

1. 事業内容

申請者	岐阜夢餃子製作所 代表 鈴木清倉
補助事業名	本巣市発！モーニング餃子パッケージ制作事業
補助金額	100,000 円
事業期間	令和 5 年 10 月 1 日～10 月 31 日
種 別	開発

2. 返礼品について

返礼品名	モーニング餃子
内 容 量	80 個 (40 個×2 袋)
地場産品基準	市内で生産・製造・加工されているもの
寄 附 金 額	15,000 円
受付開始日	令和 5 年 11 月 20 日 (月)
受 付 サ イ ト	ふるさとチョイス、楽天ふるさと納税、ふるなび、ANA のふるさと納税、JAL ふるさと納税など
詳 細	<p>「朝食用餃子」をコンセプトに、栄養価の高い食材を使用しています。主な原材料は、鶏肉、豚肉、大豆、豆腐、芋類、キャベツ、人参、小松菜などで、岐阜県産の食材を多く使用することにもこだわっています。朝食に受け入れやすいよう、にんにく・ニラなどの臭いの強い食材は含んでいません。※通常の餃子に比べ、たんぱく質を多く含み脂質量を減らし、餃子 1 個あたり、エネルギー35cal、タンパク質 1.3g、脂質 1.6g、炭水化物 3.4g、食塩相当量 0.2g、他にも鉄分、食物繊維を含みヘルシーで栄養価の高い餃子です。そのため、おやつや夜食としての食べ方もオススメです。</p> <p>一日の始まりでもある朝食。その食事で一日の活力につながる栄養満点の朝食用餃子を開発し多くの人に朝から食べていただき、今日一日の笑顔と元気を与えられるような餃子になればと思います。全国にあるご当地餃子の多くは、食事やお酒のお供であり、朝から食べることを前提としていません。「朝食用餃子」をきっかけに、本巣市から朝餃子をアピールしていきたいと思っています。</p> <p>※ぎふ絶品餃子 1 個あたり、エネルギー38cal、たんぱく質 1.2g、脂質 2.2g、炭水化物 4.0g、食塩相当量 0.2gです。</p>
画 像	