

平成29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】

○12/17 試食宣伝（イトーヨーカドー）



【スナップえんどう】

○12/16 試食宣伝（イトーヨーカドー）



○1/25 試食宣伝（ユニーアピタ）



【そらまめ】

○2/10 試食宣伝（九州屋）



○2/10 試食宣伝（小田急 OX）



【いんげん】

○10/12 試食宣伝（イトーヨーカドー）



○2/4 試食宣伝（ヤマナカ）



【きゅうり】

○2/24 試食宣伝（Aコープ）



【ピーマン】

○11/24 試食宣伝（バロー）



○11/24 試食宣伝（ヤマナカ）



【かぼちゃ】

○12/21 試食宣伝（カスミ）



○12/22 試食宣伝（フレスト）



【ゴーヤー】

○8/8 試食宣伝（Aコープ）



【冬春なす】

○11/25 試食宣伝（Aコープ）



【さつまいも】

○10/13 試食宣伝（阪急百貨店）



○12/3 試食宣伝（イオン）



【ばれいしょ】

○1/20 試食宣伝（ヤマナカ）



○1/26 試食宣伝（澤光青果）



【新ごぼう・サラダごぼう】

○8/26 試食宣伝（高島屋）



○2/3 試食宣伝（AVE）



【白ねぎ】

○1/27 試食宣伝（Aコープ）



【いちご】

○2/18 試食宣伝（スーパー三心）



【アグリタウン】

○9/30 試食宣伝（Aコープ）



【オクラ】【らっきょう】

※4月下旬より出荷スタート。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】

○8/26 やさいの日（たわわタウン谷山） ○10/7～8 カレーフェスタ（中央公園）



○10/6～9 鹿児島フェア（イオン京都桂川） ○11/1～3 焼酎ストリート（天文館）



○1/26~28 鹿児島フェア（イオン幕張新都心） ○1/31 鹿児島の夕べ（東京）



○2/16~18 鹿児島フェア（レイクタウン） ○2/17 かごしままるかじりイベント（大田市場）



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】



【オクラ】



【ピーマン】



【さつまいも】



【ばれいしょ】



【白ねぎ】

かごしま野菜でつくる、簡単・おいしいレシピ。

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】
白ねぎ 1本、ベーコン 10cm、玉子 1個、油 適量

【作り方】
① 白ねぎは5mm幅の斜め切りに、ベーコンは1cm幅に切る。
② 油を熱し、ベーコンを炒め、玉子を加えて炒める。
③ フライパンにごま油をしき、ベーコン、白ねぎを炒め、玉子を加えて炒める。

白ねぎの時パサ巻き

【材料】
白ねぎ 1本、豚肉 100g、醤油 大さじ1、酒 大さじ1、油 適量

【作り方】
① 白ねぎの皮を剥き、斜めに切ろうし、肉を巻く。
② 肉を巻いた白ねぎを、フライパンに入れたまま煮る。
③ フライパンにごま油をしき、表面をこんがり焼き、醤油で10分程度煮る。
④ フライパンの水分が蒸発したら、醤油・バターを加えて味を絡める。

ねぎだく鶏スープ

【材料】
白ねぎ 1本、鶏肉 100g、醤油 大さじ1、酒 大さじ1、油 適量

【作り方】
① 白ねぎを斜め切りにする。
② 鶏肉を斜めに切ろうし、油を熱し、鶏肉を炒める。
③ 鶏肉にごま油をしき、油を熱し、鶏肉を炒める。
④ 白ねぎがしんなりしたら、③を加え、醤油で味を絡める。

【いちご】

かごしま産さがほのか

鹿児島のさがほのか

【材料】
さがほのか 100g、砂糖 大さじ1、油 適量

【作り方】
① さがほのかを洗って、水気を拭く。
② さがほのかを5mm幅の斜め切りにする。
③ 砂糖を加えて炒める。

いちごのデザート

【材料】
いちご 100g、ヨーグルト 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを5mm幅の斜め切りにする。
③ ヨーグルトに砂糖を加えて、いちごを加えて混ぜる。

