

【初企画】SDGs AICHI EXPO2021で、 チカマチラウンジの料理人とコラボした 地産地消弁当を提供します！

あいちの農林水産フェア実行委員会（構成団体：JA 愛知中央会・JA あいち経済連・愛知県／委員長 中根 俊樹）は10月22日（金）・23日（土）の2日間、チカマチラウンジ（中村区名駅四丁目）の料理店7店が作る“地産地消弁当”を、愛知県国際展示場で行われる「SDGs AICHI EXPO2021」に併催するあいちの農林水産フェアで販売します。JAグループ愛知が食材を提供し、チカマチラウンジの料理店がオリジナルの地産地消弁当を作るものです。今回が初めての企画で、「SDGs AICHI EXPO2021」の会場の他、10月20日（水）～23日（土）の間、チカマチラウンジでも販売します。

チカマチラウンジ7店舗とJAグループ愛知の地産地消弁当

愛知の農家がお米、お肉、フキ、トマト、大葉などの特産農畜産物を使い、チカマチラウンジの7料理店の料理人が、地産地消弁当を8種、デザート1種を作ります。



和食 竜むらは弁当2種と、デザート1種を販売予定

地産地消弁当の取り組みに対するJAグループ愛知の目的

愛知県は農業生産高全国8位の農業県であるにも関わらず、愛知県民の野菜の摂取量は全国で最下位という統計結果が出ています。JAグループ愛知では愛知県産をもっと食べてもらいたい、「県産県消」の活動に取り組んでいます。県産県消の取り組みは、愛知の農業を維持するだけでなく、農地の保全や、フードマイレージの低減など、SDGsにもつながる取り組みです。

取材対応日（撮影用のお弁当を用意しますので、あらかじめご連絡ください）

10月20日（水）15時 和食竜むら（チカマチラウンジ内）

当日は和食 竜むらの青木店長が対応予定です。

和食 竜むらの地産地消弁当（カッコ内は愛知県産食材）

みかわポークチャーシュー一重 蓮根・大葉・きんぴら添え（米、みかわポーク、蓮根、大葉）

みかわ牛すきトマト丼 山の芋のとろろを添えて（米、みかわ牛、山の芋）

あいちの米のなめらかプリン 筆柿と早生ミカンのかおり（米、筆柿、早生みかん）

＜お問合せ先＞ JA愛知中央会 営農・くらし支援部 担当：富永・那須

TEL：052-951-6944 携帯（富永）：080-5291-7543