

## 旬の野菜の魅力を伝える『コラボ惣菜』開発イメージ表

<p>①</p> <p><b>授業ガイダンス 産地 Infomation</b></p> <p>↓</p> <p>②</p> <p><b>旬菜の産地体験 (圃場視察)</b></p> <p>↓</p> <p>③</p> <p><b>レストラン研修</b> ・コラボランチ ・旬を伝える接客等</p> <p>↓</p> <p>④</p> <p><b>コラボ惣菜開発(初)</b> ・テーマ野菜「折戸茄子」 の産地視察 9月14日(金) ・関係者への 「折戸茄子商品開発発表会」 9月28日(金)</p> <p>↓</p> <p>⑤</p> <p><b>コラボ惣菜販売(初)</b> ・10月27、28日 商業施設:「マークイズ静岡」 ・11月14～18日 商業施設:「新静岡セノバ」</p>	<p>青果卸会社(静岡 VF)</p> <p>1) 野菜体験を 鈴木学園に提示</p> <p>2) 産地視察の 内容や工程調整</p> <p>3) 生産者・JA 団体等 による説明手配</p>	<p>鈴木学園の生徒</p> <p>・野菜に触れる体験 (青果卸会社のサポート)</p> <p>・生産者との交流、 畑を体験し、 野菜への興味のキッカケ (青果卸会社のサポート)</p>
	<p>・旬の野菜の説明 ・旬の野菜の提供 ・コラボ用レシピ作製 など</p>	<p>・レストラン調理 ・レストラン接客 など</p> <p><b>H29年度にも実績のある取組</b> 【旬の野菜知識・体験・表現(接客)】</p>
	<p>1) 鈴木学園の生徒へ の野菜知識のサポ ート</p> <p>2) 生徒の産地視察を サポート</p> <p>3) 関係者との交流、 内容、工程調整</p>	<p>④-1 ①～③の活動を起点 旬菜の産地体験、 旬菜を活かすレストラン研修、 を経てテーマ野菜を選定。</p> <p><b>④-2 [9月14日(金)]</b> <b>テーマ野菜「折戸茄子」の産地視察</b> を経て惣菜のアイデア発想へ。</p> <p><b>④-3 [9月28日(金)]</b> <b>関係者との交流を含めた発表会</b> を経て折戸茄子の惣菜開発・試作。 日本料理2品、西洋料理2品 中国料理2品 を予定</p>
		<p>⑤コラボ惣菜の販売 商業施設:「マークイズ静岡」 商業施設:「新静岡セノバ」</p>

※市は青果卸会社と鈴木学園の調整等を行っています。