

平成30年11月8日
資料提供



豪華客船「ぱしふいっく びいなす」の『世界遺産 屋久島・南紀と瀬戸内海クルーズ』に県産食材を使った料理が登場！！

和歌山県では、わかやま産ブランドの向上と販路開拓を目的に外食産業への県産食材の提案活動を行っており、本年9月には日本クルーズ客船株式会社の関係者を産地招聘して食材提案を行いました。

この度、日本クルーズ客船株式会社が運航するクルーズ船「ぱしふいっく びいなす」（旅客数620名、乗組員220名）で行く『世界遺産 屋久島・南紀と瀬戸内海クルーズ』で和歌山県産食材が採用され、新宮港への入港の際に料理長が趣向を凝らした料理が乗船客に提供されます。

ぱしふいっく びいなす 県産食材を使用したメニュー

平成30年11月15日（木）

鮫肝の奥熊野じゃばらポン酢和え

熊野名産さんま寿司

熊野灘で獲れた鮮魚のお造り（紀州梅まだい・海桜鮪）

和歌山産太刀魚のそうめん流し 紀州南高梅 舞茸・酢橘

希少な熊野牛の山椒焼 季節の野菜（椎茸・银杏・里芋）



※写真はイメージです



【世界遺産 屋久島・南紀と瀬戸内海クルーズ】



ぱしふいっく びいなす

(参考) びいなすクルーズのホームページ URL : <http://www.venus-cruise.co.jp/>

日程	入港	出港	寄港地
11/11（日）		17:00	横浜
12（月）			終日クルージング
13（火）	7:00	17:00	屋久島
14（水）	13:00	17:00	鞆の浦
15（木）	8:00	17:00	新宮
16（金）	9:00		横浜

（参考）11月15日 新宮港で、ぱしふいっく びいなす歓迎イベントが開催されます！

- ◎平安衣装・雅楽演奏による歓迎（8:00～）
- ◎三輪崎保育園児による歓迎（8:30～）
- ◎【船内】歓迎セレモニーの開催（8:10～）
- ◎近隣観光協会等による地元物産販売の開催（12店舗／8:00～16:30）
- ◎「ユメグミ」によるハーモニカ演奏お見送り（16:45～）

<お問い合わせ先> 和歌山県庁 農林水産部 食品流通課 担当 田ノ岡・鳥居

電話：073-441-2814 /FAX：073-432-4161