

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」と思っていただけるものとする。
- ・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）

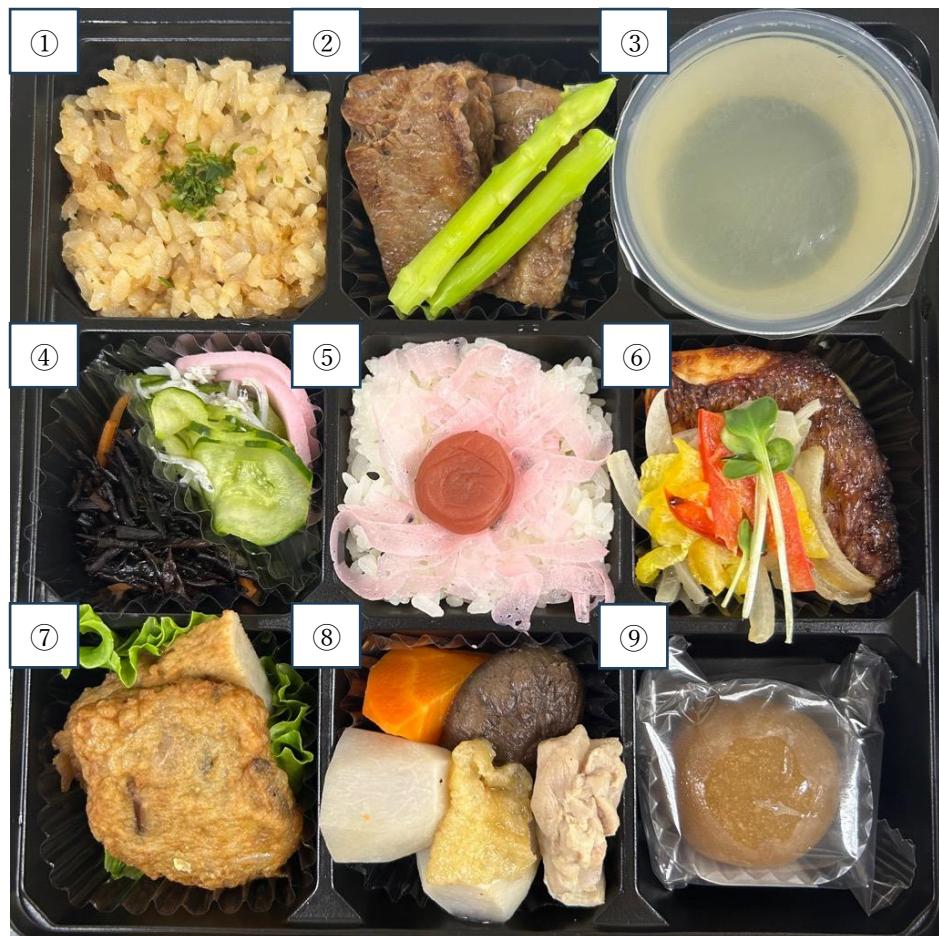
職名	所属機関・団体	役職	氏名
委員長	松山東雲短期大学	教授	亀岡 恵子
委員	愛媛県観光物産協会	コーディネーター	森貞 千絵
	愛媛県森林組合連合会	事業部長	福住 隆雄
	koe+ (コエ)	代表	岡田 恵美
	愛媛県企画振興部政策企画局 広報広聴課	課長	鵜久森 伸吾
	愛媛県農林水産部森林局	局長	仙波 元衛

・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	県産ちりめんじや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	「じやこ天・じやこきのこ（乾しいたけ入りじやこ天）」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

