

平成31年3月26日
資料提供



豪華客船「ぱしふいっく びいなす」の『春爛漫 南国土佐と紀州・伊勢・駿河クルーズ』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実施しています。平成30年度は9月と1月に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、11月のメニューインに続く第二弾として、3月下旬に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『春爛漫 南国土佐と紀州・伊勢・駿河クルーズ』で県産食材が採用され、和歌山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31年3月29日（金）

紀州梅真鯛のカルパッチョ 和歌山産山椒風味のピネグレット添え

国産牛リブロースのロースト 赤ワインソース 和歌山産しらすとポテトのガレット添え



※写真はイメージです



ぱしふいっく びいなす

【春爛漫 南国土佐と紀州・伊勢・駿河クルーズ】

日程	入港	出港	寄港地
3/26 (火)		11:00	仙台
27 (水)	08:30	13:00	清水
28 (木)	08:00	19:00	高知
29 (金)	07:00	18:00	和歌山
30 (土)	09:00	17:00	鳥羽
31 (日)	17:00		仙台

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

<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