



平成26年11月5日

報道関係各位

## 「松本鍋」開発プロジェクト 松本鍋 2014 バージョン商品提案会の取材のお願い

晩秋の候、貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。日頃は大変お世話になっております。

さて、本学の総合経営学部観光ホスピタリティ学科では地産地消を発展させることを目的に今年度、JA松本ハイランドおよびJA松本市と連携して「松本鍋」を開発しております。地場農産物の食べ方を提案することで家庭での地産地消を促進し、松本市がすすめる家族団らん手作り料理を楽しむ日(毎月19日)の啓発も行いながら、ご当地鍋として定着化を図ることを目的としております。

プロジェクトは5月から始まり、すでに4回に亘る会議等を重ね、信州をまるごと鍋にするというコンセプトで信州産の食材や味を最大限盛り込み、信州ならではの食材や調理方法など活かした鍋にする。信州産の鶏肉や豚肉、隠し味にはりんごや野沢菜などを使い、出し汁や酒粕、味噌などの地域で親しまれてきた味を大事にする。など、別紙のような内容での開発が進んでいます。

これまでの経緯を踏まえ、11月7日に松本鍋2014年バージョンの提案を行ない、(有)本郷鶏肉、(株)丸正醸造、居酒屋一步の専門家の方々とともに、鍋の内容の最終調整及び商品化の方法や時期、普及方法や販売方法などの検討を行なう予定です。

つきましてはご多忙のところ誠に恐縮ですが取材方よろしくお願い致します。

敬具

記

日 時：平成26年11月7日(金) 13:30～16:30

場 所：松本市中央公民館Mウィング調理室

参加者：JA松本ハイランド、JA松本市、松本市、長野県、本郷鶏肉、丸正醸造、

居酒屋一步等専門家、観光ホスピタリティ学科学生20名程度

内 容：13時30分 レシピの確認と下ごしらえ

14時30分 試作開始

15時～ 試食及び最終検討後、商品の提案

16時30分 終了

以上



## 松本鍋 2014 バージョンについて

- ① 信州をまるごと鍋にするというコンセプトで信州産の食材や味を最大限盛り込む
- ② 信州の食材の味を引き出すため最初に松本 1 本ねぎと地鶏を焼く
- ③ 出し汁は鳥だしをベースとし、干しシイタケや酒粕、味噌など信州の味にこだわったものとし、複数の出汁を選びながら楽しめるようにする
- ④ 信州の貴重な蛋白源として定着している油揚げで巾着をつくり中に信州の野菜などの特産品を包み込む。すりおろした長芋や山賊焼なども巾着に入れることで鍋全体の味を整える。野菜やキノコは巾着を使うが肉等はそのまま鍋に入れる。
- ⑤ りんごや野沢菜など信州独特の食材を肉等の漬け込み等の下ごしらえに使うことで、信州らしさの隠し味とする
- ⑥ 松本鍋の開発は、今後も継続し数年かけて普及を図ることとし、本年度は来年 2 月 19 日の家族で団らん手作り料理を楽しむ日に向けて提案をするとともに鍋の出汁の商品化や食材のセットの販売などの検討を行なう予定

### (参考)

#### ○ これまでに検討した食材と調理方法

卵…7 分加熱 長芋…する/千切り ごぼう…さがき りんご…すりおろし 人参…半月切り/千切り→5 分煮る 白菜…ざく切り しめじ エリンギ えのき ネギ…ざく切り 鶏肉(皮を取り焼く) 油揚げ…綿棒で転がし開きやすいようにしてから半分にカット しらたき…ゆでる みそ

#### ○ これまで検討した巾着の中身

① 長芋(千切り)、ごぼう、人参(千切り)、ネギ、しめじ、② とろろ、③ 卵、しめじ、とろろ、④ みそ、りんご、とろろ、⑤ しらたき、人参、ごぼう、⑥ 卵、人参(半月切り)、ごぼう、ネギ、みそ、⑦ とろろ、えのき、人参(千切り)、⑧. 卵、長芋(千切り)、ネギ(輪切り)、みそ ⑨.生卵のみ

#### ○ その他の鍋の中身 白菜

#### ○ 今後の検討 山賊焼 にんにく 酒粕