



ホストタウン NAGANO チャイナウィークを実施します

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に向けた中国とのホストタウンの機運を醸成するため「ホストタウンNAGANOチャイナウィーク」を実施します。期間中は、県と包括連携協定を締結している味の素株式会社と連携し、長野県産食材を使った中華料理のレシピをSNS等で紹介します。ぜひご家庭で作って、食べて、中国文化を身近に感じてください。

1 キャンペーン概要

- 期 間 令和2年7月20日(月)～8月9日(日)

- 内 容

◇信州・「勝ち飯®」のレシピ紹介

☞ **ホストタウン長野県実行委員会Instagram** (8月3日～9日)

【アカウント名: hosttownnagano】

☞ **長野県公式ツイッター** (8月3日～7日)

【アカウント名: @NaganoPref】

☞ **長野県ホームページ** (7月20日～)

◇長野県 A・コープにキャンペーンブースを設置 (～7月31日)

※店舗の状況により、実施していない場合もございます。

- キャンペーンの詳細は、以下の URL または右記の QR コードからご確認ください。

URL <https://www.pref.nagano.lg.jp/kokusai-kouryu/2020chinaweek.html>

Instagram



県公式ツイッター



ホームページ



2 紹介する信州・「勝ち飯®」 レシピ



長野県産ネギを使用
マー棒餃子



長野県産ピーマンを使用
青椒肉絲



長野県産トマトを使用
丸鶏ふわ玉トマトスープ

「信州・勝ち飯®」について

「勝ち飯®」とは、カラダづくりに必要な栄養を無理なくおいしくとるための献立を提案する、味の素株式会社の栄養プログラム。信州・「勝ち飯®」は、信州に暮らす人のしあわせに寄与するために、信州の食材を使用し、こだわりたい時向けのアレンジレシピ「ずくだし飯」と、忙しい時向けの簡単レシピ「ずくなし飯」をそれぞれ提案しています。

※「勝ち飯®」は味の素株式会社の登録商標です。

信州版「新たな日常のすゝめ」

©長野県アルクマ



新型コロナウイルスの感染を防止するための行動を自ら考え実践しましょう

長野県企画振興部国際交流課

(課長) 根橋 幸夫 (担当) 横山 紗央里

電話: 026-235-7188 (直通)

026-232-0111 (代表) 内線 2811

FAX: 026-232-1644

E-mail kokusai@pref.nagano.lg.jp