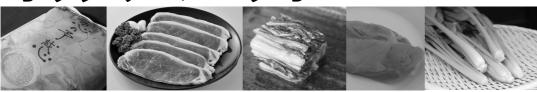
## 広島経済同友会 ひろしまアグリサポーターズ 第13章 『広島県産応援登録制度』応援活動

今回の活動は、H-AGS設立の基礎となった、「第一次産業を考える委員会」提言書で示した経済同友会と行政、 農業団体が協力し、広島の農業を盛り上げていく取組を実践する第一歩であり、先ずは広島県産一次産品の 利用拡大のため「広島県産応援登録制度」を運営する広島県農林水産局販売推進課と協同して社員食堂を通じ 県内産一次産品の利用拡大を図るとともに、多くの県民の食卓へ一次産品を供給し県内産品認知度の向上を 図るものです。

## 広島駅弁当㈱)社食限定! オリジナルコラボメニュー





を使用しています

## 野菜

《胡麻和え》

生産量県内トップクラス。徹底した栽培管理と地下100mのきれいな吉山水使用 『小松菜』/広島市安佐南区 @land

お米

《ごはん》

耐暑性に優れ、丈が低く倒れにくい品種。やや大粒で食べたときの粒感が特徴 『広島県産 恋の予感』/全国農業協同組合連合会広島県本部

加工品

《お漬物》

130年続く伝統的な産地・安佐南区川内地区で栽培された広島菜のみを使用 『本場川内特産 広島菜漬』/JA広島市 広島菜漬センター

豚肉

《豚生姜焼き》

肉の甘みと豚の旨みを引き出すために6種類の穀物飼料で飼育 『瀬戸内六穀豚』/尾道市 大洋ポーク(株)

鶏肉

《チキン南蛮》

ハーブ(オレガノエキス)を加えた専用飼料で飼育。 臭みやクセが少ない 『ひろしまハーブ鶏』/三原市 鳥巧商事株

※週によって変更します。



私たちは広島県産応援登録商品を応援しています



広島経済同友会 ひろしまアグリサポーターズ