

# 平成28年度 販売促進対策事業

## 1. 販促イベントの実施

### 【スナップえんどう】

○12/7 試食宣伝 (アピタ)



○2/11 試食宣伝 (イトーヨーカドー)



### 【そらまめ】

○1/7 試食宣伝 (さわみつ)



○1/13 試食宣伝 (九州屋)



### 【いんげん】

○10/6 試食宣伝 (イトーヨーカドー)



○11/9 試食宣伝 (DODA-GIFU)



【きゅうり】

○2/16 試食宣伝 (ヤマナカ)



【ピーマン】

○11/24 試食宣伝 (マルキョウ)



○12/17 試食宣伝 (イオン)



【かぼちゃ】

○12/21 試食宣伝 (フレスト)



○1/22 試食宣伝 (ヤマナカ)



【ゴーヤー】

○8/7 試食宣伝 (ヤマナカ)



○8/28 試食宣伝 (Aコープ)



【さつまいも】

○9/10 試食宣伝 (原信)



○9/13 試食宣伝 (アピタ)



【ばれいしょ】

○1/15 試食宣伝 (ヤマナカ)



○1/28 試食宣伝 (ダイエー)



【新ごぼう・サラダごぼう】

○1/29 試食宣伝 (フランテ)



○2/4 試食宣伝 (ヴェルジェ)



【いちご】

○2/26 試食宣伝 (アピタ)



○3/4 試食宣伝 (大阪屋)



【白ねぎ】

○3/4 試食宣伝 (タイヨー)



【アグリタウン】

○9/26 試食宣伝 (Aコープ)



【実えんどう】【オクラ】【らっきょう】【冬春なす】

※出荷時期に試食キャンペーン等の販促を実施します。

【共通】

○10/8 カレーフェスタ (中央公園)



○10/13 鹿児島フェア (イオン名古屋茶屋)



○11/5 鹿児島フェア (イオン京都桂川)



○1/21 鹿児島フェア(イオン幕張新都心)



○2/18 鹿児島フェア

(イオンレイクタウン越谷)



○2/25 マックスバリュイベント

(オプシァミスミ)



○3/11 アグリウーマンパワーフェスタ

(おいどん市場与次郎館)



○3/18 鹿児島フェア (イオン福津)



○かごしままるかじりイベント

【1/21 大田市場】



【2/10 名古屋市場】



【3/14 大阪本場】



【3/18 福岡中央卸売市場】



## 2. 販促資材等

○リーフレット

【実えんどう】



# 【スナップえんどう】

happy table かがしもの「スナップえんどう」大好き。

Recipe

happy table かがしもの野菜料理レシピ スナップえんどうと新じゃがのマスタードマヨリサラダ

Recipe

# 【そらまめ】

JAのおすすりレシピ 鹿児島県産 そらまめ 風味豊かな 旬の味かな

Recipe

そらまめフライ

そらまめの塩ゆで

# 【きゅうり】

happy table かがしもの「きゅうり」大好き。

Recipe

JAのおすすりレシピ 鹿児島県産 サラダごぼう

Recipe

# 【かぼちゃ】

happy table presents かがしもの「かぼちゃ」

Recipe

happy table presents かがしもの「かぼちゃ」

Recipe

## 【オクラ】

**JAのおすすりレシピ!**  
鹿児島県産 **オクラ**

夏バテ予防に  
びったり!

オクラの栄養成分  
オクラ100gあたり  
エネルギー 100kcal  
たんぱく質 2.0g  
脂質 0.2g  
糖質 18.0g  
食物繊維 1.0g  
水分 75.0g

オクラは夏野菜の代表格。夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのオクラ。夏野菜の代表格として、夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのオクラ。夏野菜の代表格として、夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのオクラ。

**オクラの豚バラ巻き**

材料(2人分)  
オクラ 100g  
豚バラ肉 100g  
醤油 大さじ1  
酒 大さじ1  
塩 少々

**オクラとミントのオリーブオイル炒め**

材料(2人分)  
オクラ 100g  
ミント 10g  
オリーブオイル 大さじ1  
塩 少々

## 【ピーマン】

**かごしまのピーマン**

ピーマンは夏野菜の代表格。夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのピーマン。夏野菜の代表格として、夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのピーマン。

