

2009年9月29日

報道関係者各位

株式会社アコーディア・ゴルフ

『FOOD ACTION NIPPON』推進パートナーとしてさらなる食料自給率向上を目指して

アコーディア・ゴルフの全国ゴルフ場レストランで、 国産食材をふんだんに使った新メニューを提供開始

『FOOD ACTION NIPPON』推進本部後援「全国料理コンテスト」にて
「国産食材の活用」をテーマにグランプリに輝いたメニューを10月1日（木）より提供開始

株式会社アコーディア・ゴルフ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：竹生道^{ちくぶみちひろ}巨）は、2009年10月1日（木）より11月30日（月）まで、「国産食材の活用」をテーマにした「第6回全国料理コンテスト」（主催：株式会社ハーツリーレストランシステム）にてグランプリに輝いた作品を、「秋のフェアメニュー」として提供をいたします。

当社は、農林水産省が推進する食料自給率向上に向けた国民運動『FOOD ACTION NIPPON』の趣旨に賛同し、推進パートナーとして参加しています。2009年2月1日（日）からは、1）グループの全ゴルフ場で提供する「ご飯」「味噌汁」「漬物」を全て国産食材に、2）各ゴルフ場で地元食材を使った地産地消メニューを開発・提供、3）食べ残しを減らすため、ご飯をお好みの量にて提供するという3つの取り組みを実施しています。

今回開催した「全国料理コンテスト」は、アコーディア・ゴルフグループ内のゴルフ場レストランスタッフが、「より上質で」「より安全な」食事をお客さまに提供することを目指し、オリジナルメニューの開発を競うものです。今年はFOOD ACTION NIPPON 推進本部に後援いただき、当運動の一環として「国産食材を活用したオリジナルメニュー」をテーマに、全国130店舗・250作品から選ばれた13名が集まり、8月に成田ゴルフ倶楽部（千葉県成田市）にて決勝大会を開催。秋のフェアメニューとなる、部門を通じたグランプリには「牛厚切りロース ガーリック焼飯～国産元気野菜のバーニャカウダ添え～」が輝きました。

今後も、当社では2009年12月から各ゴルフ場の地元の食材を活かした「地産地消メニュー」を全ゴルフ場で展開するなど、『FOOD ACTION NIPPON』推進パートナーとして、食料自給率向上を目的とした取り組みを推進していきます。

国産食材をたくさん使ったオリジナルメニュー

このたび全国のゴルフ場レストランで提供されるメニューは、国産の鶏と野菜を使った「あなたの自慢の鶏肉料理」部門と、国産野菜をたっぷり使った「御飯に良く合うスタミナ料理」部門の2部門での最優秀作品のうち、グランプリに輝いた「牛厚切りロース ガーリック焼飯～国産元気野菜のバーニャカウダ添え～」となります。

<「秋のフェアメニュー」提供メニュー>

牛厚切りロース ガーリック焼飯～国産元気野菜のバーニャカウダ添え～

(国産野菜をたっぷり使った「御飯に良く合うスタミナ料理」部門 最優秀賞&グランプリ)

- メニュー考案者：セントラルゴルフクラブ(茨城県行方市) 細萱大地調理長代理
- 内容：

グリルしたロースと素揚げ野菜を御飯に載せ、ガーリックチップと秘伝のたれをかけ陶板で香りを引き立たせたメニュー。国産野菜を用いたスティックサラダを添え、人気のバーニャカウダ形式で召し上がっていただくスタイルです。また食後のデザートにはヒアルロン酸ジュレを用意し、健康志向にも気を遣ったメニューとなります。



第6回全国料理コンテスト 出場作品一覧

～国産の鶏と野菜を使った～ (あなたの自慢の鶏肉料理) 部門

【西日本】

店舗名	出品者名	役職	メニュー名
双鈴ゴルフクラブ関コース(滋賀県)	地藤 伸介	調理長	国産鶏の韓国風鍋
名松・ゴルフクラブ(三重県)	大西 勇太	調理長代理	国産鶏のジェンガ ～三種のスティックカツとミルフィーユサラダ～
フォレストみずなみカントリークラブ(岐阜県)	宮前直志	調理長	体にやさしい～ヘルシー&薬膳風 森林鶏の野菜いっぱい生春巻き・リゾットと共に

