"蜃気楼の見える街"魚津

魚津市プレスリリース　令和６年２月１日

おにぎりサミット開催

魚津のベニズワイガニが「究極のおにぎり」メニューの具材に

一般社団法人おにぎり協会（本社：神奈川県鎌倉市、代表：中村祐介）と魚津市を含む７自治体でおにぎりサミットを開催します。参加自治体の首長たちが集い、今や世界フードとなったおにぎりについて話し合い、調印式を執り行います。そのほか**「究極のおにぎり」と究極のおにぎりに合うメニューの発表と試食、後日開催予定のコラボキャンペーン企画の紹介なども行われます。**

※究極のおにぎりはプレーンな塩おにぎりです。食材は各自治体が持ち寄った名産品を使っています。

１　開催日時

令和６年２月２日（金）

１３：００	おにぎりサミット首脳会議	（会場：①）
１５：１５	署名式・記念撮影	（会場：②）
１６：００	究極のおにぎり発表	（会場：②）
１６：３０	コラボキャンペーン企画の紹介	（会場：②）
１７：３０	レセプション（試食等）	（会場：②）

※市長が参加するプログラムのみ掲載

※その他、おにぎり・環境・スポーツ・教育に関連したセッション等も開催されます。

２　開催会場

①新丸の内センタービル（東京都千代田区丸の内 1-6-2 新丸の内センタービル 20-21 階）

②３×３ Lab Future（東京都千代田区大手町 1-1-2 大手門タワー・ENEOS ビル 1F）

３　参加団体･自治体（食材）

一般社団法人おにぎり協会、新潟県南魚沼市（米）、新潟県村上市（鮭）、福岡県柳川市（海苔）、和歌山県みなべ町（梅）、埼玉県深谷市（ネギ、味噌）、愛媛県今治市（塩）、富山県魚津市（ベニズワイガニ）

４　当日の様子について

○当日の会場②に招待者及びマスコミ関係者が入場できます。（要申込）

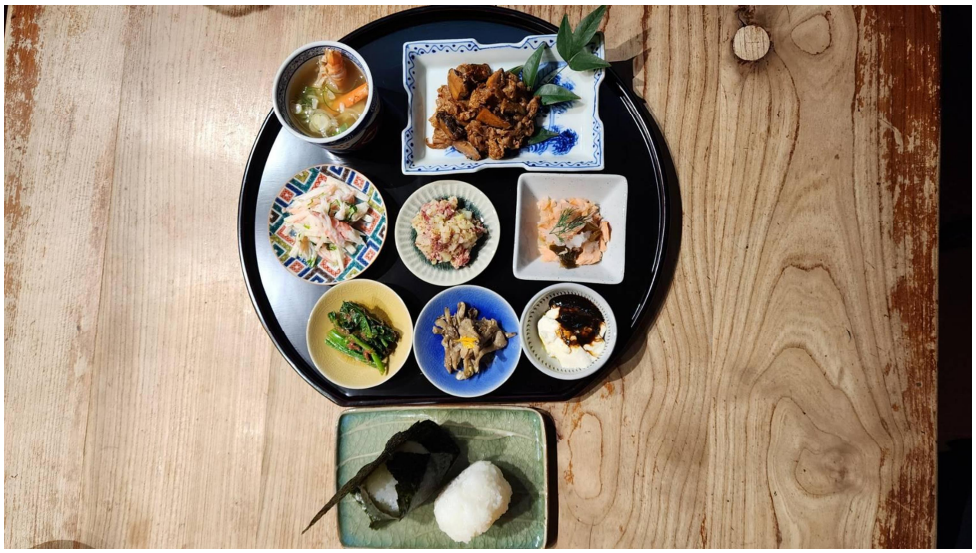
○当日の会場の写真等のオフィシャル素材は、主催者が Web 上で随時公開し、ご自由に使用できます。

URL（短縮 URL）　https://x.gd/PIVpL

ONIGIRI SUMMIT
2024.02.02 TOKYO

担当部署：魚津市役所農林水産課水産振興係
（課　長）清水　（担当者）宮野、山内
電話　0765-23-1033、ＦＡＸ　0765-23-1053
Ｅ－Mail　norinsuisan@city.uozu.lg.jp

▼究極のおにぎりメニュー（おにぎりと各自治体からの食材を用いたメニュー）



各自治体からの名産品（食材）を用いて、究極のおにぎり（プレーンな塩おにぎり）に合うメニューを作り当日会場で試食する。なお、調味料等も各自治体の特産のものを使っている。

①深谷牛のねぎ味噌炒め　②ほうれん草の梅お浸し　③海苔かけ豆腐
④鮭のねぎ出汁のせ　⑤蟹と長芋の酢の物　⑥コンビーフ山椒ポテサラ
⑦舞茸ねぎ味噌炒め　⑧蟹の味噌汁

★魚津市の蟹を使ったメニューの詳細
⑤蟹と長芋の酢の物
長芋の千切りと蟹を合わせすし酢、醤油で味付け。青のりまぶす。
⑧蟹の味噌汁
蟹をカットし、出汁に入れ火にかける。味噌を溶かしねぎの小口切りを加える。