

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】

○2/10 試食宣伝（九州屋）



○2/17 試食宣伝（マルヤス）



【スナップえんどう】

○1/29 試食宣伝（ゆめタウン博多）



○3/17 試食宣伝（アピタ）



【そらまめ】

○2/10 試食宣伝（小田急 OX）



○4/14 試食宣伝（イトーヨーカドー）



【いんげん】

○6/23 試食宣伝（イトーヨーカドー）



○6/28 試食宣伝（ピアゴ）



【きゅうり】

○3/3 試食宣伝（タチヤ）



○3/18 試食宣伝（メガドンキホーテユニー）



【ピーマン】

○3/8 試食宣伝（ヨークマート）



○4/1 試食宣伝（ヤマナカ）



【かぼちゃ】

○6/24 試食宣伝（ピアゴ）



○7/1 試食宣伝（コモディイイダ）



【オクラ】

○8/4 試食宣伝（京阪百貨店）



【ゴーヤー】

○6/30 試食宣伝（スーパーバリュー）



○7/28 試食宣伝（ヨークマート）



【冬春なす】

○4/17 試食宣伝（アルク）



○4/17 試食宣伝（イズミヤ）



【さつまいも】

○12/3 試食宣伝（イオン）



○2/24 試食宣伝（ぎゅーとら）



【ばれいしょ】

○3/17 試食宣伝（ピアゴ）



○4/4 試食宣伝（アピタ）



【新ごぼう・サラダごぼう】

○2/3 試食宣伝 (AVE)



○2/7 試食宣伝 (小田急 OX)



【白ねぎ】

○3/5 試食宣伝 (エース)



○4/21 試食宣伝 (サンリブ)



【いちご】

○2/18 試食宣伝 (スーパー三心)



○3/3 試食宣伝 (アルビス)



【らっきょう】

○5/27 試食宣伝（ダイエー）



【アグリタウン】

○9/30 試食宣伝（Aコープ）



【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)



○2/10 アグリウーマンパワーフェスタ

(おいどん市場与次郎館)



○2/17 まるかじりイベント (大田市場) ○2/22 日テレマルシェ (日本テレビ)



○2/24 TBSママサカス (TBS)



○3/16~18 鹿児島フェア (イオン福岡)



○4/14 春やさい祭り～おいどん隊出発式～



○4/25~29 鹿児島フェア

(ダイエーいちかわコルトンプラザ)



○5/19 KTSすこやかふれあいフェスティバル

(鹿児島アリーナ)



○6/1~3 鹿児島フェア（丸久）



○6/16 ベジフル感謝祭（ベジフルスタジアム）



○6/16 ベジフルクッキング（ベジフルスタジアム）



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】



【そらまめ】



【きゅうり】



【サラダごぼう】



【かぼちゃ】



【オクラ】



【ゴ一ヤ一】



【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 2個、油 大さじ1、塩 少々、こしょう 少々

【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、玉子を炒め、白ねぎを加えて炒める。
③ フライパンにごま油をしき、ベーコン、白ねぎ、玉子を炒める。
④ 白ねぎに十分火が通ったら、塩を加えて炒める。

※白ねぎは、皮に加熱すると味が落ちます。
※白ねぎは、皮を剥いてから使うと味が落ちます。

白ねぎの時パスタ巻き

【材料】
白ねぎ 1本、パスタ 100g、トマトソース 100g、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① 白ねぎの皮を剥き、斜めに切りにし、パスタを巻く。
② 白ねぎを炒め、トマトソースを加えて炒める。
③ フライパンにごま油をしき、白ねぎを炒め、トマトソースを加えて炒める。
④ フライパンの底が焦げたら、塩を加えて炒める。

ねぎだく鶏スープ

【材料】
白ねぎ 1本、鶏肉 100g、水 1L、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① 白ねぎを斜め切りにする。
② 鶏肉を斜め切りにする。
③ 鍋にごま油をしき、白ねぎを炒め、鶏肉を加えて炒める。
④ 白ねぎがしんなりしたら、③を加えて炒める。
⑤ 水を加えて煮込む。

