

～民間企業とのタイアップ事業～

道庁内レストラン「たかはし料理店。」と連携した牛乳・乳製品の消費拡大の取組

道産牛乳・乳製品の需要拡大

◆国際化が進展する中、本道の基幹産業である農業の総生産額の約3割を占める酪農が、安全・安心な牛乳・乳製品を安定供給する責務を果たすため、良質な生乳生産を担う生産者が生産意欲を持って営農に取り組める安定した生乳需要を確保することが必要です。

◆このため、消費者ニーズの多様化に対応した新製品の開発による新規需要を開拓するほか、牛乳・乳製品は栄養バランスのとれた良質な食品との認識の下、教育機関と連携した学校給食の実施、幅広い年齢層を対象としたカルシウムなどの機能性にも重点をおいた普及啓発を促進するとともに、道産牛乳・乳製品のブランド力の向上に努めます。

事業概要

11月11日は、チーズ普及協議会等が、消費者にもっとチーズに親しんでもらうために1992年に制定した「チーズの日」です。

道は、関係団体が行うチーズの普及や消費拡大の取組とあわせて、道庁内レストラン「たかはし料理店。」と連携して、道産農産物を使用した北海道らしい牛乳料理の提案を行い、牛乳・乳製品の消費拡大に向けた取り組みを協働で実施します。

北海道

牛乳・乳製品の消費拡大に向けた取組を実施。

タイアップ事業

『たかはし料理店。』

北海道本庁舎塔屋13階で、道産食材をたっぷりを使用した、手作りの料理を提供するレストラン。手作り弁当の宅配も実施。

『ポターージュ・パルマンティエ』の提供

【事業概要】

- ・道産牛乳と道産農産物を使用した北海道らしい料理の提案。
- ・北海道と人事交流を実施している美瑛町農業協同組合との連携により、使用する食材(ジャガイモと牛乳)は全て美瑛町産。
- ・ナチュラルチーズに関する普及啓発資料を配付。

【「たかはし料理店。」における「ポターージュ・パルマンティエ」の提供】

- (1) 期間 11月8日(月)～30日(火)
- (2) 場所 たかはし料理店(道庁本庁舎屋上)
- (3) 内容 「たかはし料理店特製ポターージュ・パルマンティエ(牛乳とジャガイモの温製ポターージュ)」を特別価格で提供するとともに、道産牛乳のPRグッズをプレゼント。

※「ポターージュ・パルマンティエ」とは、フランスにジャガイモ文化を広げた農学者「パルマンティエ」の名前を冠したフランスの家庭で定番のジャガイモの温製ポターージュです。

民間企業との協働による牛乳・乳製品の消費拡大