

招待者へのおもてなしについて

全国植樹祭における「招待者へのおもてなし」に関する事項を検討するため、有識者による「愛顔のえひめ魅力発信専門委員会」を設置して、県産材を使用した大会記念品や、県産食材をふんだんに使用したおもてなし弁当の検討を行った。

【大会記念品】

1 選定基準

- ・本県の森林・林業をPRするとともに、森林資源の循環利用を全国に発信するため、県産材（特に前回大会が行われた久谷ふれあい林の木材）を使用した記念品とする。
- ・廃材等を活用するなど、環境に配慮し、SDGsの推進に寄与する記念品とする。
- ・他県の記念品にはない新しいアイデアで、記憶に残る記念品とする。
- ・日常的に使いやすく、持ち帰りやすい記念品とする。

2 選定について

- ・愛顔のえひめ魅力発信専門委員会 委員（6名）

職名	所属機関・団体	役職	氏名
委員長	松山東雲短期大学	教授	亀岡 恵子
委員	愛媛県観光物産協会	コーディネーター	森貞 千絵
	愛媛県森林組合連合会	事業部長	福住 隆雄
	koe+（コエ）	代表	岡田 恵美
	愛媛県企画振興部政策企画局 広報広聴課	課長	鵜久森 伸吾
	愛媛県農林水産部森林局	局長	仙波 元衛

3 選定結果

商品名	ヒノキハンドクリーム（木製ペンケース（媛ひのき）付き）		
画像			
選定ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・久谷ふれあい林のヒノキの枝葉から抽出したアロマオイルと、県産シルクを配合し、やさしい肌触りと爽やかな香りで木のぬくもりを感じる品。 ・本来廃棄される枝葉を使ったアップサイクル品で、環境にも配慮。 ・持ち帰りやすく、日常生活の中で使いやすい。 ・媛ひのきを使った木箱は、ペンケースとして長く使用していただける。 		

【おもてなし弁当】

1 作成方針

(1) 献立

- ・県産の食材や本県の郷土料理をふんだんに使用したものとする。
- ・内容、量ともに満足し、「また愛媛県に来て食べたい」と思っただけのものとする。
- ・大量に調製するため、調理しやすいよう、統一的な規格に対応できる献立とする。
- ・視覚でも楽しめるよう、盛り付けや配色等の観点にも配慮したものとする。
- ・レシピの作成や栄養バランスの検討については、弁当部会を設置して検討する。

(2) パッケージ

- ・本県での全国植樹祭開催が印象に残るよう「大会ポスター原画」を使用する。
- ・PR 隊みきちゃんを使用し、親しみやすいデザインとする。
- ・県産食材の PR のため、「愛媛産には、愛がある。」のロゴマークを使用する。

2 選定について

- ・愛顔のえひめ魅力発信専門委員会 委員（6名）

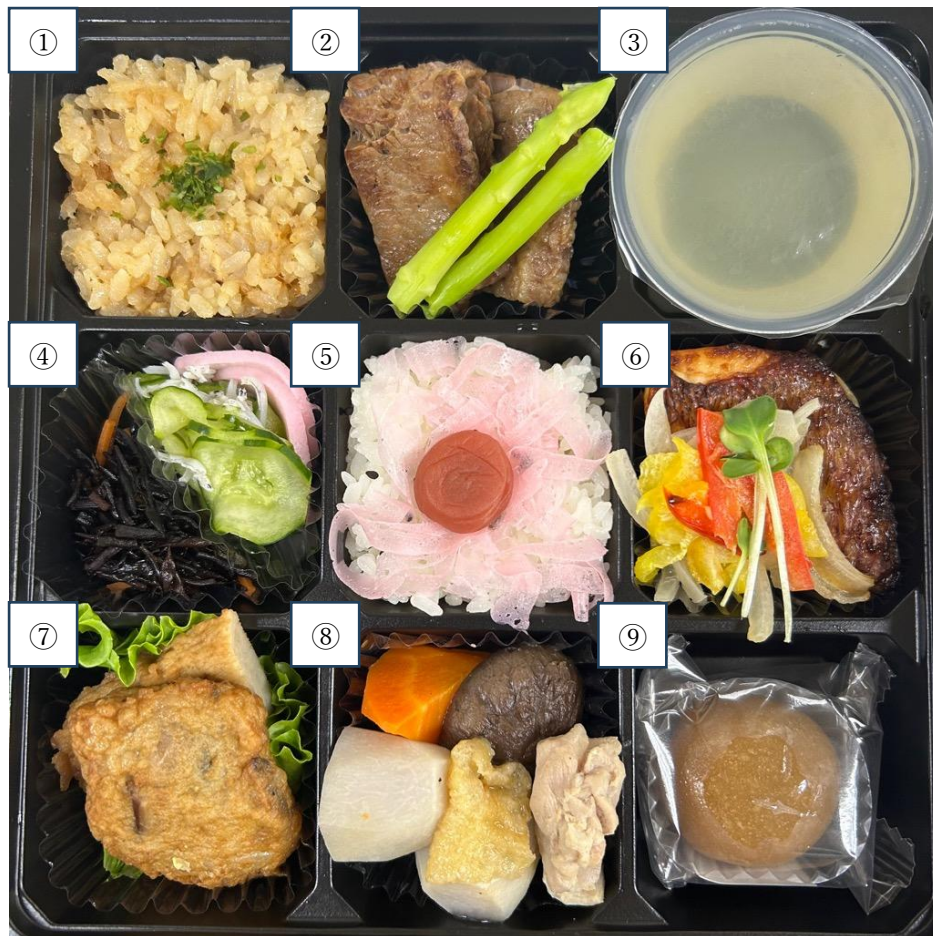
職名	所属機関・団体	役職	氏名
委員長	松山東雲短期大学	教授	亀岡 恵子
委員	愛媛県観光物産協会	コーディネーター	森貞 千絵
	愛媛県森林組合連合会	事業部長	福住 隆雄
	koe+（コエ）	代表	岡田 恵美
	愛媛県企画振興部政策企画局 広報広聴課	課長	鵜久森 伸吾
	愛媛県農林水産部森林局	局長	仙波 元衛

- ・おもてなし弁当部会 委員（4名）

職名	所属機関・団体	役職	氏名
部会長	松山東雲短期大学	教授	亀岡 恵子
委員	愛媛県調理師会	会長	遠藤 一義
	南予女性林業研究グループ	会長	山下 浩子
	株行会社フジ・トラベル・サービス	グループ長	佐々木 章悦

3 検討結果

(1) 献立



No.	メニュー名
1	愛媛のブランド米「ひめの凜」で味わう鯛めし
2	「あかね和牛」のステーキ～緑のささやき添え～
3	柑橘王国えひめの伊予柑ゼリー
4	県産ちりめんじゃこの酢の物と県産ひじき煮
5	「ひめの凜」～削りかまぼこ・七折小梅添え～
6	「鯛」の「麦みそ」マヨ焼き
7	「じゃこ天・じゃこきのこ（乾しいたけ入りじゃこ天）」食べ比べ
8	「伊予美人」と「しいたけ」を味わういもたき
9	松山名産の餅菓子「しょうゆ餅」

(2) パッケージ

