

# 市民タイムス

発行所/市民タイムス:本社/〒390-8539松本市大字島立800番地  
TEL (0263)/受付47-7777 編集47-7774 広告48-2000 販売47-4755 ©市民タイムス2017年  
FAX (0263)/受付48-2422 編集47-1664 広告47-8585 販売48-2422 支社/安曇野・塩尻 支局/長野・木曾

平成29年(2017年)3月3日 金曜日



空港ラウンジでの提供が始まった「松本一本ねぎ餃子(ぎょうざ)」の調理イメージ

ANAが地域活性化 モンやみそなど5社の  
や訪日観光客の増加 食材と、ラウンジで3  
へ、全都道府県の食や 社の日本酒が紹介され  
酒、文化をラウンジや るなどしている。  
機内、通販サイトで順 信栄食品によると、  
次発信する「テイスト 企画に先立つ商談会で  
オブ ジャパン バ は当初「郷土(らしき)と  
イアナ」の一環とな 合致しにくいギョーザ  
る。長野県は3〜5月 への反応はいまいちだ  
を期間とする15弾目の った。松本一本ねぎが  
企画で取り上げられ、 栄養価に優れ、健康志  
中信地方からはほか 向に沿う食材なこと  
に、機内食で信州サー や、国も推進する6次

冷凍ギョーザの信栄食品(松本市並柳4)が伝統野菜「松本一本ねぎ」を具材に製造する商品が、航空会社ANAが羽田・成田国際線に設置する空港ラウンジで1日から提供されている。ファーストクラスの搭乗者など限られた人が利用できる施設「スイートラウンジ」で、信栄食品は「利用層を踏まえ、地場食材のブランド力や発信力を高められる」と期待している。  
(横内里美)

## 「一本ねぎ餃子」羽田・成田に 信栄製造 ANAのラウンジで提供

産業化を進める生産活動であることなどが評価を得たとみられる。27年度の出荷量は100万個と得意のOEM生産による主力商品に比べ「微々たるもの」だが、独特の栽培方法で生産量も限られる希少価値が需要を高めているという。神倉藤男社長(48)は「松本一本ねぎに付加価値を持たせる取り組みを進め、生産拡大へつなげた」と話している。