

沿線の「お酒と食のおいしい組み合わせ」決まる

- 【審査員特別賞(県関係分)】
- ▷「天領と馬糞鮎」(下呂市)
 - ▷「三千盛純米大吟醸と鱧白焼き」(多治見市)
- 【採択されたそのほかの提案(同)】
- ▷「蓬菜上撰ワンカップとひたコロッケ」(飛騨市)
 - ▷「崇冠・白真弓と飛騨牛朴葉味噌ステーキ・飛騨のめぐみランチ」(同)
 - ▷「女城主と鱧会席料理」(恵那市)
 - ▷「元文楽大吟醸・さんやほろ・プレミアム天河・金華山純米酒・日本泉ふななくちとり大吟醸と輪匠の家すざ山の宮内庁ゆかりの糖料理」(郡上市など)
 - ▷「清酒千古乃岩上撰酒とみそ豚丼」(土岐市)
 - ▷「初緑特別純米無濾過生原酒と川久庵どて煮(味噌味)」(下呂市)
 - ▷「母情と郷土鮎」(郡上市)
 - ▷「久寿玉手造り純米(特別純米酒)と飛騨牛とろ煮」(高山市)
 - ▷「山車金印辛くちと飛騨高山京や自家製鶏ちゃん(こじ味噌味)」(同)
 - ▷「〈船坂酒造店の日本酒〉大吟醸・純米吟醸・本醸造と飛騨牛すきやき御膳」(同)

中部北陸9県の観光ルート「昇龍道」への外国人観光客呼び込みに取り組み「昇龍道プロジェクト」推進協議会(以下、協議会)は、各地の酒と食の組み合わせを提案する「お酒と食のおいしい組み合わせ」を発表し、同協議会が主催する昇龍道日本経済街道推進協議会で採択。49件の応募があり、県関係12件を含む33件が選ばれた。このうち3件が審査員特別賞となり、県内からは下呂市の「天領

「昇龍道グルメ」県内12件採択

と馬糞鮎」、多治見市の「三千盛純米大吟醸と鱧白焼き」が選ばれた。採択された提案は今後、多言語ウェブサイトに掲載や、海外メディア、旅行会社へのPRなどに活用していく。(小田香緒里)

推進協 サイトなどでPR