

信州からの贈り物

Gifts from Shinshu



JAL ファーストクラスにご搭乗の皆様へ

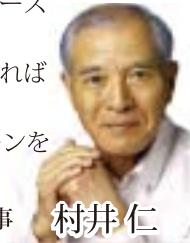
Dear JAL First Class Guests,

美しい山々に囲まれた自然豊かな長野県は、おいしい農産物を育んでいます。今回、JAL ファーストクラスにご搭乗された皆様に、信州産食材をふんだんに使用した特別メニューをお楽しみいただけることになりました。このメニューは、信州の食を知り尽くした地産地消の仕事人藤木徳彦シェフのプロデュースによるものです。

ご賞味いただき、さわやかな風が香る信州の情景を思い描いていただければと存じます。

そして信州では、2010年10月～12月の3ヶ月間大型観光キャンペーンを開催します。人・食・自然の魅力溢れる長野県にぜひお越しください。

長野県知事 **村井 仁**



Nagano Prefecture, a beautiful province of Japan, lies deep in the heart of abundant nature, surrounded by magnificent mountain ranges and grows marvelous agricultural products that are rich in flavor.

We take pride in offering JAL First Class guests on board special dishes featuring a variety of ingredients produced in Shinshu (Nagano Prefecture). This exquisite menu was produced by Chef Norihiko Fujiki, a maestro of Shinshu delicacies and an expert of soliciting all the value of "local production for local consumption."

I hope you will enjoy our cuisine and visualize scenes of Shinshu where the air is fresh and sweet.

It is also my great pleasure to invite each of you to visit Nagano Prefecture as we will stage a nationwide three-month tourism campaign from October through December, 2010. I hope you will have the opportunity to explore the many charms that Nagano has to offer, from its friendly folks to its tasty food and verdant nature.

See you in Shinshu!

Jin Murai
Governor of Nagano Prefecture

春は山菜、夏は高原野菜、秋は多彩なきのこや果実、冬は川魚やジビエ（狩猟動物）、そして卵や畜産、乳製品…。長野県は豊かな自然に育まれた食材に恵まれています。

四季折々の魅力ある食材には、作り手の熱い思いがこもっています。長い歴史の中で培われてきた知恵や食文化、そして生産者の思いを形にするべく、メニューを考えました。

この一皿から信州の食文化や風土を少しでも感じていただければ幸いです。

Restaurant & Hotel
Espoir Du Maïsons
藤木 徳彦



Nagano Prefecture enjoys abundant food ingredients grown year-round in a rich natural environment. Among them are mountain vegetables in spring, highland vegetables in summer, a variety of mushrooms and fruits in autumn, freshwater fish and gibier (game animals) in winter, as well as premium eggs, livestock and dairy products. You name it, Shinshu has it.

Enticing ingredients, each in its own season, embody the soul and passion of those who produce them. I produced this menu in an effort to put the wisdom and dietary culture developed through Nagano's long history and the spirit of the food producers into a form you can readily experience.

I would be more than happy if you would enjoy a taste of the food and the culture of Shinshu with an ala carte dish.

Norihiko Fujiki
Chef



信州食材のシャルキュトリー盛り合わせ 季節野菜のピクルス添え

Assorted Charcuterie from "shinshu" accompanied with Pickles of Seasonal Vegetables



盛り合わせ内容

- ・信州プレミアム牛肉 ローストビーフ
- ・黒姫高原放牧豚ポークハム
- ・黒姫高原放牧豚バジルソーセージ
- ・信州産ポーク&チキンソーセージ
- ・信州産季節の野菜 5種類のピクルス