【東日本】

店舗名	出品者名	役職	メニュー名
山形南カントリークラブ(山形県)	遠藤 毅	エリア長	"石焼"森林鶏の香味焼き丼 野菜あんを添えて
大新潟カントリークラブ出雲崎コース(新潟県)	村越 浩雄	調理長	国産鶏肉の味噌焼き(ガーリック風味)
寄居カントリークラブ(埼玉県)	内田 景子	調理一般	小悪魔age鶏のレモヨソース
小田原ゴルフ倶楽部松田コース(神奈川県)	篠原 浩	調理長	とり釜飯と温野菜のせいろ蒸し

～国産野菜をたっぷり使った～ (御飯に良く合うスタミナ料理) 部門

【西日本】

店舗名	出品者名	役職	メニュー名
堺カントリークラブ(大阪府)	原田 弦	調理長	牛フィレ肉の香ばしい炒め、煮詰め紹興酒のソース 麻油をそえて
バインレイクゴルフクラブ(兵庫県)	葉林武勝	調理長代理	"国産"お肉とお野菜たっぷり! 牛カルビの鉄板鍋
泉佐野カントリークラブ(大阪府)	飯田 博明	調理長	お野菜たっぷり! アジアンプレート

【東日本】

店舗名	出品者名	役職	メニュー名
セントラルゴルフクラブ(茨城県)	中家 圭次	エリア長	ジャーマンハンバーグの陶板焼き ～大地の十二野菜と和風おにょんのソース～
セントラルゴルフクラブ(茨城県)	細萱 大地	調理長代理	牛厚切りロース ガーリック焼飯 ～国産元気野菜のバーニャカウダ添え～
愛鷹シックスハンドレッドクラブ(静岡県)	日下部 勝利	エリア長	石焼 国産牛薄切り肉と国産野菜の瞬間スチーム

