

標題 | 平田商工会議所との連携による平田柿グルメランチで販売力の強化

(ダイジェスト)

平田商工会議所「平田ふるさとグルメ協議会」により平田柿を使った料理が創作され、試食会が開催されました。

若手生産者も加わって企画されたこの取り組みで、平田柿の一層の販売力強化に取り組みます。

出雲市「平田商工会議所」では、70周年記念事業として、会員である飲食店で構成される「平田ふるさとグルメ協議会」が中心となり、「出雲平田エリアの賑わい創出と地域産品を用いた新グルメメニュー開発する」ことを目的に、柿を素材とした料理が創作され、10月10日、平田本陣記念館で試食会が開催されました。

柿を使った料理は、酢の物が代表的なものでしたが、今回の料理は和・洋・中とバラエティに富み、どの料理も、柿の味・香り・食感が楽しめる、プロが作る本格的な料理となりました。

創作した飲食店は平田町内の3店で、10月21日（日）に開催される「平田商工会議所創立70周年記念イベント 雲州平田まちあそび」で販売されるほか、各店で期間限定で販売されます。

イベント及び3店の詳細は、平田商工会議所HPに掲載されています。

出雲市平田地区の柿は、約60haで西条、富有等が栽培され、県内最大の産地です。

今回の企画には、若手生産者も加わっており、平田柿の一層のPRと、売れる農産物づくり、ブランド力強化に、生産者と商工会が連携して取り組みます。



試食料理



シェフによる説明