**ピーマンのカレー風味炒め**

材料(2人分)  
ピーマン 100g  
カレー粉 大さじ1  
醤油 大さじ1  
酒 大さじ1  
塩 少々

## 【さつまいも】

**さつまいも**

さつまいもは夏野菜の代表格。夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのさつまいも。夏野菜の代表格として、夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのさつまいも。

**さつまいもカレー**

材料(2人分)  
さつまいも 100g  
カレー粉 大さじ1  
醤油 大さじ1  
酒 大さじ1  
塩 少々

**紅はるか**

鹿児島県産 種子島産

しっとり食感でとっても甘い!

**安納紅**

鹿児島県 種子島産

甘さの極み

## 【ばれいしょ】

**ばれいしょ**

ばれいしょは夏野菜の代表格。夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのばれいしょ。夏野菜の代表格として、夏は暑くなるので、夏バテ予防にぴったりのばれいしょ。

## 【白ねぎ】

**かごしま野菜料理レシピ**

**白ねぎとベーコンの玉子炒め**

材料(2人分)  
白ねぎ 100g  
ベーコン 100g  
玉子 100g  
醤油 大さじ1  
酒 大さじ1  
塩 少々

**ねぎだく鶏スープ**

材料(2人分)  
ねぎ 100g  
鶏肉 100g  
醤油 大さじ1  
酒 大さじ1  
塩 少々



【いちご】

【冬春なす】

【らっきょう】

【軟弱野菜】

【新ごぼう】

○ミニのぼり

【きゅうり】



【新ごぼう・サラダごぼう】

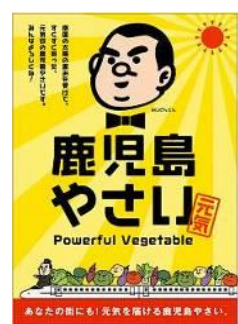


【かぼちゃ】



○ポスター

【共通】



【ピーマン】



【かぼちゃ】



【さつまいも】



【ばれいしょ】



【いちご】



【きゅうり】



【冬春なす】



【豆類】



【白ねぎ】



【ゴーヤー】



【共通】

○ストラップ

○色鉛筆

○ファイル



### 3. コラボレーション

#### 【ばれいしょ】～ハウス食品～



#### 【さつまいも】～キューピー～

#### 鹿児島県産 さつまいも

##### さつまいものツナマヨティップサラダ

**材料 (2人分)**

- クラッカー 4枚
- さつまいも 200g
- きゅうり 1/2本
- 玉ねぎ 1/4個
- ツナ (缶詰) 1缶 (80g)
- キューピーマヨネーズ 大さじ4

**作り方 (調理時間10分)**

- さつまいもをひと口大に切る。水にさらし、水気を切ってラップをかけてレンジ (500W) で約5分加熱し、フォークなどでつぶす。
- きゅうりを半月切にする。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
- ツナを缶詰から取り出し、ツナを水に入れ、マヨネーズで和える。
- 器にさつまいもを盛りつけ、クラッカーを添える。

#### さつまいもキンピラ

**材料 (2人分)**

- さつまいも (皮むき) 1本
- パプリカ 20g
- 油揚げ 1枚
- 醤油 少々
- 塩コショウ 少々
- 黒胡椒 少々

**作り方**

- さつまいもを皮むきし、ひと口大の輪切りにし、水にさらす。水気をしっかりとる。
- 油揚げを水に入れ、1分ほど加熱し、水気をきる。
- パプリカを1cm幅の輪切りにし、さつまいもと一緒に炒める。
- 醤油、塩コショウ、黒胡椒を加えて炒め、仕上げに塩コショウを調整する。

