



《京都「丹後・食の王国」プロジェクト》取組報告

「TANTANongライド」前日イベントで 丹後産コシヒカリをPR !!

～「成美大学短期大学部」「丹後米改良協会」と連携実施!!～

要 旨

「TANTANongライド」の開催に当たり、京都「丹後・食の王国」の取り組みとして、H23年産米食味ランキング「**特A**」獲得（通算9回）の「**丹後産コシヒカリ**」を広くPRするため、「**成美大学短期大学部**（後援：一般社団法人京都府北部地域・大学連携機構）」、「**丹後米改良協会**」と連携してPR活動を行いました。

全国各地からお見えになられた参加者の皆様に、良食味を誇る安心・安全な「**丹後産コシヒカリ**」をPRし、また、会場内に多数出展された丹後の各出展ブースでの产品销售により、消費者の皆様にご満足いただける「丹後の食」を広く情報発信することができました。

《実施概要》

1. 実施日 平成24年6月9日（土）13:00～17:30
2. 場 所 宮津市宮天橋立駐車場特設会場
3. 内 容

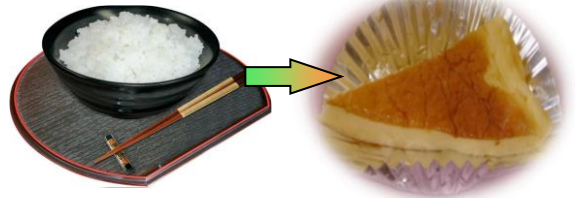
☺「丹後産コシヒカリ」を使った新スイーツ「**ごはんdeケーキ**」の試食

（担当：成美大学短期大学部生活福祉科食物栄養専攻 桐村講師、2年生の皆さん）

同大学短期大学部の食物栄養専攻の学生さん達は、京都米の良さ「発見」提案事業（社）京都府米食推進協会）で、お米を活かした学生提案により、数々の特選・金賞を受賞されています。今回は「丹後産コシヒカリ」を使用した新スイーツ「ごはんdeケーキ」を参加者の皆さんに試食していただきました。

☆☆☆「ごはんdeケーキ」の特徴☆☆☆

- ◆普通のバークドケーキと一味違う、しっとりモチモチとした不思議な食感！
- ◆丹後産コシヒカリが生み出すほのかな甘み！
- ◆バター不使用、低カロリーのスイーツです！



☺「丹後産コシヒカリ」PR活動（担当：丹後米改良協会）

参加者の皆さんに「丹後産コシヒカリ」試食用2合袋を「コシタン下敷」「PRチラシ」などとともに、約300名の方に配布してPRしました。

山田知事にも試食していただき「うん。おいしい！」とのコメントを頂戴しました



丹後着物クイーンの皆さんも試食でおいしさにニコリ！



真剣に「ごはんdeケーキ」と丹後産コシヒカリPRポスターを見られています



丹後産コシヒカリ試食用2合袋配布の様子です



成美短大の皆さんにはステージ上から「ごはんdeケーキ」を説明していただきました

