

プレスリリース 令和4年9月12日(月)



人口減少に打ち勝ち、笑顔で暮らせる島根をつくる



島根県商工労働部観光振興課

担当者名 中尾、岡

TEL 0852-22-6323

Email kankou@pref.shimane.lg.jp



島根県農林水産部東部農林水産振興センター

雲南事務所

担当者名 田畠

TEL 0854-42-9570

Email tabata-mina@pref.shimane.lg.jp

9月16日(金) 県庁食堂「美肌県しまね」ランチに 飯南町の特産品パプリカが登場!

毎月1回県庁食堂で実施されている「美肌県しまね」ランチに、飯南町の特産品であるパプリカと、飯南町産の新米コシヒカリが登場します!

夏場の島根県産パプリカのほとんどは飯南町で収穫されたものです。高原の冷涼な気候のもとで栽培された飯南パプリカは、みずみずしく、甘く、色合いも鮮やか!さらに、大玉で肉厚なのが特徴です。

パプリカはビタミンA・C・Eなど栄養満点で、美肌づくりにもおすすめです!!当日、飯南町のマスコットキャラクター「い～にゃん」も応援にかけつけますので、どうぞお越しください。

県庁食堂での取材対応も可能です。(取材可能時間10:30~13:30)

1. 販売メニュー概要

大地の恵み「いいな～ん定食」

9月16日(金) 70食限定

価格: 600円

<メニュー>

- ・パプリカカップグラタン
ホワイトソースと赤パプリカの甘みが相性抜群のまるごと美味しい一品です。
- ・パプリカ麹味噌田楽・・・旬の時期に収穫された豊かな味わいの野菜と田楽味噌とのコラボをお楽しみください。
- ・パプリカ葛豆腐・・・パプリカの持つほのかな甘味を、葛がやさしく包み込んだ相性抜群の一品です。
- ・いいなんサラダ・・・旬の時期に収穫され、それぞれ異なる食感や味の組み合わせが絶妙の一品です。
- ・ご飯・・・飯南米こしひかり
(農薬、化学肥料は地域基準の半分に抑えた特別栽培米)
- ・味噌汁



※ハトムギ、葛、わさび以外の食材は、すべて飯南町で生産されたものを使用。

2. 產品販売

売店前の催事場で飯南町の皆さんによる、飯南町パプリカ、飯南米こしひかり、飯南町産生舞茸などの販売があります。(販売時間・・・10時30分～13時30分)

3. 「美肌県しまね」ランチについて

「美肌県しまね」ランチとは、県産食材を使った『美肌をめざす人におすすめランチ』です。島根県は、年間を通じて湿度が高く、日照時間の短い気象条件や、「美肌の湯」「美人の湯」として知られる「温泉」や「食材」も豊富なことから、「ご縁も、美肌も、しまねから。」をキャッチコピーに観光誘客に取り組んでいます。

広く県民の皆さんにも「美肌県しまね」を知っていただくため、県庁食堂のご協力をいただき、「美肌県しまね」ランチの提供を、令和2年2月から開始し、今回は21回目の開催です。

4. 問い合わせ先

○提供食材、產品販売について

島根県飯南町役場産業振興課 (担当: 深石 TEL0854-76-2214)

○メニュー等について

地方職員共済組合島根県支部 (担当: 佐々木 TEL0852-22-5472)

○美肌観光全般について

島根県商工労働部観光振興課 (担当: 中尾、岡 TEL0852-22-6323)

島根創生を進めるための 新規・拡充施策	I 活力ある産業をつくる 2 力強い地域産業づくり No.25 “美肌県しまね”観光総合対策事業 (P.26)
------------------------	---

【県 HP】

(島根創生を進めるための新規・拡充施策(令和4年度版))

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimanessousei/index.data/shinkikakuuuR4.pdf>



(島根創生計画)

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

