

福島県産品を使った定食、兵庫県庁内のカフェで提供始まる



福島県産品を使った限定メニュー「お結美(むすび)定食」

東京電力福島第一原子力発電所にたまる処理水の海洋放出をめぐり、福島県産の水産物などへの風評被害が懸念されています。そこで兵庫県は、県庁内にあるカフェで、福島県産品を使った限定メニューの提供を1日から始めました。

県庁2号館1階の「ドリームカフェ」で、1日20食限定で提供されているのは、福島県産ののりや、細く切ったスルメイカと人参を甘辛いたれに漬けた福島県の郷土料理「いかにんじん」などを使った「お結美(むすび)定食」(700円・税込)です。

メニューを試食した齋藤知事は、「おむすびが3つと迫力があるが、あっという間に間食できた。大変おいしく、心温まるメニューだ」と話しました。また、齋藤知事は県民に、「福島県の産品をスーパーで見かけたら購入するなど、支援の輪を広げてほしい」と呼びかけました。

県は今後、ドリームカフェで新しいメニューの提供を検討しているほか、主催するイベントやマーケットなどでも福島県の水産物を販売することとしています。