

～ 民間企業等との協働の推進[タイアップ事業]～

民間企業（給食事業者）と連携し、オホーツク総合振興局職員食堂で、地域の旬の食材を活かした「オホーツクメニュー」を企画・提供し、地産地消の推進とオホーツク産食材のPRの促進を図る取組み

H23.4 オホーツク総合振興局

事業の必要性

北海道では、地元でとれたものを地元で消費する「地産地消」や、食の安全や大切さを学ぶ「食育」、北海道にあった「スローフード運動」を総合的に推進する「愛食運動」を展開しています。

また、地域の特性を活かした道産食品の付加価値向上による「食」ブランドの競争力強化を図るとともに、国内・海外への販路拡大に積極的に取り組んでいます。

特に、オホーツク地域は、一次産業を基幹とする農林水産物の豊富な産地であり、ひとりひとりが率先して地場産品の消費拡大を図り、地産地消を推進することが重要です。

安全・安心で美味しいオホーツク産の食材の優位性を認識し、内外に積極的にPRしていく取組みを通じて、地域産業の活性化と地域の持続的な発展を目指します。

事業の概要

オホーツク総合振興局と東京ケータリング株式会社（本社：東京都）が連携し、同社が運営するオホーツク総合振興局内の職員食堂において、平成23年4月から毎月1週間を「オホーツクウィーク」として、通常メニューに加えて、各月の旬の食材をふんだんに使用した「オホーツクメニュー」を提供します。

オホーツク総合振興局職員は、東京ケータリング株式会社に対し、「オホーツクメニュー」の企画・提供に当たり、地域の食材の産地や旬、規格外農水産物の効果的な活用方法等、きめ細やかな情報を提供するとともに、自ら「オホーツクメニュー」を利用し、地域の方々やマスコミ等に対しても広くアピールする取組みを通じて、地産地消の推進を図ります。

東京ケータリング株式会社は、同社の職員食堂や、同社が道央圏等で展開するカフェテリア事業でも「オホーツクメニュー」を採用する等の取組みを通じて、サービスの付加価値を高めながら、オホーツク産の農水産物の消費拡大と域外への食材のPRに貢献します。

同社が運営するオホーツク総合振興局職員食堂で、地域の旬の食材を活かした「オホーツクメニュー」を企画・提供

平成23年4月から 原則として毎月最終週

自社の社員食堂や、域外で運営するカフェテリア事業でも「オホーツクメニュー」を採用する等により、オホーツク産食材を域外で幅広くアピール



連携と協力に関する覚書

地域の農協、漁協、生産者、企業等の協力を得て、地域の食材に関するきめ細やかな情報を提供
職員が「オホーツクメニュー」の積極的に利用し、率先して地産地消を推進
地域の方々、マスコミ等に「オホーツクメニュー」を広くPRし、地域の優れた食材のPRと地産地消の普及を促進