

弁当献立・弁当箱掛け紙デザイン・名称

	献立	弁当箱掛け紙デザイン
<p>1日目(10/19(土)総合開会式)</p> <p>○名称 ようこそ とっとり 食パラダイス弁当</p> <p>○弁当提供見込数 10,000 個</p> <p>○主な鳥取県らしい料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大山おこわ ・県産梨のコンポート ・かにちらし寿司 	<p>大山鶏の照り焼き、ブロッコリー</p>  <p>炊き合わせ かにちらし寿司 鱈の塩麴焼き ゆかりご飯 焼きとうふちくわ、桜しゅうまい</p> <p>大山おこわ かに爪フライ レモンスライス 県産梨のコンポート</p> <p>提案: (株)米吾 (大会の幕開けを彩る弁当とするため、鳥取の代表的な食を詰め込み、おもてなしの心を表現した。)</p>	 <p>制作: 戸村巴月(とむらはづき)さん (鳥取から連想する特産品等を、「まんが王国」らしくまんが風にコマ割りで構成した。)</p>
<p>2日目(10/20(日)交流大会)</p> <p>○名称 食べてみんさい とっとり恵み弁当</p> <p>○弁当提供見込数 9,000 個</p> <p>○主な鳥取県らしい料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大山鶏の照り焼き ・かにクリームコロッケ ・いただき 	<p>オレンジ</p>  <p>銀鮭焼物 いただき かにクリームコロッケ かにちらし寿司 焼きあごちくわ、焼きとうふちくわ</p> <p>わかめご飯 大山鶏の照り焼き 炊き合わせ</p> <p>提案: ぎんりんグループ (同日の掛け紙のモチーフでもある名峰大山が名前の由来ともいわれる、県西部の郷土料理「いただき」を盛り込んだ。)</p>	 <p>制作: 松村航希(まつむらこうき)さん (県外出身者の視点で鳥取の魅力的に感じるものを写真で並べ、広大な自然を表現するため、大山を手書きで加えた。)</p>
<p>3日目(10/21(月)交流大会)</p> <p>○名称 がんばるだでえ 鳥取ではばたけ弁当</p> <p>○弁当提供見込数 6,000 個</p> <p>○主な鳥取県らしい料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大山鶏の塩唐揚げ ・とうふちくわ ・かにちらし寿司 	<p>玉子焼き、紅あずま甘露煮、砂丘らっきょう</p>  <p>大山鶏の塩唐揚げ ゆかりご飯 とうふちくわの磯辺揚げ 炊き込みご飯 煮物</p> <p>かにちらし寿司 銀鮭塩焼き みかん ミニトマト</p> <p>提案: 新あじそう(株) (多くの競技が最終日を迎えるため、もうひと踏ん張りできるよう、タンパク質を多く含む県産品を取り入れた。)</p>	 <p>制作: 野崎ほのか(のさきほのか)さん (鳥取の名物をデフォルメし、「ねんりんピック」の「りん(輪)」をイメージして丸窓状に描いた。)</p>
<p>4日目(10/22(火)総合閉会式)</p> <p>○名称 再会祈願 とっとり 心の縁むすび弁当</p> <p>○弁当提供見込数 150 個</p> <p>○主な鳥取県らしい料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・砂丘らっきょう ・あごちくわ ・大山おこわ 	<p>玉子焼き、紅あずま甘露煮、砂丘らっきょう</p>  <p>大山鶏の塩こうじ焼き ゆかりご飯 あごちくわの磯辺揚げ 菜飯 煮物</p> <p>大山おこわ 赤魚塩焼き みかん ミニトマト</p> <p>提案: 新あじそう(株) (大会のフィナーレを飾る弁当であるため、大山おこわ等の郷土料理を多く盛り込み、鳥取大会が記憶に残る献立を目指した。)</p>	 <p>制作: 竹中隼人(たけなかはやと)さん (食欲が湧き、鳥取砂丘も連想される赤・黄色の背景に、鳥取名物の写真を貼り、シンプルで見やすいデザインにした。)</p>