信州プレミアム 100 プレーンヨーグルト

"Shinshu" Premium 100 Plain Yogurt



A 信州プレミアム牛肉 *Shinshu Premium Beef*

「信州プレミアム牛肉」は、“おいしさ”を基準として県が認定した全国唯一の牛肉です。牛肉中のオレイン酸の割合と脂肪交雑（サシ）の数値で牛肉のおいしさを評価する基準を、長野県が全国で初めて導入しました。認定農場で育てられた黒毛和牛の中から、さらに1頭ごとに厳選した「信州プレミアム牛肉」は、香り高く滑らかな口どけ、そして豊かな味わいを兼ね備えた、まさに国内最高級の牛肉です。

Shinshu Premium Beef is the only beef item that was designated by Nagano Prefecture as “premium” based on the “taste standard” for the first time in Japan. Nagano Prefecture launched a new system to determine the quality of beef by introducing numerical criteria which is the combined index of oleic acid and marbling content. Each black cattle raised on specially-designated ranches is examined carefully to produce the best quality. Shinshu Premium Beef is the very best of all that is produced in Japan, known for its deep aroma, smooth texture and elegant flavor.

B 黒姫高原放牧豚 *Kurohime Free-Range Pork*

「黒姫高原放牧豚」は、長野県の北に位置する標高700メートル付近の黒姫高原で放牧により飼育され、自然の環境の中で伸び伸びと健康的に育った豚です。飼料には「大豆粕、ヨーグルト、いなり、りんご」などエコ飼料を給与し未利用資源を有効に生かしています。また、放牧することで遊休農地の再利用にも貢献しています。黒姫高原で育まれた環境にやさしい美味しい豚肉をどうぞご賞味ください。

Kurohime Free-Range Pork is produced from healthy pigs raised in a wonderful natural environment at an altitude of around 700 meters on Kurohime Highland in the north of Nagano Prefecture. These pigs are fed with ecological feed by utilizing unused resources such as soymeal, yogurt, deep-fried bean curds and apples. They are also being grazed on the idle farm land, which contributes to the conservation of farming area. Please enjoy delicious “eco-friendly” pork nurtured in the heart of bounty of nature of Shinshu.

C 信州産季節野菜 5種類のピクルス *Shinshu Vegetables in Season Pickles of Five Varieties*

信州に古くから受け継がれている野菜をはじめ、信州でつくられた野菜をピクルスにしました。厳しさと豊かさを兼ね備えた信州の大自然が生み出した野菜たちをご堪能ください。

Fresh vegetables grown in Shinshu including the varieties that have been traditionally cultivated in Nagano have been pickled. Please enjoy these vegetables which have been cultivated and survived in the severe yet rich nature of Shinshu.

D 信州プレミアム100プレーンヨーグルト *Shinshu Premium 100 Plain Yogurt*

信州産の生乳を100%使用したまろやかな口当たりのヨーグルトです。プロバイオティクス乳酸菌を使用し酸味が少ないので、「酸味が苦手」という方にも食べやすいヨーグルトです。生乳100%使用ならではの滑らかさと、味わいをお楽しみいただけます。

This velvety yogurt is made from 100% raw milk produced in Shinshu. With probiotic lactic acid bacteria BB-12, it tastes mild, smooth flavor, making it a treat even for those who are not fond of the tartness of plain yogurt. We hope you will enjoy the velvety touch and richness of this yogurt that can only be realized by using 100% raw milk.

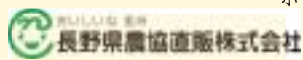
この企画で提供される A・B・C 商品は長野県農協直販(株)、C 商品は農産加工組合カモミールの会で加工製造されています。

Reference

長野県庁 農政部 農産物マーケティング室

長野県長野市大字南長野字幅下 692-2 TEL 026-235-7216 FAX 026-235-7393

ホームページアドレス <http://www.pref.nagano.jp/index.html>



長野県長野市市場 2-1 TEL 026-285-5500 FAX 026-284-4900

ホームページアドレス <http://www.nagachoku.co.jp/>



オーベルジュ エスポワール

長野県茅野市北山蓼科中央高原 TEL/FAX 0266-67-4250

ホームページアドレス <http://www.wide-suwa.com/espoir>