

平成28年度 販売促進対策事業

1. 販促イベントの実施

【実えんどう】

○4/1 試食宣伝（スーパーアルプス）



○5/4 試食宣伝（山陽マルナカ）



【スナップえんどう】

○2/11 試食宣伝（イトーヨーカドー）



○3/4 試食宣伝（オークワ）



【そらまめ】

○2/12 試食宣伝（イトーヨーカドー）



○3/25 試食宣伝（アピタ）



【いんげん】

○6/18 試食宣伝（アピタ）



○6/28 試食宣伝（イトーヨーカドー）



【きゅうり】

○2/16 試食宣伝（ヤマナカ）



○3/25 試食宣伝（イオン）



【ピーマン】

○3/7 試食宣伝（ヨークマート）



○4/8 試食宣伝（ピアゴ）



【かぼちゃ】

○6/25 試食宣伝（アピタ）



○6/30 試食宣伝（ピアゴ）



【オクラ】

○6/28 試食宣伝（イトーヨーカドー）



【冬春なす】

○4/17 試食宣伝（アルク）



【ゴーヤー】

○7/15 試食宣伝（イトーヨーカドー）



○7/30 試食宣伝（フィール）



【さつまいも】

○9/10 試食宣伝（原信）



○2/25 試食宣伝（ぎゅーとら）



【ばれいしょ】

○5/15 試食宣伝（鮮度市場サカイ）



○6/1 試食宣伝（ベルク）



【らっきょう】

○5/27 試食宣伝（澤光青果）



○6/3 試食宣伝（相鉄ローゼン）



【新ごぼう・サラダごぼう】

○2/4 試食宣伝（ヴェルジェ）



○3/17 試食宣伝（フランテ）



【いちご】

○2/26 試食宣伝（アピタ）

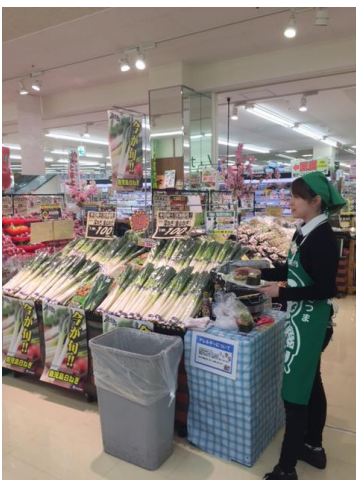


○3/4 試食宣伝（大阪屋）



【白ねぎ】

○3/4 試食宣伝（タイヨー）



○4/10 試食宣伝（エース）



【アグリタウン】

○9/24 試食宣伝 (A コープ)



○5/27 試食宣伝 (A コープ)



【菌床しいたけ】

○6/16 試食宣伝 (鮮ど市場)



【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)



○2/25～26 マックスバリュイベント

(オプシアミスミ)



○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）



○5/27 夏野菜試食宣伝（コープ）



○7/22～23 マックスバリュイベント

(オプシアミスミ)



○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】



【そらめめ】



【きゅうり】



【サラダごぼう】



【かぼちゃ】



【ゴーヤー】



【オクラ】



【ピーマン】



【さつまいも】



【ばれいしょ】



【白ねぎ】



【いちご】



【冬春なす】



【らっきょう】



【軟弱野菜】



【新ごぼう】



【アスパラガス】



○ミニのぼり

【きゅうり】



【新ごぼう・サラダごぼう】

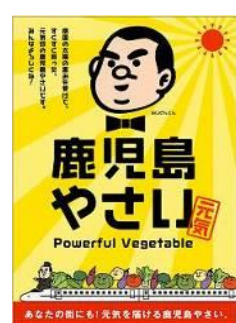
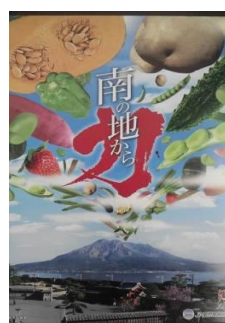
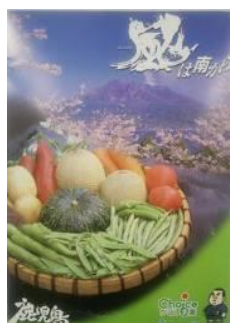


【かぼちゃ】



○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

【ピーマン】～味の素～

【かぼちゃ】～ハウス食品～



【ばれいしょ】～ハウス食品～

【いちご】～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ディップサラダ

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

- (1) さつまいもを洗い、皮をむき、縦半分に切った後、さらに縦に4等分に切る。水気を拭き、オーブンで約5分加熱し、フォークで通るまで柔らかくする。
- (2) きゅうりを半月切りにする。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
- (3) ツナを缶詰から取り出し、マヨネーズで和える。
- (4) 皿にサラダを盛り付け、クラッカーを添える。

