



岐阜県政記者クラブ加盟社各位

令和7年9月19日（金）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話番号
農産物流通課	地産地消係	宮崎 鈴木	内線 4067 直通 058-272-8418 FAX 058-278-2682

県庁食堂で地産地消メニューフェアを開催します

県では、地域で生産された農畜水産物を地域で消費する「地産地消」の取組を推進するため、「令和7年度ぎふ地産地消フェア」を開催しています。その一環として県庁食堂において地産地消メニューフェアを開催し、県内産の農畜産物を使用した特別メニューを提供します。

記

- 日時：令和7年9月24日（水）～26日（金） 11時30分～13時45分
- 場所：県庁2階 食堂（岐阜市藪田南2-1-1）
- 提供メニューの概要（1日150食限定）

提供日	メニュー名	主菜に使用している 県産農畜水産物	写真	価格 (税込)
9月24日 (水)	ボークの肩ロースの オレンジ風味味噌漬焼き	ボーク 小松菜 夏秋トマト 夏秋ナス 米：清流のめぐみ		650 円
9月25日 (木)	奥美濃古地鶏のフリット フレンチマスタードソース	奥美濃古地鶏 ミニトマト パプリカ 米：ハツシモ		
9月26日 (金)	美濃けんとんのローストポーク 赤ワイン風味のソース	美濃けんとん 宿雛かぼちゃ ほうれん草 大根 米：清流のめぐみ		

4 併催イベント

日時：9月24日（水） 11時30分～13時45分

場所：県庁2階 食堂前物販スペース

内容：①県アンテナショップ「GIFTS PREMIUM（ギフツプレミアム）」による
県産農産物等の販売

②野菜摂取量の測定体験（保健医療課）

【使用する主な農畜産物の概要】

ゴーノポーク

霜降り割合が一般的な豚肉の約2倍で、肉の旨み成分と脂の甘みが強く、豚肉本来の味を堪能できる豚肉です。

奥美濃古地鶏

自然に近い形で健康的に育てられ、赤身を帯び、歯ごたえが良い肉質で、コクのある旨味があることが特徴です。

飛騨けんとん・美濃けんとん

ビタミンEを多く含む飼料で育てており、やわらかく、あっさりとした味の豚肉です。

清流のめぐみ

県農業技術センターが開発した、暑さに強い良食味の新品種です。大きさは中粒で、やや柔らかく、ほどよい甘み、粘りがあります。