

## 昨年度好評につき、第2回目の開催が決定 飲食店・菓子店×農家のマッチング会を今年も開催します！

豊橋市は、全国有数の農業地帯（市町村別農業産出額14位）である強みを活かし、質の高い豊橋産農産物の「地産地消」を推進するため、令和4年度に地元飲食店・菓子店と地元農家のマッチング会を開催。4店舗×7農家により10の新メニューが誕生しました。

地元農家の美味しくて新鮮な農産物が、飲食店のこだわりの詰まった地産地消メニューへと変身し、emCAMPUS FOODでの販売イベント時には完売メニューが出るほど、参加農家や飲食店はもちろん、お客様からも大変好評であったため、今年度も引き続き開催します。

第2回目となる今回は、昨年度のコラボ数を超えるメニュー開発を目指します。

**ポイント1** emCAMPUS FOODを貸切り、農家ごとの紹介ブースを設け飲食店・菓子店と交流します。  
昨年度よりも個別交流の時間を増やし、双方の理解をより深めます！

### ■地元飲食店・菓子店×地元農家マッチング会の開催概要

日時：令和5年7月31日（月）14時～17時

場所：emCAMPUS FOOD（駅前大通二丁目81番地 emCAMPUS EAST 1F）

対象者：飲食店、菓子店および農業生産者など

参加申込：詳細や参加申込は下記URL及び右記二次元コードをご覧ください。

<https://www.city.toyohashi.lg.jp/54507.htm>

申込〆切：令和5年7月21日（金）17時まで



（昨年度のマッチング会の様子）

昨年度の詳しい様子はこちら <https://digital-em-campus.jp/emcampus/matching-event/>



### 【備考】

- ・マッチング会では12～1月頃実施予定の新メニュー提供に向け、メニュー開発を行う飲食店・菓子店及び農家を募集しますが、マッチング会からの参加も可能です。
- ・マッチング会では、飲食店・菓子店は自己紹介を、農家は農産物の魅力やおすすめの食べ方の紹介等をインタビュー形式による回答またはプレゼン形式にて行っていただきます。
- ・マッチング会の詳しい説明をご希望の方へ、下記のとおり事前説明会を開催します。

【第1回】日時：令和5年7月11日（火）15時～16時

場所：emCAMPUS FOOD（駅前大通二丁目81番地 emCAMPUS EAST 1F）  
及び ZOOM（オンライン）

【第2回】日時：令和5年7月12日（水）15時～16時

方法：ZOOM（オンライン）のみ

※両日とも同じ内容の説明を行います。ZOOMのURLは豊橋市HPをご覧ください。

**ポイント2** 今回は新メニューのお披露目を emCAMPUS FOOD にて開催し、その後参加飲食店の店舗にて新メニューの提供を開始します。お披露目会では、参加農家によるマルシェも開催します！

■プログラムの流れ（予定）

- |                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| ①地元飲食店・菓子店×地元農家のマッチング会開催      | 7月31日（月）    |
| ②新メニュー開発グループ結成（圃場・飲食店見学、開発会議） | 8月～         |
| ③新メニュー発表（記者向け）                | 11月         |
| ④新メニューお披露目会&農家によるマルシェ（一般の方向け） | 12月         |
| ⑤各店舗において新メニューの提供を開始           | 12月～令和6年1月頃 |

※プログラム全体の概要は表面の URL 及び QR コードから豊橋市 HP をご覧ください。



（昨年度の記者向けメニュー発表会の様子）

【参考】 令和4年度に誕生した地産地消の新メニュー（全10品）

【 WASHAGANCHI（イタリアン） × 百年柿園ベル・ファーム（次郎柿）】

【 ふぐ・日本料理 大村屋（日本料理） × オンザントラス河合果樹園（レモネーディア） 】



【 キッチンイマイ（洋食） × 農園そもそも（さつまいも）・だるまトマト農園（ミニトマト） 】



【 和の膳おざき（和食） × アグリコ（ミニトマト）・らでいっしゅ屋（ラディッシュ）・ヤマイン果樹園（みかん） 】



～参加者の声～

- ・日頃出会うことのできない飲食店・農家と出会うことができた（飲食店・農家）
- ・メニューだけではなく参加した飲食店・農家との繋がりができて嬉しい（飲食店・農家）
- ・豊橋が誇る地元農産物を利用することで、店舗の魅力をより引き出すことができた（飲食店）
- ・こだわりの農産物の特徴を飲食店に理解してもらい、新鮮な状態で消費者へ届けてもらった（農家）
- ・新鮮さ、素材の味がとても感じられるプロのアイデアの詰まった料理を複数味わうことができた（消費者）
- ・もともと参加農家のファンであったが、コラボした飲食店のファンにもなった（消費者）

**問合先** 産業部農業企画課 課長補佐 菅沼和也（電話 0532-51-2455）