鹿児島県産の新鮮なさつまいもと、キューピーマヨネーズの組み合わせが、さつまいもの美味しさを引き出します。

キューピー JA鹿児島県産特産物

さつまいもキンピラ

材料 (2人分)

- さつまいも (縦半分に切ったもの) 1本
- パプリカ 2個
- みりん 大さじ1
- 醤油 大さじ1
- 食塩 少々
- 黒胡椒 少々

作り方

- (1) さつまいもはよく洗い、皮をむき、縦半分に切った後、さらに縦に4等分に切る。水気を拭き、オーブンで約5分加熱し、フォークで通るまで柔らかくする。
- (2) パプリカは縦半分に切った後、さらに縦に4等分に切る。水気を拭き、オーブンで約5分加熱し、フォークで通るまで柔らかくする。
- (3) さつまいもとパプリカを鍋に入れ、みりん、醤油、食塩、黒胡椒を加え、中火で約5分煮る。
- (4) 煮終わったら、火を止し、味を調える。

さつまいものレモン煮

材料 (2人分)

- さつまいも 1本
- レモン汁 大さじ1
- 砂糖 大さじ1
- 水 大さじ1

作り方

- (1) さつまいもはよく洗い、皮をむき、縦半分に切った後、さらに縦に4等分に切る。水気を拭き、オーブンで約5分加熱し、フォークで通るまで柔らかくする。
- (2) 鍋にさつまいもを入れ、レモン汁、砂糖、水を加え、中火で約5分煮る。
- (3) 煮終わったら、火を止し、味を調える。
- (4) 煮終わったら、火を止し、味を調える。

【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 (バラ切り) 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
- キューピータピオ 大さじ4
- ドレッシング (お好み) 大さじ4

作り方 (調理時間10分)

1. ゴーヤーは縦半分に切り、ワタと種を取り、5mmの厚切りにして塩水にさらし、水気をきる。
2. 玉ねぎは縦半分に切り、しいたけは縦半分に切り、4等分のそぎ切りにする。
3. フライパンに油を熱し、①・②と豚肉を炒め、火が通ったらドレッシングを入れてさっと炒める。
4. 皿にご飯を盛り付け、③をのせ、残った野菜を散らす。お好みでドレッシングをかける。

キューピー JA鹿児島県産特産物

～ハウス食品～



～フジッコ～

ゴーヤーとツナのふじっ子 (塩こんぶ)

材料 (2人分)

- ゴーヤー 1本
- ツナ (缶詰) 1缶 (80g)
- 塩こんぶ 1パック
- サラダ油 適量

作り方

- (1) ゴーヤーは縦半分に切り、ワタと種を取り、5mmの厚切りにして塩水にさらし、水気をきる。
- (2) ツナを缶詰から取り出し、マヨネーズで和える。
- (3) フライパンに油を熱し、①と②を炒め、塩こんぶを加えてさっと炒める。
- (4) 煮終わったら、火を止し、味を調える。

ゴーヤーとピーナッツのふじっ子 (塩こんぶ)

材料 (2人分)

- ゴーヤー 1本
- ピーナッツ 1パック
- 塩こんぶ 1パック
- サラダ油 適量

作り方

- (1) ゴーヤーは縦半分に切り、ワタと種を取り、5mmの厚切りにして塩水にさらし、水気をきる。
- (2) ピーナッツをフライパンで炒め、塩こんぶを加えてさっと炒める。
- (3) 煮終わったら、火を止し、味を調える。
- (4) 煮終わったら、火を止し、味を調える。

【さつまいも】～ハウス食品～

さつまいものツナマヨサラダディップ

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)

1. さつまいもは皮をむき、縦半分に切った後、さらに縦に4等分に切る。水気を拭き、オーブンで約5分加熱し、フォークで通るまで柔らかくする。
2. きゅうりを半月切りにする。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
3. ツナを缶詰から取り出し、マヨネーズで和える。
4. 皿にサラダを盛り付け、クラッカーを添える。

キューピー JA鹿児島県産特産物

【白ねぎ】～オタフクソース～

豆腐ふわふわ白ねぎ焼

材料 (2人分)

- 白ねぎ 2本 (1本約200g)
- 豆腐 半丁 (約170g)
- お好み焼ごだわりセット 2人前
- 玉子 2個
- お好みソース・マヨネーズ・醤油・油

作り方

1. 白ねぎを縦半分に切り、豆腐を中に入れて、お好み焼ごだわりセットを少量の油で焼く。豆腐が柔らかくなったら、お好みソース・マヨネーズ・醤油を加えて焼く。
2. 玉子を卵で焼く。お好み焼ごだわりセットを少量の油で焼く。豆腐が柔らかくなったら、お好みソース・マヨネーズ・醤油を加えて焼く。
3. 煮終わったら、火を止し、味を調える。
4. 煮終わったら、火を止し、味を調える。

