

米国レスリングチームに飛騨牛料理などを提供しました

東京2020オリンピックに向け、当市で事前合宿を行なっている米国レスリングチームに、飛騨牛や地元産食材を使用した料理の提供をしました。

■合宿期間

令和3年7月18日（日）～7月31日（土）

■食事提供（宿泊施設）

ホテル花更紗（中津川市神坂280番地） ビュッフェ方式
＜取材対応＞山下料理長（電話：0573-69-5111）
※繁忙期のため事前連絡をお願いします。

■合宿参加者

選手15人、スタッフ46人

■飛騨牛料理メニュー

【7/22(木)夕食】握り寿司、ローストビーフ、サーロインステーキ
【7/27(火)昼食】握り寿司
【7/29(木)夕食】ローストビーフ、サーロインステーキ

■飛騨牛のPR

飛騨牛銘柄推進協議会と連携し、「飛騨牛」を使用した料理の提供およびホテル内にポスターなどを展示した「飛騨牛PRコーナー」を設置しました。

また、選手団全員に「飛騨牛キーホルダー（飛騨牛ロゴ入り牛革製の牛型）」を贈呈しました。

■その他

【飛騨牛の使用量】13kg（サーロイン7kg、モモ6kg）
【地元産食材の使用状況】枝豆50パック、コシヒカリ30升
夏秋トマト30箱（24個/箱：JAひがしみのから贈呈）
【主な日本食の提供内容】五平餅、握り寿司、稲荷寿司、巻き寿司、ちらし寿司、
天むす、そば、天ぷら、さしみ、みそ汁、お好み焼き

お問い合わせ先

文化スポーツ部 生涯学習スポーツ課 担当者：矢野

電話：0573-66-1111（内線4311）