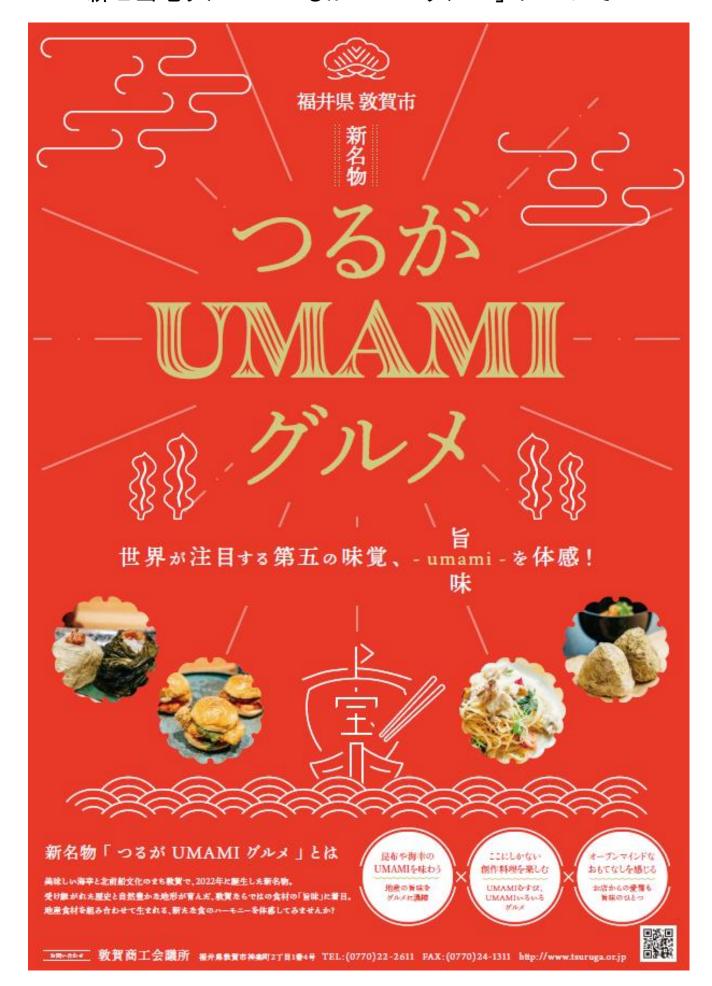
新ご当地グルメ「つるが UMAMI グルメ」について



1. 開発した経緯

当地域においては、北陸新幹線敦賀開業を2024年春に控え、今後多くの観光客が訪れることが予想されるが、市内消費を拡大させる為には、「食」の充実を図る必要がある。

そこで、地域資源(特色ある食材等)を活用した、敦賀ブランドとなり得る、"新ご当地 グルメ"を令和3年度に開発した。

2. 実施状況

新ご当地グルメ(つるが UMAMI グルメ)について

実施したワークショップ内で、新ご当地グルメのコンセプト ($\underline{%1}$) やルール ($\underline{%2}$) を決定。 ($\underline{%1}$) 市内事業者が参画したワークショップの中で、食のグルメ開発に係るコンセプトを決定。

「コンセプト」(以下の3つ)

①「海の恵み」 ②「陸と海の玄関口」 ③「オープンマインド、おおらか」

(<u>※2</u>) 最終的に下記ルールを策定し、市内 15 店舗が新たなグルメ(つるが UMAMI グルメ)を開発。

ルール①【手すき昆布の旨みたっぷり「UMAMIむすび」】

- ①おむすびは2種類、1つには太白を纏わせ、もう1つには黒おぼろ(むき込みおぼろ)を纏わせること。(金のおむすび、銀のおむすび)
- ②福井米 (いちほまれ・コシヒカリ等)を活用すること。
- ③具材に福井の食材を活用すること。

ルール②【敦賀産食材の旨みを堪能「UMAMIいろいろグルメ」】

- ①敦賀の食材を2種類以上活用すること。
- ②本事業のコンセプト(海の恵み、陸と海の玄関口、オープンマインド・おおらかな人間性) に沿ったこだわり・差別化ポイントを明確にすること。

<以下、開発されたメニュー写真(一部)>

