



インターネットでの情報提供	
提供予定日	8月22日

平成24年8月21日（火） 県政記者クラブ配布資料		
所 属	担 当	連絡先
ぎふ清流国体推進局	運営調整課 課長補佐 川西和彦	058-272-8831（直通） 内線：2934

ぎふ清流国体・ぎふ清流大会の開・閉会式において 選手・監督等に提供する昼食弁当が完成しました！

ぎふ清流国体・ぎふ清流大会の開・閉会式に参加する選手・監督等に提供する昼食弁当が完成しましたのでお知らせします。

この弁当は、両大会に向けて県が新たに開発した「ぼろたん（栗）」「瑞浪ポーノポーク（豚肉）」「夏秋いちご」^{かしゅう}「早秋（早生柿）」^{そうしゅう}を使用するほか、豊かな岐阜の農産物をふんだんに使用した献立になっています。

なお、献立は開会式用と閉会式用の2種類、パッケージは国体用と大会用の2種類です。

1 献立について

《開会式弁当》

※（ ）内は使用した岐阜県産農産物



- ・飛騨牛と玉ねぎのすきやき丼（飛騨牛、県産玉ねぎ、県産米）
- ・黒豆と黒米と黒ゴマの健康ごはん（県産米）
- ・カリカリ梅のごはん（県産米）
- ・なすの大豆味噌（県産なす）
- ・野菜の煮物（ぼろたん、県産大根、県産人参）
- ・瑞浪ポーノポークのトンカツ（瑞浪ポーノポーク）
- ・飛騨牛きんぴら（飛騨牛）
- ・大根なます（県産大根、県産人参）
- ・あげだし豆腐（県産玉ねぎ、県産人参、県産ししとう）
- ・南瓜の煮物（県産南瓜）
- ・夏秋いちご入り寒天（夏秋いちご）
- ・玉子焼
- ・漬物

《閉会式弁当》



- ・瑞浪ポーノポークの豚丼（瑞浪ポーノポーク、県産米）
- ・栗ご飯（県産栗、県産米）
- ・梅干ごはん（県産米）
- ・とんかつ（県産豚）
- ・野菜の煮物（県産南瓜、県産こんにゃく）
- ・里芋のごま和え（県産里芋）
- ・米麺トマトソース（県産宿禰南瓜米麺）
- ・早生柿入り寒天（早生柿）
- ・鶏ちゃん焼き（郡上みそ、県産玉ねぎ）

2 パッケージについて



【参考】県が研究開発した農産物

○ぼろたん(栗)

- ・ニホングリの中ではただ1品種、加熱することで渋皮が簡単に剥ける新品種。
- ・甘みが多く、香りがあり、肉質はほくほくとした食感の大粒の栗。

○瑞浪ポーノポーク(豚肉)

- ・岐阜県が開発した種豚「ポーノブラウン」と専用飼料を用いて生産された豚で、霜降り割合が一般豚肉の約2倍で脂の甘みがあり、やわらかいお肉。

○早秋(早生柿)

- ・最も早く成熟する甘柿で、9月末から収穫が始まる。特徴である真っ赤に着色した時期が食べ頃で、肉質は柔らかく緻密で、果汁も多い柿。

○夏秋いちご

- ・高冷地の気候を生かして夏場を中心に収穫する。硬い果肉、ほど良い酸味は、洋菓子等の甘みと相性が良く製菓用に最適。