

◆5月26日 ワーキング・ランチ メニュー

前 彩

バジル酢味噌和え

鶏胸肉 玉葱 トマト

車海老塩レモン煮 さつま芋胡麻塩焼き 鰯カレー煮

豌豆と雲丹かき揚げ 鰻八幡巻き 空豆チーズ挟み



御 椀

蛤潮仕立て

蛤糝薯 若布 ラディッシュ 独活 木の芽



造 り

鯛キャビア添え

鮪腹身 縞鯨 鱧湯引き 梅肉添え 太刀魚

大葉紫蘇 紫芽 胡瓜 花付胡瓜 蝶野菜 縴り野菜 山葵 土佐醤油

焚 合 せ

油目揚げ煮

小芋 南京 小茄子 椎茸 人参 モロッコ隠元 生姜



焼 物

伊賀牛フィレ肉味噌漬け 伊賀牛フィレ肉塩焼き

野菜焼き浸し エリンギ茸 ズッキーニ クレソン

万願寺唐辛子 山葵 伊勢醤油



食 事

にぎり寿司 松阪牛フィレ肉炙り

真珠塩 厚焼き玉子 剣先烏賊 真子鰯 鮪赤身

生姜甘酢漬け 土佐醤油

食 後

青もみじ (和菓子) 落雁

マンゴー 桜桃 茶師十段小林さん精選「玉碾」

※写真は、外務省HPより引用

使用食材産地情報

松阪牛フィレ肉・・・特産松阪牛（大紀町産：松阪牛協議会提供）

米・・・伊賀米コシヒカリ（伊賀市産：全国農業協同組合中央会提供）



- ①志摩市.....鯉節
鯛(造り)
鱧(造り)
鰯(造り)
油目(焚合せ)
- ②熊野市.....熊野地鶏(前菜)
- ③津市.....胡瓜(造り)
- ④南牟婁郡.....マイヤーレモン果汁(前菜)
- ⑤尾鷲市.....太刀魚(造り)
- ⑥桑名市.....フルーツマト(前菜)
蛤(御椀)
- ⑦鳥羽市.....若布(御椀)
- ⑧多気郡.....山葵(造り)
- ⑨伊勢市.....空豆(前菜)
里芋(焚合せ)
伊勢醤油(造り)
- ⑩松阪市.....椎茸(焚合せ)
松阪牛(食事)
- ⑪伊賀市.....伊賀牛(焼物)
米(食事)
- ⑫度会郡.....鰯(前菜)
伊勢まぐろ(造り)



他県産の主な食材
 ・キャビア(宮崎県)
 ・大葉(愛知県)
 ・花付胡瓜(愛知県)
 ・マンゴー(宮崎県)

※外務省HPより引用

◆5月26日 ワーキング・ディナー メニュー

海の幸 トマトの魅力をさまざまな形で

伊勢海老 クリームスープ カプチーノ仕立て

鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース

伊勢海老ソテー ポルト酒ソース 米澤モチ麦のリゾットとともに

伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉

宮川育ちのワサビを添えて

ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ

コーヒー、紅茶 またはエスプレッソ



※写真は、外務省HPより引用

使用食材産地情報

松阪牛フィレ肉・・・特産松阪牛（大紀町産：松阪牛協議会提供）

米・・・伊賀米コシヒカリ（伊賀市産：全国農業協同組合中央会提供）



5月26日ワーキングディナーで使用されている主な三重県産食材

- ①津市・伊勢市……………トマト(前菜)
- ②志摩市……………鮪(前菜、魚料理)
金目鯛(前菜)
真珠貝柱(前菜)
伊勢海老(スープ)
あおさ(魚料理)
車海老(前菜)
- ③桑名市……………蛤(前菜)
- ④北牟婁郡……………アオリイカ(前菜)
- ⑤度会郡……………卵(ロワイヤル)(スープ)
セミノール(デザート)
- ⑥伊賀市……………白米(シソット)(魚料理)
- ⑦松阪市……………松阪牛(肉料理)
アラゲキクラゲ(肉料理)
しいたけ(肉料理)
- ⑧多気郡……………わさび(肉料理)
- ⑨四日市市……………伊勢茶(肉料理)
- ⑩鈴鹿市……………花びら茸(肉料理)



他県産の主な食材
・バター(岩手県産)

※外務省HPより引用

◆5月27日 ワーキング・ランチ 弁当 メニュー

(上段に)

口取り

鱸チーズ焼き 鰻巻き玉子 枝豆焼き糲薯 蓬麩田楽
蛸柔らか煮 赤蒟蒻ピリ辛煮 蛤生姜煮 空豆蜜煮
丸十蜜煮 パプリカトマト酢浸し 酢蓮根

焚合せ

海老椎茸 楓冬瓜 桧扇貝吉野煮 蝶南京
鯛の子 オクラ

揚げ物

鮑唐揚げ 雲丹磯辺揚げ 鱈梅紫蘇揚げ
玉蜀黍と隠元 蟹パン



(下段に)

肉料理

伊勢鶏もも肉塩麹焼き
青唐 占地茸 貝割れ菜 黄プチトマト レモンドレッシング
松阪牛ローストビーフ冷製
焼き茄子 赤プチトマト わさび菜 大蒜チップ 胡麻ポン酢たれ
玉城豚ロース山椒焼き
蓮芋 アンディープ 紫蘇ドレッシング

【別盛り】

にぎり寿司

煮穴子 鯛 鯰 鮪とろ
車海老 紅鮭燻製
生姜甘酢漬け 土佐醤油

御椀

赤だし
浅蜷 三つ葉 粉山椒

水菓子

メロン 巨峰 西瓜 ミント

和菓子

落雁 煎茶



※写真は、外務省HPより引用



- ①松阪市……………椎茸(焚合せ)
松阪牛(肉料理)
新玉葱(揚げ物)
- ②志摩市……………鱈(口取り)
鮑(揚げ物)
南張メロン(水菓子)
棕扇貝(焚合せ)
鯛の子(焚合せ)
鰯(寿司)
船越味噌(御椀)
三つ葉(御椀)
- ③桑名市……………蛤(口取り)
- ④熊野市……………ボン酢(マイヤーレモン土佐酢入り)(肉料理)
- ⑤伊勢市……………伊勢どり(口取り)
空豆(口取り)
鱈(揚げ物)
穴子(寿司)
浅利(御椀)
- ⑥鳥羽市……………海苔(揚げ物)



※外務省HPより引用