

文化・スポーツ・観光

2/9(土)~11(祝)

にいがた 冬 食の陣「当日座」



「米王国=米文化=米の陣」をテーマに、古町通、万代シティパーク、新潟ふるさと村の3会場で開催します。今年は約90店舗が出店。各会場で県内のさまざまなおいしいメニューを提供し、新潟が誇る米文化の魅力を発信します。

●日時 2月9日(土)~11日(祝)10時~17時
※11日は16時まで。売り切れ次第終了

問 食の陣実行委員会事務局(月~金曜10時~17時 ☎025-286-9112)、観光政策課(☎025-226-2608)

※詳しくは、新潟駅万代口観光案内センター、市役所本館案内、区役所などで配布しているチラシや、食の陣ホームページに掲載



昨年の様子



スマートフォンはこちらから

3会場で開催

新潟開港150周年特別企画
華麗なる開港五港のカレー

新潟、函館、横浜、神戸、長崎の名物カレーが集結。この機会に各都市のカレーを食べ比べてみてください。



新潟

函館

横浜

神戸

長崎

古町通5・6・7会場

主なメニュー

親父の握り寿司、柏崎鯛茶漬、あんこう肝入り汁、スワンレイクビール、日本酒カクテル、牛たん焼き、カキのガンガン焼き



親父の握り寿司

万代シティ会場

主なメニュー

ボルシチ、ふかひれ入りスープ麺、のど黒茶漬、カキ炭火焼、牛スジ煮込み、越後もち豚串焼き



ボルシチ

新潟ふるさと村会場

主なメニュー

海鮮5種丼、のど黒カレー、ビーフシチュー、黒毛和牛ステーキ丼、あんこう鍋、ぶたまん、越後牛ステーキ串、カキ汁、タレかつ丼



海鮮5種丼

健康・医療



県立大学生と共同開発
「野菜 de ちょいしおメニュー」を提供

健康寿命の延伸に向けて市民の減塩意識を高めるため、市内のスーパーやレストランで「野菜 de ちょいしおメニュー」を提供します。

本市は脳血管疾患や胃がんによる死亡率が全国平均よりも高く、その原因の一つが食塩の取り過ぎと考えられています。野菜に多く含まれているカリウムは、食塩(ナトリウム)を体から排出する働きをするため、減塩にはとても有効です。

今回提供されるメニューは、野菜を120g以上使用していること、食塩の使用量がレストランメニューと弁当は3g未満、総菜は1g未満であること(基準を超える場合は従来品と比べ10%以上の低減)を条件に、県立大学健康栄養学科の学生と各店舗が連携して開発した期間限定の特別メニューです。旬の野菜を使い、減塩でもおいしく食べられるよう工夫しています。

この機会に、冬野菜をたっぷり使ったメニューでおいしく減塩してみませんか。

提供期間 きょう20日~2月28日(木)

※トラットリア ノラ・クチーナは2月20日(水)まで

問 健康増進課(☎025-212-8166)



県立大学健康栄養学科3年 山田真央さん(左)、丸山真希さん(右)



メニュー開発の様子

1日の食塩摂取目標量は、男性8g未満、女性7g未満です。



新潟市食育・花育推進キャラクター まいかちゃん

スーパー

ウオロク (市内17店舗、ほか県内23店舗)
スパイス香る彩り野菜のカレー炒め (食塩相当量0.8g)
※ほか1品



清水フードセンター (市内15店舗、ほか県内1店舗)
鮭のちゃんちゃん焼き弁当 (食塩相当量1.1g)
※ほか1品



原信・ナルス (市内16店舗、ほか県内外62店舗)
野菜deちょいしおつくね生姜丼 (食塩相当量1.9g)
※ほか1品



レストラン

トラットリア ノラ・クチーナ (北区葛塚)
カルボナーラピザ (食塩相当量5.0g)
※ほか1品



農園のカフェ厨房 トネリコ (西蒲区下山)
◆あったか旬の野菜定食 (食塩相当量2.9g)



ラ・トラットリア・エストルト (北区新崎)
◆たっぷり野菜の4種チーズパングラタン (食塩相当量2.9g)
※ほか1品



◆は予定数量がなくなり次第終了