

1 目的

県内の高校生が食の専門家から「おいしい信州ふード」の背景や物語等を直接学び、県内ホテル、旅館、レストラン等への信州らしい朝食メニューの提案を通じ、「おいしい信州ふード」を積極的に県内外に発信する。

2 事業内容

(1) 参加要件

- テーマ : 信州産食材を使用した “おもてなし朝ごはん”
- 対象 : 長野県内の食との関係が深い学科（農業科、家庭科、食物科、観光科）がある高校原則 1 校当たり 1 グループ（3 人以上）※ 2 グループでの参加は別途相談
- 内容 : 1 グループで 1 つの朝食メニューを開発
ワンプレートに載る程度で、1 皿あたりの目安価格は 1,000 円程度（材料費）
- 使用食材 : 長野県産きのこ（エノキタケ、シメジ、エリンギなど）の使用必須
※主菜、副菜等への使用制限無し
その他県産食材を積極的に取り入れることが望ましい
- 食材費 : 1 グループ 10,000 円を上限として補助します

(2) 学習会の開催 [8 月 25 日]

- 内容 : 「信州のおいしい食材を体験しよう」
- ①座学 : 「おいしい信州ふード」の背景、物語、食し方、朝食の考え方等を学び、ホテル・旅館・レストラン等で活用できる朝食メニューを考える。
- ②視察 : 県産農畜水産物の旬などを学ぶために農産物直売所や集荷場などをバス見学
長野会場（東北信地域）…長野駅発着 長野市内直売所及び農協集荷所
松本会場（中南信地域）…松本駅発着 松本地域の直売所及び水産試験場
- 経費 : 参加無料。ただし、集合場所までの交通費は自費負担でお願いします

(3) メニューづくりの実施 [事前指導 9 月上旬～10 月下旬、本提出 11 月 28 日（木）〆切]

- 指導者 : 「おいしい信州ふード」公使（湯本忠仁氏、NAHO 氏、板花芳博氏）
ホテルメルパルク総料理長（外谷積氏）
- 内容 : 提案メニュー案を提出（作り方、材料、完成イメージのイラスト）
観光客等に喜ばれる“おもてなし朝ごはん”というテーマに向けたアドバイス
希望により学校への訪問指導する「お出かけ！師範」の実施

(4) メニュー提案会 [1 月 18 日]

- 会場 : 長野市内のホテル
- 内容 : 高校生が考案したメニューを信州産農畜産物の利活用に意欲のあるホテル・旅館、飲食店や旅行事業者等へお披露目
- ①発表 : メニューの特徴や工夫した点についてのプレゼンテーション
観光客に信州産食材で作った“おもてなし朝ごはん”を紹介するイメージで行う。
- ②試食 : 提案メニューを会場のホテルで試食品を作る
- ③評価 : 上位 3 グループのメニューを選賞
受賞グループは、ホテルなどへのインターンシップの参加資格獲得
参加ホテル・旅館・飲食店からメニュー毎に評価
- 経費 : 参加無料。ただし、会場までの交通費は自費負担でお願いします

(5) 情報発信 [「長野県の高中生が考案した朝食メニュー」として情報発信]

- チラシ作成 : ホテル・旅館等が活用できる朝食メニュー集の発行
- SNS 発信 : インスタなどで高校生自らが発信

3 事業概要（事業のスキーム）

