




地産地消！さいたま市の知られざる農業の魅力を知ってもらう！

 **さいたま商工会議所会員の飲食・小売店 ×  人間総合科学大学**
 **共同開発メニューを販売します**

この度、さいたま商工会議所の会員事業所（飲食・小売業）と人間総合科学大学とのコラボレーションにより、さいたま市産農産物を使用した地産地消をテーマにメニューを開発しました。同大学ヘルスフードサイエンス学科で栄養学を学んでいる学生のアイデアと、当商工会議所会員事業所の職人の技術がふんだんに盛り込まれています。

いずれも期間限定、数量限定の販売を予定しております。

この機会にぜひお見逃しなく！

2/11(火)～2/18(火)
3/4(火)～3/11(火)
3/18(火)～3/28(金) いずれも土日月曜日を除く
(ご来店の際は電話予約をお願いします)

下記店舗にて提供します。

2/1(土)～2/28(金) 不定休

下記店舗にて提供します。



商品名:鶏の和風クリーム煮と地産野菜を楽しむプレート

価格:1,100円(税込)

お店:ヘルシーカフェ のら

場所:南区鹿手袋 7-3-2

問い合わせ [048-607-3007](tel:048-607-3007)

〈使用するさいたま市産野菜〉

- ・長ネギ
- ・ほうれん草
- ・人参
- ・里芋
- ・赤カブ
- ・大根
- ・カブ

ローカル野菜をふんだんに使用した栄養満点のプレート。鶏モモ肉のクリーム煮は誰にでも喜ばれる味付けに仕上げました。



商品名:鶏肉と西洋野菜の味噌マヨPIZZA

価格:1600円(税込)

お店:Gelato&Pizza ugo

場所:大宮区浅間町 2-45-1

問い合わせ [048-644-2606](tel:048-644-2606)

〈使用するさいたま市産野菜〉

- ・カリフラワー
- ・紫水菜
- ・柚子
- ・ドライトマト

学生の味噌マヨソースを活用し、それに合うヨーロッパ野菜を使用しました。和と洋がコラボした新しいピザになっています。

●写真は開発中のものです。

●各店舗とも期間・数量限定での販売となります。売り切れの際はご容赦ください。

～ご協力していただいた農園紹介～

こばやし農園（株式会社見沼農産）

さいたま市緑区・見沼区を中心に1200ha超の広大な農地帯の見沼たんぼ。特徴ある土壌を有する見沼たんぼで栽培する野菜を「見沼野菜」と名付け、農薬・肥料を使わない自然栽培で育てた野菜を販売しています。「見沼野菜」から地産地消の推進活動を行っています。

ホームページ：kobayashinouen.net



～今回の取り組みの目的について～

- ◆物価高騰や人件費高騰により困難に直面している会員企業の活性化
- ◆さいたま市産野菜を活用した地産地消メニューの開発
- ◆学生の学びの場を提供。未来の人材の育成。
- ◆さいたま市民の健康増進、生活習慣の改善・定着

上記を目的として、さいたま商工会議所会員事業所と人間総合科学大学ヘルスフードサイエンス学科の学生で、開発に取り組みました。

今年度の開発テーマはさいたま市産の野菜活用。地産地消の促進です。埼玉県またさいたま市ではたくさんの野菜が育てられていますがあまり市民の皆様に周知されていません。そこで学生の斬新なアイデアでさいたま市の野菜をアピールできるメニューを開発しました。

今回の取組みにご協力いただいた会員事業所（順不同）

- ・ヘルシーカフェのら【カフェ】
- ・Gelato&Pizza ugo【イタリアン】
- ・人間総合科学大学

人間科学部（健康栄養学科・ヘルスフードサイエンス学科）

蓮田キャンパス事務局 さいたま市岩槻区馬込 1288 電話 048-749-6111



さいたま商工会議所
イメージキャラクター
「さいたにゃん」

さいたま商工会議所では、今後も商品開発を支援していく予定です。共同開発にご興味のある事業所様は下記までお問い合わせください。

【お問合せ】

さいたま商工会議所 ものづくり支援課 担当：松梅
さいたま市大宮区桜木町1-7-5 ソニックシティビル8階
電話 048-641-0084