



おもてなし弁当②

ごっつおけ弁当

ぷちぷちとした食感が魅力の秋田の特産品「とんぶり」。いぶりがっこを混ぜ込んだポテトサラダにトッピングしました。何かに似てるような...そう！キャビアにそっくり！とんぶりは「畑のキャビア」とも呼ばれています。

とんぶりがっこポテサラ

秋田県民が愛する、強い塩気が特徴の鮭「ぼだっこ」！まずは少しだけかじってみてください。ちなみに秋田弁では何にでも語尾に「～っこ」をつけます（犬っこ、飴っこetc.）。

ぼだっこごはん

あんかけ加賀揚げ

石川で親しまれている揚げかまぼこ「加賀揚げ」に、ハタハタを使用した秋田の魚醤「しょつつる」のあんを絡めて、秋田と石川がコラボした満足感ある一品に仕上げました。

金沢カレー

ドロっとしたカレーと上にのったカツが特徴の「金沢カレー」を1マスに。スパイシーなカレーが食欲をそそること間違いなし！石川名物の味をぜひ。

「ごっつお」は秋田弁で「ごちそう」、「け」は「食べて！」という意味です。秋田と来年以降の開催地である石川、山口とのつながり、そして総文祭を通して切磋琢磨した高校生の仲間たちとの縁を感じてもらい、共に“おがる”（秋田弁で成長する）ことの喜びをあらわしました。秋田と石川のコラボメニューもあります。三県の魅力が詰まった今回だけの弁当をお楽しみください。

学校給食発祥の山口のソウルフード「チキンチキンごぼう」をイメージして、鶏の唐揚げとごぼうの素揚げに甘辛いタレを絡めた、大人も子供も大好きな味です！

チキンチキンごぼう風

山口で親しまれている混ぜご飯である「しそわかめ」がモチーフです。しそわかめの爽やかな風味とほのかな塩味、海の香りが楽しめます。秋田の美味しいお米とともにご賞味あれ。

しそわかめごはん

加賀野菜の「ずいき」とは、里芋の葉と茎の間の部分（葉柄・ようへい）のこと。ずいきのシャキッとした食感とにんじん、油揚げなど素材の味、出汁の風味が調和した石川の郷土料理です。

ずいきの炊いたん

男鹿の塩大福

秋田の男鹿半島で作られた塩がピリッと効いた、あんこの甘さ引き立つ塩豆大福です。もちもち食感、ほどよい塩気をお楽しみください。

きんぴられんこん

れんこんは山口の特産品の一つです。縁起物としても知られるれんこん。その穴から、私たち高校生の明るい未来も見通せるはず！風味豊かなきんぴらをどうぞ。