オタフクソース JA鹿児島県産特産物

【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

鹿児島県産新ごぼう × キューピー

材料(4人分)

ごぼう	300g
新ごぼう	1/2本
レタス	2枚
長ねぎ	1/4本
小松菜	100g
豚肉(こま切)	小さじ1/2
しょうゆ	適量
ごま油	
キューピー	

作り方(調理時間20分)

1. 新ごぼうに縦にドレッシング大さじ2を和える。
2. ごぼうはよく洗ってさがきにし、水にさらして水気をきる。ごぼうの断面が美しいライスサラダです。
3. 長ねぎはみじん切りにし、豚肉は太めのせん切りにする。
4. フライパンに熱したドレッシングとしょうゆを入れて熱し、②と③を炒める。
5. ①に④を加え、全体をよく混ぜ合わせる。
6. ⑤にレタスを混ぜ、お水を捨て、小口切りにした小松菜を散らし、ごま油をふる。

メニュー特徴

すりおろしオニオンドレッシング 大さじ4

【サラダごぼう】 ～ハウス食品～

夏野菜カレー レシピ

夏はカレーで元気モリモリ!

鹿児島県産サラダごぼうとブロッコリーのカレー

材料(2人分)

サラダごぼう	100g
ブロッコリー	100g
カレー粉	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
ごま油	大さじ1
白米	1杯

作り方

1. サラダごぼうはよく洗って、ブロッコリーは小房に分ける。
2. フライパンに油を熱し、カレー粉を炒める。
3. ②にサラダごぼうとブロッコリーを加え、しょうゆを加えて炒める。
4. ③に白米を加え、ごま油を振り、全体をよく混ぜ合わせる。

【軟弱野菜】 ～味の素～



【アスパラガス】 ～味の素～



4. メディア宣伝

【オクラ】 ～フェリア～

happy table

おススメ元気レシピ

材料(2人分)

オクラ	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g

作り方

1. オクラは縦に切込みを入れ、キャベツは小房に分ける。
2. フライパンに油を熱し、オクラとキャベツを炒める。
3. ②にキャベツを加え、全体をよく混ぜ合わせる。

【小松菜】 ～フェリア～

happy table

おススメ元気レシピ

材料(2人分)

小松菜	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g

作り方

1. 小松菜は縦に切込みを入れ、キャベツは小房に分ける。
2. フライパンに油を熱し、小松菜とキャベツを炒める。
3. ②にキャベツを加え、全体をよく混ぜ合わせる。

【さつまいも】 ～フェリア～

happy table

おススメ元気レシピ

材料(2人分)

さつまいも	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g

作り方

1. さつまいもは縦に切込みを入れ、キャベツは小房に分ける。
2. フライパンに油を熱し、さつまいもとキャベツを炒める。
3. ②にキャベツを加え、全体をよく混ぜ合わせる。

【冬春なす】 ～フェリア～

happy table

おススメ元気レシピ

材料(2人分)

冬春なす	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g
キャベツ	100g

作り方

1. 冬春なすは縦に切込みを入れ、キャベツは小房に分ける。
2. フライパンに油を熱し、冬春なすとキャベツを炒める。
3. ②にキャベツを加え、全体をよく混ぜ合わせる。

【ピーマン】 ～フェリア～

かしまし
旬野菜

happy table

おすすめ元氣レシピ

【レシピ情報】
1人前15分程度で可
食材の産地もわかる
【happy table】



① 春巻でボリュームアップ。メインは、かしまし旬野菜のピーマンを主役とする。

材料(2人分)
ピーマン3個、カニーニマン1個、味噌 60g、小麦粉 100g、
えびごまーあん、油 適量、塩 適量

作り方

- ピーマンは縦を切り、大めの千切にする。春巻は乾燥で無し、水にさらして食わずに食べる。その間にピーマンを塩もみし、水気をきる。
- フライパンに油を入れて火にかけ、小麦粉を炒める。その時、お湯を加えてかき混ぜる。ピーマン、春巻の順に入れ、火を止め、さらに小麦粉を少し加えて混ぜ、出汁を加え、醤油・塩を加えて味を整えてからでよい。

ピーマン

夏野菜のピーマンは、皮ごと10分〜15分ほどゆでると、皮が柔らかくなり、苦味も減る。大根をゆでたお湯に入れて煮ると、皮が柔らかくなり、苦味も減る。大根をゆでたお湯に入れて煮ると、皮が柔らかくなり、苦味も減る。