#### 【ゴーヤー】～キューピー～

### ゴーヤー入りスタミナ豚丼

**材料 (4人分)**

- ご飯 800g
- 豚肉 (こま切れ) 400g
- ゴーヤー 1本
- 玉ねぎ 1/2個
- しいたけ (生) 4枚
- 青ねぎ (お好み) 適量
- サラダ油 適量

**キューピーティasty ドレッシング** 大さじ4

**メニュー特徴**  
豚肉の旨みとゴーヤーの苦み、玉ねぎの甘み、しいたけの旨み、青ねぎの辛みが、スタミナアップに効果的。お好みでドレッシングをかける。

**作り方 (調理時間10分)**

- ゴーヤーは縦半分に切り、ワタと種を取り、5mmの薄切りにして水にさらし、水気をきる。
- 玉ねぎは薄切りにする。しいたけは輪切りにし、4等分のちぎりにする。
- フライパンに油を熱し、①・②を加えて炒め、火が通ったらドレッシングを入れてさっと炒める。
- 器にご飯を盛りつけ、③をのせ、豚肉をのせ、お好みでドレッシングをかける。

#### 【いちご】～ハウス食品～

#### happy table

### いちごの料理レシピ

#### ブルーチェイチゴのいちごパフェ

**材料 (2人分)**

- いちご 100g
- ブルーチェイチゴ 100g
- ヨーグルト 100g
- ホイップクリーム 100g
- クッキー 100g

#### ブルーチェイチゴのホットケーキ

**材料 (2人分)**

- ホットケーキミックス 100g
- ブルーチェイチゴ 100g
- 卵 1個
- 牛乳 100g
- バター 10g

#### ～ハウス食品～



#### 【さつまいも】～ハウス食品～

### さつまいものツナマヨサラダティップ

**材料 (2人分)**

- クラッカー 4枚
- さつまいも 200g
- きゅうり 1/2本
- 玉ねぎ 1/4個
- ツナ (缶詰) 1缶 (80g)
- キューピーマヨネーズ 大さじ4

**作り方 (調理時間10分)**

- さつまいもを皮むきしひと口大に切る。水にさらし、水気を切ってラップをかけてレンジ (500W) で約5分加熱し、フォークなどでつぶす。
- きゅうりを半月切にする。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
- ツナを缶詰から取り出し、ツナを水に入れ、マヨネーズで和える。
- 器にさつまいもを盛りつけ、クラッカーを添える。

#### 【かぼちゃ】～味の素～



【白ねぎ】～オタフクソース～

**豆腐ふわふわ白ねぎ焼**

＜2人分＞  
 白ねぎ / 2本 (1本の約200g)  
 豆腐 / 半丁 (約170g)  
 お好み焼こだわりセット/2人前  
 玉子 / 2個  
 お好みソース・マヨネーズ・醤油 / 適量

**作り方**

- 水100ccを出汁(1/2カップ)と、お好み焼粉(量を少々)に混ぜ、豆腐を丁を入れ煮しながらかき混ぜ、小口切りにした白ねぎ半分と玉子2個を入れ煮る。
- 約180℃に加熱したホットプレートで、厚みを約2cm程度に焼く。
- 両面の水分を、ソースをかけたら完成(人量別の分量で煮〜煮過ぎます)

【新ごぼう】～キューピー～

鹿児島県産 新ごぼうのライスサラダ

JA鹿児島県経済連 × キューピー

材料(4人分)

ご飯	300g
新ごぼう	1/2本
レタス	2枚
長ねぎ	1/4本
小ねぎ	適量
鶏肉(ごま焼酎)	100g
しょうゆ	小さじ1/2
ごま油	適量
キューピー	
お好みソース・マヨネーズ・醤油 / 適量	大さじ4

**作り方 (調理時間20分)**

- 鶏がいにんにくドレッシング大さじ2を和える。
- ごぼうはよく洗ってささがきに、水にさらして水気をきる。ごぼうの繊維が解けるライスサラダです。
- 長ねぎはみじん切りにし、鶏肉は太めのせん切りにする。
- フライパンに鶏肉のドレッシングとしょうゆを入れて煎し、②と③を炒める。
- ④に卵を加え、全体をよく混ぜ合わせる。
- 最後にレタスを敷き、⑤をのせて、小口切りにした小ねぎを散らし、ごま油をふる。

【サラダごぼう】～ハウス食品～

夏はカレーで元気モリモリ!

