

～ 第19回 「おもてなしフェスタ」について（第2回） ～

それでは「おもてなしフェスタ」での振る舞いの品々を順に紹介させていただきますね。

- イカめし：私、大きな勘違いをしております…おもてなし広場で提供する「イカめし」は、パック詰めされた製品を現場で湯煎してお出ししているものと思っておりまして…実は半調理済のイカめしを現場にて特製タレで30分煮込んで作っているとのこと…つまり出来たて！だから去年は、現場で「おいしい」の評判がすぐに広まり、ある種、奪い合いの様相を呈したのでありましょう。今年ももちろんおいしいイカめしを提供いただけることになっております。



「当日はウチの社長、イカめし手伝わなくてマラソンに出るんですよw」と教えてくれた(株)プロテック 総務部 平田 優 次長

ただし提供個数ですが…先の「17大会準備状況パート1第17回」で懸念していた原材料調達の問題や現場調理の段取りなどから「予定していた2千尾が1千尾程度になってしまう(※函館マラソンゴールドスポンサーの新社長氏談)」とのこと。

- お持ち帰り用・道南の名産「ふっくりんこ」白米300g：(上記の新社長氏の発言がつづく)「自分としても残念でさ。足りない千人分を何とかリカバリーしたいんだけど、何かアイデアない？」／「え？これまでも運営面で様々なご教授いただいている新潟シティマラソンさんではゴール後に『ジャンボおにぎり』と『パックごはん』を選択制で振る舞ってるって？」／「それで決定！」／「うちのマラソンでもお土産用のお米を出そうよ！」／「んで、そのコメの提供、オレに任せてくれないか？」



「当日は所用があつてイカめしづくりには参加できませんが…どうぞお米ともども北の幸をご賞味くださいね」(株)プロテック 富樫 孝樹 社長

- 大人のジャンボおにぎり：これはもう、上記のとおり新潟シティマラソンさんをパクリ…いえいえいえ参照させていただき「ジャンボおにぎり」(※通常のおにぎりは重さ100g程度、ジャンボおにぎりは140gを予定)を提供いたします。何しろ現場で素早くお渡しできる品として、おにぎりは最適ですからね。気になる具は…「大人の」とネーミングしておりますとお礼、辛味仕立の「がごめと山わさびの醤油漬」です。これ本当に…ご飯に乗せたら箸が止まりません。使用するお米はもちろんホクレンさんの「ふっくりんこ」です。ふっくらとしたやわらかな食感をお楽しみください。



おにぎりの具は…函館空港ビルディング社(スポンサー企業)からご提供いただきました！函館空港で売ってます