いちごのデザート

【材料】
いちご 100g、ヨーグルト 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを5mm幅の斜め切りにする。
③ ヨーグルトに砂糖を加えて、いちごを加えて混ぜる。

かごしま産さがほのか

鹿児島のさがほのか

【材料】
さがほのか 100g、砂糖 大さじ1、油 適量

【作り方】
① さがほのかを洗って、水気を拭く。
② さがほのかを5mm幅の斜め切りにする。
③ 砂糖を加えて炒める。

いちごのデザート

【材料】
いちご 100g、ヨーグルト 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを5mm幅の斜め切りにする。
③ ヨーグルトに砂糖を加えて、いちごを加えて混ぜる。

いちごのデザート

【材料】
いちご 100g、ヨーグルト 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを5mm幅の斜め切りにする。
③ ヨーグルトに砂糖を加えて、いちごを加えて混ぜる。

かごしま産さがほのか

鹿児島のさがほのか

【材料】
さがほのか 100g、砂糖 大さじ1、油 適量

【作り方】
① さがほのかを洗って、水気を拭く。
② さがほのかを5mm幅の斜め切りにする。
③ 砂糖を加えて炒める。

いちごのデザート

【材料】
いちご 100g、ヨーグルト 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを5mm幅の斜め切りにする。
③ ヨーグルトに砂糖を加えて、いちごを加えて混ぜる。

いちごのデザート

【材料】
いちご 100g、ヨーグルト 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを5mm幅の斜め切りにする。
③ ヨーグルトに砂糖を加えて、いちごを加えて混ぜる。

【冬春なす】

かごしま野菜でつくる、簡単・おいしいレシピ。

かごしま野菜料理レシピ

ラタトゥイユ

【材料】
なす 1本、トマト 1個、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ トマトを加えて炒める。

あみのりの味噌和え

【材料】
なす 1本、味噌 大さじ1、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ 味噌を加えて炒める。

あみのりの味噌炒め

【材料】
なす 1本、味噌 大さじ1、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ 味噌を加えて炒める。

鹿児島の「なす」は身が詰まっており、煮崩れにくいので天ぷらやピタ、揚げ物など、様々な料理にピッタリ！ 鹿児島のなすをたっぷり使った、簡単・おいしいレシピをご紹介します。

なす

【材料】
なす 100g、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ 油を熱し、なすを炒める。

なすの照り焼き

【材料】
なす 100g、醤油 大さじ1、酒 大さじ1、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ 醤油・酒を加えて炒める。

なすのペロンチーノ

【材料】
なす 100g、トマト 1個、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ トマトを加えて炒める。

なすの照り焼き

【材料】
なす 100g、醤油 大さじ1、酒 大さじ1、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ 醤油・酒を加えて炒める。

なすのペロンチーノ

【材料】
なす 100g、トマト 1個、油 適量

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ トマトを加えて炒める。

なすのデザート

【材料】
なす 100g、ヨーグルト 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを5mm幅の斜め切りにする。
③ ヨーグルトに砂糖を加えて、なすを加えて混ぜる。

