説明
甘えびのタルタル	甘えび	甘えびを粗くたたいて、旬の野菜と合わせた冷製の前菜
帆立しんじょう	ほたて	帆立と白身魚のすり身を合わせた団子と三笠高校自慢の一番だしで仕上げた椀物
神経締めひらめの薄造り（梅ポン酢）	ひらめ	—
サクラマスの焼き物	さくらます・アスパラガス	アスパラガスや三笠高校特製のだし巻き卵と盛り合わせ
タコ焼き風がんもどき	たこ	三笠の豆腐を使用したがんもどきの煮物、見た目がたこ焼きに似ているのと蛸が入っている
にしんの棒寿司と煮ガレイの握り	にしん・かれい・お米	—
しじみ汁	しじみ	—
国稀酒粕のアイス最中	国稀酒粕	—