【いちご】 ～フェリア～

かごしま
旬野菜

happy table

おすすめ元氣レシピ

【レシピ提供】
JFA鹿児島県産地産物の活用推進センター
happy table





「濃厚ヨーグルトアイス」

① イチゴ200グラムに砂糖100グラムを加えてよく混ぜ、冷凍庫で2時間以上凍らす。

② 砂糖100グラム、イチゴ100グラム、ヨーグルト300グラム、生クリーム30グラムを加えてよく混ぜ、冷凍庫で2時間以上凍らす。

③ 凍らせたヨーグルトアイスと生クリームを混ぜ、冷凍庫で2時間以上凍らす。

④ 凍らせたヨーグルトアイスと生クリームを混ぜ、冷凍庫で2時間以上凍らす。

【ばれいしょ】～フェリア～

[illegible]

【新ごぼう】 ～フェリア～

[illegible]

【実えんどろ】～フェリア～

[illegible]

【かぼちゃ】～フェリア～

かごしま
旬野菜



happy table

おすすめ元気レシピ

【レシピ提供】
JA鹿児島県産農産物
販売促進センター
Happy table





① プライベートで楽しむお昼ごはん
毎日学校帰りにおやつタイムにぴったりなレシピです。

材料 (3〜4人分)
カボチャ 1/4個(約100g)、しょうが 大さじ2、砂糖 大さじ1、ふり
大さじ1、多量な油、サツマイモ 大さじ1、1.1にじみ

作り方
①カボチャは皮とワタを取り除き、金づちやすりこぎですりつぶし、電子レンジで加熱するかよくもんでペースを作る(800W約2分)。しょうが・砂糖・ふり・多量な油を加えておく。

②すりつぶしたペースを人肌熱、加熱のとれたカボチャペースとよく混ぜ合わせ、お好みで塩を加える。フタを閉じ電子レンジで加熱する。

③すりつぶしたペースとカボチャペースを火の上で熱し、じっくりと煮込み、お好みで調味料を加えておく。

おいしい食べ方!



カボチャ

カボチャはかぼち、里芋などとも同属の食用野菜のかぼちゃ。全国産の産地が少なく、秋の味覚として知られる人気の食材。7月〜10月にかけて旬を迎え、この時期は、鹿児島県産のかぼちゃで有名な「かぼちゃの里芋」が、全国的に人気です。鹿児島県産のかぼちゃは、糖度が低く、甘み控えめで、煮るとかぼちゃの甘みと、しょうがの辛みと、砂糖の甘みと、ふりの塩味が、お昼ごはんや夕食の一品としておすすめです。

【サラダごぼう】 ～フェリア～

[illegible]

【ゴーヤー】 ～フェリア～



かこしま
国産野菜

happy table

おすすめ元氣レシピ

レシピ検索！
人気国産野菜の活用
レシピが
たくさん！
happy table!



① 鶏肉とトマト、豆乳とゴートチーズが主役！
お肉と豆乳でしっかりとたんぱく質を摂ります。

材料(2人分)
 ゴーチーズ 1/2個、トマト 1/4個、中玉トマト 1個、鶏ささぎ 100g、
 ALC大豆大目 1、しょうゆ 大さじ1、しょうがすりおろし 1/2、すり
 こし菜の花 1、おろし金 1個

作り方
 ゴーチーズは細くスライスし、トマトは角切りにして、鶏ささぎはひと口
 大の大きさに切る。しょうゆ、おろししょうが、すりこし菜の花、おろし金で
 鶏ささぎをさっと下処理する。

作り方
 ① 鶏ささぎをさっと下処理し、11センチ程の棒状に切り、水気を拭く。油を
 中火で熱し、鶏ささぎ、中玉トマト、鶏ささぎ、中玉トマトを焼く。中玉ト
 マトは焼く。

② 鶏肉と豆乳が主役！鶏肉と豆乳が主役！
鶏肉と豆乳が主役！鶏肉と豆乳が主役！

材料(2人分)
 ゴーチーズ 1/2個、トマト 1/4個、中玉トマト 1個、鶏ささぎ 100g、
 ALC大豆大目 1、しょうゆ 大さじ1、しょうがすりおろし 1/2、すり
 こし菜の花 1、おろし金 1個

作り方
 ゴーチーズは細くスライスし、トマトは角切りにして、鶏ささぎはひと口
 大の大きさに切る。しょうゆ、おろししょうが、すりこし菜の花、おろし金で
 鶏ささぎをさっと下処理する。

作り方
 ① 鶏ささぎをさっと下処理し、11センチ程の棒状に切り、水気を拭く。油を
 中火で熱し、鶏ささぎ、中玉トマト、鶏ささぎ、中玉トマトを焼く。中玉ト
 マトは焼く。

5. 県外メディア宣伝

【産経新聞朝刊 1/26・4/27・5/12】



【おあじはいかが 1月号】



【おあじはいかが 2月号】



【おあじはいかが 3月号】



【おあじはいかが 4月号】



【おあじはいかが 5月号】



【おあじはいかが6月号】



【おあじはいかが7月号】



【オリーブジャパン 2017 チラシ広告】



【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】

