

白馬村産「信州サーモン」を活用した オリジナルメニューを募集します！

北アルプス農業農村支援センター

この度、北アルプス農業農村支援センターでは、地域内で獲れた農畜水産物を地域内で消費する「地産地消」を促進するため、白馬村で養殖されている「信州サーモン」を活用し、村内の農産物とともに考えられた、オリジナルメニューを募集することとしました。

寄せられたメニューは、提案された各お店でメニューとして活用していただき、「白馬村で信州サーモンが食べられるお店」として、白馬村を訪れる観光客や一般消費者を対象としPR（チラシ他）を行う予定です。是非ご応募ください。



1 オリジナルメニューの仕様

◆食 材

- ・白馬村産「信州サーモン」
- ・白馬村産の農畜産物、農産加工品を1品以上活用

「信州サーモン」はサンプル品を提供させていただきます。

※皮付き、皮無し、スモーク、真空等は要相談



◆調理方法

問いません。

2 応募方法

原則として、「白馬村産「信州サーモン」活用研修会 12/2」に参加される事業者（研修会内において、詳細をご説明します。）

3 応募からメニュー化までの流れ（スケジュール）

- 12月2日（木） 「白馬村産「信州サーモン」活用研修会 12/2」への参加
- 12月上旬 参加事業者へサンプル品の配布（12月上旬）
- 12月中旬 参加事業者によるオリジナルメニュー開発
- 1月下旬 オリジナルメニューの提案
- 3月上旬 オリジナルメニューの取りまとめ（チラシ等作成）
- 4月～ チラシ等（WEB他）によるPR

「白馬村で信州サーモンが食べられるお店」として紹介

4 お問い合わせ先（お申込先）

北アルプス農業農村支援センター 事務局（担当：片井、小口）
〒398-8602 大町市大字大町 1058-2
TEL：0261-23-6511 FAX：0261-23-6512
Eメール：kita-nosei@pref.nagano.lg.jp