【らっきょう】

かごしま野菜でつくる、簡単・おいしいレシピ。

かごしま野菜料理レシピ

らっきょう

【材料】
らっきょう 100g、油 適量

【作り方】
① らっきょうを洗って、水気を拭く。
② らっきょうを5mm幅の斜め切りにする。
③ 油を熱し、らっきょうを炒める。

らっきょうの味噌和え

【材料】
らっきょう 100g、味噌 大さじ1、油 適量

【作り方】
① らっきょうを洗って、水気を拭く。
② らっきょうを5mm幅の斜め切りにする。
③ 味噌を加えて炒める。

らっきょうの味噌炒め

【材料】
らっきょう 100g、味噌 大さじ1、油 適量

【作り方】
① らっきょうを洗って、水気を拭く。
② らっきょうを5mm幅の斜め切りにする。
③ 味噌を加えて炒める。

らっきょう

【材料】
らっきょう 100g、油 適量

【作り方】
① らっきょうを洗って、水気を拭く。
② らっきょうを5mm幅の斜め切りにする。
③ 油を熱し、らっきょうを炒める。

らっきょうの味噌和え

【材料】
らっきょう 100g、味噌 大さじ1、油 適量

【作り方】
① らっきょうを洗って、水気を拭く。
② らっきょうを5mm幅の斜め切りにする。
③ 味噌を加えて炒める。

らっきょうの味噌炒め

【材料】
らっきょう 100g、味噌 大さじ1、油 適量

【作り方】
① らっきょうを洗って、水気を拭く。
② らっきょうを5mm幅の斜め切りにする。
③ 味噌を加えて炒める。

【軟弱野菜】



【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】

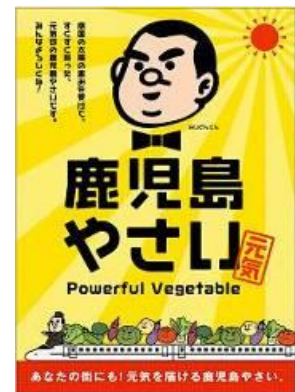
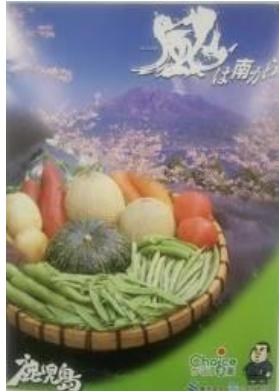


【かぼちゃ】



○ポスター

【共通】



【ピーマン】

【かぼちゃ】

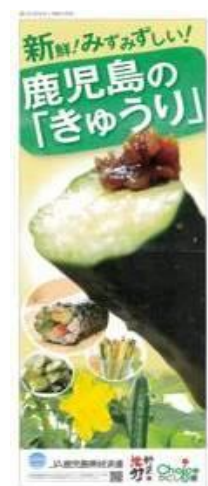
【さつまいも】



【ばれいしょ】

【いちご】

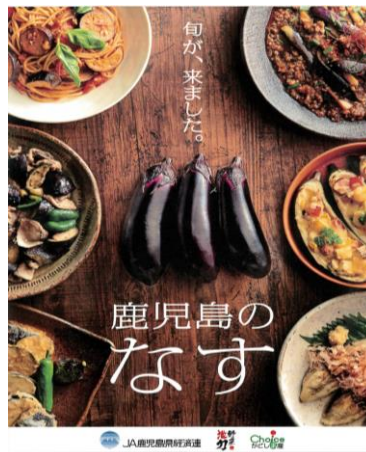
【きゅうり】



【白ねぎ】



【冬春なす】



【豆類】



【ゴーヤー】



【共通】

○ストラップ



○色鉛筆



○クリアファイル



3. コラボレーション

【オクラ・さつまいも】 ～ハウス食品～



【オクラ】 ～キューピー～

ゆずの香り爽やか牛肉と青パパイヤのサラダ

J.A.鹿児島県経済連 × キューピー

材料(2人份)

青パパイヤ	1/2個
オクラ	4本
プチトマト	4個
ハウスみかん	1個
牛肉(こま切れ)	180g
(鹿児島県産)	
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	適量
キューピー フライオイルすこし	適量
サラダクラブ フライドオニオン	1袋

作り方(調理時間15分)

1. 青パパイヤは皮をむいて、ピーラーでワゴン状にし、水にさらして水気をきる。
2. オクラは塩をまぶして茹でする。熱湯ですでて水にとり水気をきって、斜め半分に切る。プチトマトは半分に切る。ハウスみかんは皮をむき、2等分に切り斜半分に切る。
3. 牛肉は塩・こしょうをふる。フライパンに油をひいて熱して炒める。
4. 鍋に①を敷き、中央に③をのせる。まわりに②を斜めよく盛りつけ、フライドオニオンを散らし、ドレッシングをかける。

