





報道発表資料の配信日時 1月12日(木) 14時00分

発表項目 (行事名)	留萌振興局食堂 キッチンRuRu での 「えみまる」PR活動の実施について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>「えみまる」は、田んぼに直接、種を蒔くなどにより、労働力の削減やゼロカーボンの推進に資する省力化栽培に適し、かつ、「ななつぼし」並の食味として令和2年にデビューしたお米です。</p> <p>「えみまる」の知名度の向上などを目的として、留萌振興局食堂 キッチンRuRu で、次の内容を行いますのでお知らせします。</p> <p>1 日時 令和5年1月19日(木) 11:00～13:30</p> <p>2 場所 留萌振興局食堂 キッチンRuRu (留萌合同庁舎(留萌市住之江町2丁目1-2)4階)</p> <p>3 主催 留萌振興局(農務課、留萌農業改良普及センター)</p> <p>4 協力 JAるもい、留萌振興局食堂 キッチンRuRu</p> <p>5 内容</p> <p>① 「えみまる」の提供 キッチンRuRuでは、普段は「ななつぼし」を使用していますが、<u>当日は全ての米飯メニューで「えみまる」を使用します。</u> ※ メニューの詳細は別紙をご参照ください。</p> <p>② アンケートの実施・「えみまる」(2合)プレゼント <u>食堂利用後にアンケートに御協力いただいた方、先着50名に、「えみまる」(2合、精米)をプレゼントします。</u></p> <p>③ パネル展示 <u>「えみまる」の特徴や省力化栽培方法等の紹介パネルを展示します。</u></p>		
参考	<ul style="list-style-type: none"> 「えみまる」は、JAるもいから提供いただいた留萌管内産のものを使用します。 アンケートの結果は、留萌管内の生産者にお知らせするなど、今後の「えみまる」の普及に活用する予定です。 		
報道(取材)に当たってのお願い	<p>省力化栽培に適した「えみまる」の普及につながる活動であるため、<u>事前の告知と当日の積極的な取材</u>をお願いします。</p> <p>※ キッチンRuRuは、どなたでもご利用いただけます。</p>		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		
担当 (連絡先)	留萌振興局 産業振興部 農務課(担当者:高嶋、岡本) TEL ダイヤルイン:0164-42-8489 内線:6410-2727		

週間献立表

第529弾
TFTメニュー

1月19日(木)は、留萌管内産米「えみまる」をご賞味ください！

	1月16日(月)	1月17日(火)	1月18日(水)	1月19日(木)	1月20日(金)
A定食 (メイン)				TFTメニュー 豚肉の胡麻焼き定食 (480円)	
B定食 (メイン)	鶏のシャ 甘酢ね		コロ定食	塩ラーメン&小ライス (550円)	豚肉ジンギスカン
	エネルギー 712Kcal		エネルギー 712Kcal	エネルギー 549Kcal	エネルギー 563Kcal
	塩分 3.4g		塩分 1.3g	塩分 4.7g	塩分 1.5g
C定食 (メイン)	天		青椒肉絲	鯖の味噌煮 (550円)	麻婆豆腐
	エネルギー 692Kcal	エネルギー 451Kcal	エネルギー 555Kcal	エネルギー 575Kcal	エネルギー 544Kcal
	塩分 3.4g	塩分 1.3g	塩分 1.5g	塩分 2.1g	塩分 2.3g

A~C定食の他に、カレーライス、カツカレー、カツ丼、おにぎり等の「えみまる」を使用したメニューもあります。

イベント


イベントメニュー

大人気!

野菜カレー

エネルギー	塩分
745Kcal	3.4g

定食の栄養価は、ご飯200g (320kcal) で計算しております。仕入により、メニュー変更が御座います。ご了承ください。

 株式会社 魚国総本社