

万博弁当第2弾に「たむらのエゴマ油」が採用されました

大阪・関西万博の機運醸成プロジェクトとして、経済産業省の所管する万博首長連合が全国の自治体から食材を集め、連携する調理学校(村川学園)と選定・調理のうえ、万博弁当(コンセプト:手のひらにのる地域産品の祭典)を製作しておりましたが、第2弾の食材として「たむらのエゴマ油」が採用されました。第1弾・第2弾を通して、福島県内の食材としては初めての採用となります。

採用日:令和5年11月30日(木) ※万博首長連合が第2弾のプレス発表を行いました。

料理名:難波葱飯

その他:万博弁当を9つの空間に区切り、それぞれのマスごとに料理が製作されましたが、「たむらのエゴマ油」は9マス目の食材として採用されました。

※詳しくは万博首長連合HP:<https://banpakubento.mayoralalliance.jp>



【本件に対する問い合わせ】
田村市産業部観光交流課 担当:鈴木
TEL0247-81-2136 FAX0247-81-1210
メールアドレスkanko@city.tamura.lg.jp



ターゲット3