



おいしい 県庁食堂企画「美味しまね認証ランチ」

島根県では、島根の強みを活かした特色ある生産と販売の促進に向け、美味しまね認証・GAP^{ギャップ}（Good Agricultural Practice、農業生産工程管理）の普及を進めています。

この度、県庁食堂と連携して、美味しまね認証製品を使用した「美味しまね認証ランチ」を企画しました。認証製品の使用機会創出により、美味しまね認証の認知度向上を図ります。

※美味しまね認証：県の基準により、生産者が農業経営を行う上で守るべき対策をルールとして定め、栽培から収穫・出荷までリスク管理をしながら生産していることを知事が認証する島根県独自の GAP 認証制度

※GAP：農業生産におけるあらゆるリスクを低減する対策を行うことで、食品安全、環境保全、農作業安全等、農業経営の改善を進めていく取組



島根県観光キャラクター「しまねっこ」 島根県産第1830号

■詳細

○名称：美味しまね認証ランチ（600円（税込））

○提供日時：令和3年9月3日（金）11:00～14:00

※提供予定食数は80食のため、なくなり次第終了

○場所：島根県庁食堂レストラン・スワン（県庁本庁舎地下1階）

○メニュー：ご飯、きのこ汁、鱈の巻き揚げ、小鉢、デザート

※きのこ汁、鱈の巻き揚げ（付け合わせ野菜）、小鉢に認証製品を使用

○使用される認証製品

- ・わさび菜・サラダ水菜・青ねぎ：（株）小松ファーム（浜田市）
- ・ピーマン：（有）木村有機農園（雲南市）
- ・エリンギ：（株）きのこハウス（益田市）
- ・しいたけ・きくらげ：（有）奥出雲椎茸（奥出雲町）



■取材について

取材を希望される場合は、別紙「取材申込書」をご記入の上、令和3年9月2日（木）12時までに産地支援課へFAX又はE-mailにてお申込みください。

取材時間等の調整は物資部担当者からご連絡します。

島根創生計画

I 活力ある産業をつくる
1 魅力ある農林水産業づくり
(1) 農業の振興 (P.17)

【県HP】

（島根創生を進めるための新規・拡充施策（令和3年度版））

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/zaisei/yosan/yosanr3/r3gaiyou.data/shinkikakujuuR3.pdf>

（島根創生計画）

https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanesousei/index.data/souseikeikaku_illustrated.pdf