鹿児島県産サラダごぼうマヨネーズカレー

材料(2人分)

サラダごぼう	100g
マヨネーズ	大さじ2
カレー粉	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
ごま油	小さじ1

**作り方**

- サラダごぼうはよく洗ってささがきに、水にさらして水気をきる。
- マヨネーズ、カレー粉、しょうゆ、ごま油を混ぜ合わせる。
- サラダごぼうと混ぜ合わせ、よく混ぜ合わせる。
- お好みで、お肉や野菜を加えて楽しむ。

4. メディア宣伝

【オクラ】～フェリア～

かごしま happy table 旬野菜 おすすめ元気レシピ

【オクラとカンパチのゴマドレッシングサラダ】

材料(2人分)

オクラ	100g
カンパチ	100g
ごま油	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
マヨネーズ	大さじ2
しょうゆ	小さじ1

**作り方**

- オクラは縦(9分)で割り、3分程に切らして湯で下ゆする。
- カンパチは1センチ幅の肉厚に切る。カレーペーストで焼く。
- オクラ、カンパチ、マヨネーズを混ぜ合わせ、よく混ぜ合わせる。
- ごまドレッシングをかけて仕上げよう。

【小松菜】～フェリア～

かごしま happy table 旬野菜 おすすめ元気レシピ

【小松菜とさくわのゴママヨ和え】

材料(2人分)

小松菜	100g
さくわ	100g
ごま油	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
マヨネーズ	大さじ2
しょうゆ	小さじ1

**作り方**

- 小松菜は湯で下ゆして、水にとり水気を絞り絞る。
- さくわは縦(9分)で割り、3分程に切らして湯で下ゆする。
- 小松菜、さくわ、ごま油、しょうゆ、マヨネーズ、しょうゆを混ぜ合わせる。
- よく混ぜ合わせる。

【さつまいも】～フェリア～

かごしま happy table 旬野菜 おすすめ元気レシピ

【安納芋ごはん】

材料(2人分)

安納芋	200g
米	2合
しょうゆ	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
ごま油	大さじ1

**作り方**

- 安納芋はよく洗い、皮をむき、1.5cmの角切りにし、1.5cmの水にさらす。
- お米は洗い、水にさらしてよく洗う。
- お米と安納芋を炊き込み、しょうゆ、ごま油を加えて炊く。
- 炊き上がったお米を、しょうゆ、ごま油を加えて混ぜ合わせる。

【冬春なす】～フェリア～

かごしま happy table 旬野菜 おすすめ元気レシピ

【ナスのなす炒め】

材料(2人分)

ナス	2本
しょうゆ	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
ごま油	大さじ1

**作り方**

- ナスは1cmの輪切りにし、水にさらす。しょうゆをかける。
- フライパンに油を熱し、ナスを炒める。色が焦げたら一度取り出し、水気を絞る。ナスを戻し、しょうゆを加えて炒める。
- ナスを戻し、全体をよく混ぜ合わせる。しょうゆ、ごま油を加えてお好みで仕上げよう。



【鹿児島空港壁面広告】



○ JR 博多駅コンコース内 デジタルポスター

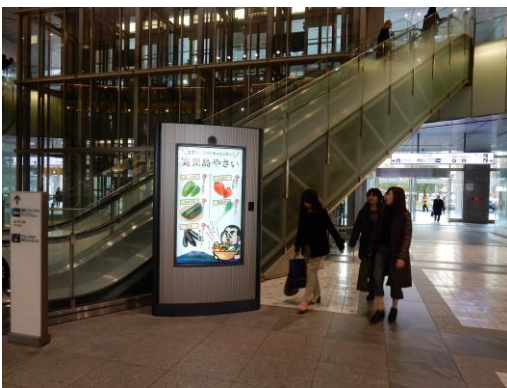
【夏】



【秋】



【冬】



【春】