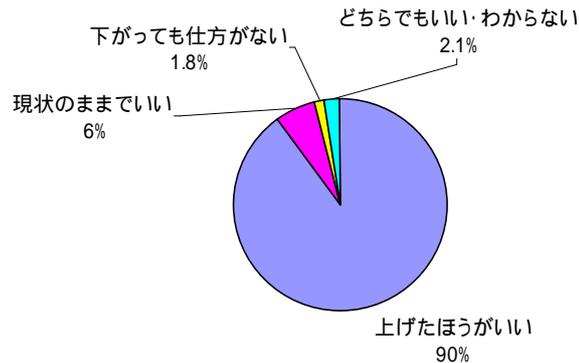
網掛けは各部門最優秀賞

<参考資料> ますます高まる国産食材に対するニーズ

農林水産省の「食料消費における消費者の意識調査」によると、日本の食料自給率向上および国産食材の安全・安心に対する意識は高い数値で推移しています。

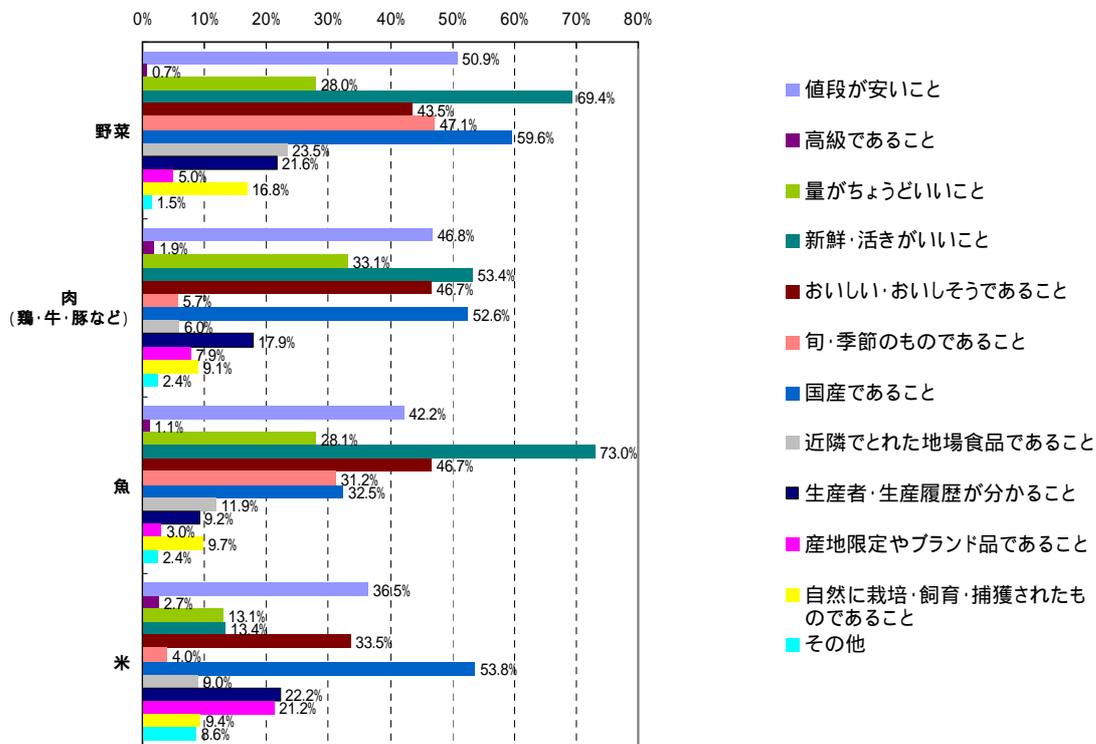
【資料1】日本の食料自給率を上げたほうが良いと考える人は全体の90%

あなたは日本の「食料自給率」について今後どのように考えますか。(n=2060) 単一回答



【資料2】野菜、肉、米では特に国産を意識する傾向

あなたが、普段「野菜」「肉（鶏、牛、豚など）」「魚」「米」を購入する際に重視する点をお選びください。(n=1839) 複数回答



平成 20 年度 農林水産省「食料消費に関する消費者の意識調査」より

<FOOD ACTION NIPPON とは...>

「FOOD ACTION NIPPON」とは、日本の食を次の世代に残し、創るために、食料自給率の向上を目指して、農林水産省と民間企業・団体等が主体となって推進する国民運動の名称です。



みんなで食料自給率アップ!

世界規模で食料をとりまく環境が変化する中、国産農作物の消費拡大は、食料自給率向上を実現する有用な手段であると考えられています。そのためには、「生産」「流通」「消費」のそれぞれの現場で問題意識を共有し、消費者・企業・団体・地方公共団体などが一体となって運動を推進することが課題となっています。この課題の実現を目的として、農林水産省は2008年度より「食料自給率向上に向けた国民運動推進事業」を立ち上げ、その基盤となる組織として「FOOD ACTION NIPPON 推進本部」を発足させました。

「FOOD ACTION NIPPON」の目標は「“おいしいニッポンを”残す、創る」こと。そのために、2015年度に食料自給率45%の実現を目指して取り組みます。詳しくは下記公式サイトをご参照ください

<http://www.syokuryo.jp>（「おいしいニッポンを。」で検索）

株式会社アコーディア・ゴルフは、2003年7月19日より新しいブランドイメージ戦略に基づくゴルフ場運営を開始しました。当社では、ゴルフを気軽にプレーできるスポーツとしてとらえ、“It’s a new game”をコンセプトに日本における新しいゴルフの在り方を提唱しています。2009年8月末現在、131コースを運営（運営受託、コンサルティング契約等含む）する当社では、熱心なゴルファーの方々はもちろん、これまでゴルフに触れるチャンスがなかった初心者の方にも魅力を感じていただけるような、全く新しいゴルフシーンの創出に努めています。また、今後も自社のさらなる成長を目指すことはもちろん、国内最大手のゴルフ場運営会社という責任ある立場として、日本におけるゴルフの発展に寄与していきます。

本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先

株式会社アコーディア・ゴルフ 広報室

丸毛 晴恵 Phone : 03-6688-1567 Fax : 03-3499-2029

鈴木 加奈 Phone : 03-6688-1575 Fax : 03-3499-2029

株式会社電通パブリックリレーションズ

日高 祐一 Phone : 03-5565-6766 FAX : 03-3546-2017

本件に関する一般の方のお問い合わせ先

株式会社アコーディア・ゴルフ サービスデスク Phone:03-6688-1300