



「風さやか」おにぎり弁当コンテスト入賞作品が
ホテルJALシティ長野にて提供されます！



長野県オリジナル米「風さやか」を使った「おにぎり弁当コンテスト」で入賞した作品の一部が、ホテルJALシティ長野の朝食・週末ランチのメニューで、下記のとおり提供されることとなりました。

1 提供期間 令和2年2月8日（土）～3月1日（日）

〔朝食提供時間〕6：30～9：30（9：10 オーダーストップ）

〔週末ランチ提供時間〕11：30～14：00（13：30 オーダーストップ）

※ホテルに宿泊されていない方もご利用いただけます。

2 会場 ホテルJALシティ長野 16階 スカイレストラン白馬（長野市問御所町 1221）

3 提供メニュー（アレンジ：ホテルJALシティ長野 洋食料理長 篠原雅也氏）

【最優秀賞「信州山風さやか弁当」】
山岸貴望江さん（長野市）



・炊き込みとうもろこしと梅しそ塩昆布のおにぎり
・ぼたん胡椒入りガパオバーグ など

【優秀賞「信州恵み弁当」】
大塚美佐江さん・愛美花さん（上田市）



・きのこのおにぎり
・信州ポークの変わり煮 など

4 その他 提供されるメニューは日によって異なります。

詳細は、ホテルJALシティ長野又は「風さやか」のHPをご覧ください。

<https://www.nagano.jalcity.co.jp/news/detail.html?CN=289519>「ホテルJALシティ長野」HP
<https://nagano-kazesayaka.net/>「風さやか」HP

○「風さやか」とは？

県農業試験場が開発し、平成25年3月に品種登録されたお米です。「すがすがしい清らかな空気の中で育てられたお米」をイメージして名付けられました。

○「おにぎり弁当コンテスト」とは？

「風さやか」の更なる認知度の向上と消費拡大のため、冷めても美味しく、お弁当やおにぎりに最適な特徴を活かした「おにぎり弁当」を多くの皆様から募集して行ったコンテストです。

51件の応募があり、最終審査の結果、「最優秀賞」、「優秀賞」、「特別賞（長野県調理師会会長賞）」、「努力賞」を決定しました。

ONE NAGANO

みんなでひとつに がんばろう信州

「ONE NAGANO」はみんなで復興に取り組もうという合言葉
一人ひとりがそれぞれの立場で、できることからやってみよう！

長野県農政部農業技術課農産振興係
（課長）伊藤 洋人（担当）伊東 亮
電話 026-235-7221（直通）
FAX 026-235-8392
E-mail:nogi@pref.nagano.lg.jp