

令和5年10月31日
話題事項

令和5年10月25日
資料提供済

職員食堂で福島県産などの国産水産物応援メニューが登場します！

和歌山県では、福島県産などの国産水産物を応援し、おいしさをPRするため、職員食堂を運営しているきいちゃん食堂（株式会社フーズファイル）と信濃屋（代表見澤資規）に相談したところ、ご快諾いただきメニューを考案いただきました。一般の方もご利用いただけますので、ぜひお越しください。

1 期間（第1弾）

令和5年10月31日（火）～令和5年11月10日（金）

2 場所・営業時間・メニュー

きいちゃん食堂（県庁北別館1階）

平日 11:00～13:30

（ラストオーダー13:00）

福島応援定食

メヒカリフライ&イカ大根 890円（税込）

1日限定25食

※ 福島県産水産物：メヒカリ（標準和名：アオメエソ）、スルメイカ



信濃屋（県庁本館地下1階）

平日 11:00～15:00

潮彩（しおさい）うどん・そば 680円（税込）

1日限定20食

※ 福島県産水産物：アオサ
国産水産物：帆立貝柱、ベビーホタテ、ワカメ



3 その他

第2弾以降は水揚げ状況などを踏まえ、期間やメニュー内容等を検討してまいります。

担当課	管財課	企画総務課
担当者	阪上、福原	岡野、木下
連絡先	073-441-2213	073-441-2334



Kiichan Shokudou



福島応援 フェア @ きいちゃん 食堂

1日限定25食 福島応援定食
メヒカリフライ&イカ大根
890円税込

2023/10/31
~11/10 まで開催

福島物産品販売も
同時開催します！！

#食べるぜ
ニッポン!



こまやのタレ
これまでウツワを流かし、牛肉専用、豚肉専用、野菜専用など、個々の素材にベストマッチするよう開発にも取り組んでいます。それぞれの素材の味を引き立てるよう、丁寧に開発をすすめて、お味ください。



あなたの故郷はどこですか？
おばあちゃんの味を覚えていませんか。
いわきの名物漬物
[長久保のしそ巻]



三芳石の和菓子
www.yoshimune.com

おどろ



ずっと変わらない
やさしい味わいの定番おどろ。
バターを使った生地ですら少糖の
あんを包み込んだ焼き菓子です。
定番おどろはスペイン産で
「お乳を飲む子」
という産地があります。
三芳石の和菓子職人が心をこめて作っています。

水産物を食べて応援！

新メニュー 1日限定20食

潮彩（しおさい）うどん・そば 680円（税込）

使用食材

帆立貝柱、ベビーホタテ、アオサ、ワカメ



※ アオサはお召し上がり直前にお入れいただくことでより磯の香りがお楽しみいただけます。

#食べるぜ
ニッポン!