【さつまいも】 ～キューピー～

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
キャノン	1/2本
玉ねぎ	1/4個
ツナ (缶詰)	1皿 (80g)
キューピーマヨネーズ	大さじ4

メニュー・特徴

鹿児島の特産品、さつまいもをメニューです。
食材の味を生かすことができます。

作り方 (調理時間10分)

- さつまいもは皮をむいてのり大に切る。水にさらし、水気をきってツナと合わせてレンジ(500W)で約5分加熱し、フーラーでつぶす。
- キャノン半切にする。玉ねぎはみじん切にして水にさらし、水気をきる。
- おろしんに①、②、ツナを入れ、マヨネーズで混ぜる。
- 網に並べ焼くが、クラッカーを添える。



【白ねぎ】～オタフクソース～



JA鹿児島県経済連
鹿児島県で買った
「白ねぎ」

白ねぎと海鮮の さっくりチヂミ

<2人分> 材料

白ねぎ (5mm幅小口切り) 1本 (100g)
 シーフードミックス (2cm) 100g
 チヂミごだわりセット 2人前 1袋
 玉子 1個、ごま油 大さじ1、水 200ml

作り方

1. ボウルに水 (100ml) を入れ、チヂミミックス粉 (1袋)、卵白を入れ混ぜ合わせる。生地に白ねぎ (100g) シーフードミックス (100g) を入れる。
2. 約200℃に加熱したホットプレートに油をひき、生地を厚みを約5mm程度に広げ入れる。
3. 約4分焼き、返して約6分、生地を焼きあえながら両面をリキッと焼く。仕上げにごま油を数滴に両面スッとなじませて風味をつけたら、チヂミのたれをかけて出来上がり。

【いちご】 ～ハウス食品～

ハッピータイル

おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち

おこし屋特選 料理レシピ

ブルーチェイゴの いちごバフェ




1kgの良品

おこし屋特選 いちごバフェ	おこし屋特選 いちごバフェ
おこし屋特選 いちごバフェ	おこし屋特選 いちごバフェ

おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

ブルーチェイゴの ホットケーキ



おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

おこし屋特選いちごバフェは、おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。おこし屋が選りすぐった、美味しいお菓子たち。

4. 県内メディア宣伝

○フェリア

【オクラ】

[illegible]

【チンゲンサイ】

かしまし
旬野菜

happy table

おすすめ元祖レシピ

レシピを無料
ダウンロード
できるアプリ
「happy table」





「チンゲン菜とイカの中華炒め」

① チンゲン菜は湯で茹でたものをここに2分ほど加熱し、しらす。

② 材料(2人分)
チンゲン菜 2株、海苔 1枚、イカ 50g、ササミ 大さじ1/2、大さじ1/2、
しょう油 大さじ1/2、酒 大さじ1/2、塩こしょう少々

③ 作り方
●チンゲン菜 湯で茹でたものに、湯をきき分ける。冷めたらはちみつを
かけておく(冷めたら、塩こしょうをかける)。

●ササミはさつま揚げと同等を、チンゲン菜の葉とイカをゆでる。イカ
に火が着いたらチンゲン菜の葉と海苔料理を加えしばらく、最後に葱に
しょう油をかける。

【さつまいも】

[illegible]

【冬春なす】

[illegible]

【ピーマン】



【いちご】



【新ごぼう】



○リビング新聞

【豆】



○MBC テレビたわわのわ

【1/21 放送 新ごぼう】



【2/4 放送 スナップえんどう】



【2/18 放送 いちご】



5. 県外メディア宣伝

【おあじはいかがが 8 月号】



【おあじはいかがが 10 月号】



【おあじはいかがが 11 月号】



【おあじはいかがが 12 月号】



【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】



【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】