【いちご】

かごしま産さがほのか

さがほのか

【特徴】
・甘みと酸味のバランスが絶妙。
・果肉が柔らかく、口どけが良い。
・皮が赤く、果肉が白く、見た目も美しい。

【作り方】
① さがほのかを洗って、水気を拭く。
② さがほのかを切りにし、ヨーグルトやアイスクリームと一緒に食べる。

【レシピ】
① さがほのかを洗って、水気を拭く。
② さがほのかを切りにし、ヨーグルトやアイスクリームと一緒に食べる。

かごしま産さがほのか

さがほのか

【特徴】
・甘みと酸味のバランスが絶妙。
・果肉が柔らかく、口どけが良い。
・皮が赤く、果肉が白く、見た目も美しい。

【作り方】
① さがほのかを洗って、水気を拭く。
② さがほのかを切りにし、ヨーグルトやアイスクリームと一緒に食べる。

【レシピ】
① さがほのかを洗って、水気を拭く。
② さがほのかを切りにし、ヨーグルトやアイスクリームと一緒に食べる。

いちごソース

いちごソース

【材料】
いちご 100g、砂糖 大さじ1、レモン汁 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを切りにし、砂糖を加えて煮込む。
③ レモン汁を加えて煮込む。

いちごクリーム

いちごクリーム

【材料】
いちご 100g、クリーム 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを切りにし、クリームを加えて煮込む。
③ 砂糖を加えて煮込む。

いちごパフェ

いちごパフェ

【材料】
いちご 100g、クリーム 100g、砂糖 大さじ1

【作り方】
① いちごを洗って、水気を拭く。
② いちごを切りにし、クリームを加えて煮込む。
③ 砂糖を加えて煮込む。

【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】
冬春なす 1本、トマト 1個、オリーブオイル 大さじ1、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① 冬春なすを洗って、水気を拭く。
② 冬春なすを切りにし、トマトを加えて煮込む。
③ オリーブオイルを加えて煮込む。

あみのりの素味和え

【材料】
あみのり 100g、醤油 大さじ1、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① あみのりを洗って、水気を拭く。
② あみのりを切りにし、醤油を加えて煮込む。
③ 塩を加えて煮込む。

あみのりの味噌炒め

【材料】
あみのり 100g、味噌 大さじ1、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① あみのりを洗って、水気を拭く。
② あみのりを切りにし、味噌を加えて煮込む。
③ 塩を加えて煮込む。

鹿児島県産なす

なす

【特徴】
・皮が黒く、果肉が白く、見た目も美しい。
・甘みと酸味のバランスが絶妙。
・果肉が柔らかく、口どけが良い。

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを切りにし、醤油を加えて煮込む。
③ 塩を加えて煮込む。

【レシピ】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを切りにし、醤油を加えて煮込む。
③ 塩を加えて煮込む。

なすの照り焼き

なすの照り焼き

【材料】
なす 100g、醤油 大さじ1、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを切りにし、醤油を加えて煮込む。
③ 塩を加えて煮込む。

なすのペロンデー

なすのペロンデー

【材料】
なす 100g、ペロンデー 大さじ1、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを切りにし、ペロンデーを加えて煮込む。
③ 塩を加えて煮込む。

なすの味噌炒め

なすの味噌炒め

【材料】
なす 100g、味噌 大さじ1、塩 少々、こしょう 少々

【作り方】
① なすを洗って、水気を拭く。
② なすを切りにし、味噌を加えて煮込む。
③ 塩を加えて煮込む。

【らっきょう】



【軟弱野菜】



【アスパラガス】



【春やさい×鹿児島黒牛】



○ミニのぼり

【きゅうり】



【新ごぼう・サラダごぼう】

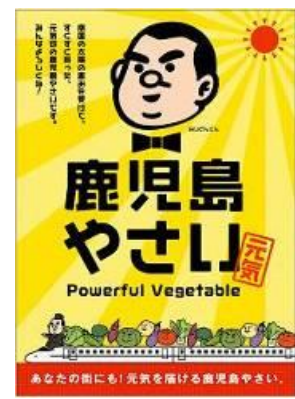
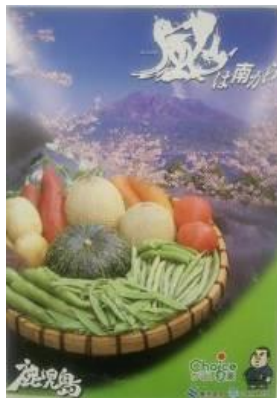


【かぼちゃ】



○ポスター

【共通】



【ピーマン】



【かぼちゃ】



【さつまいも】



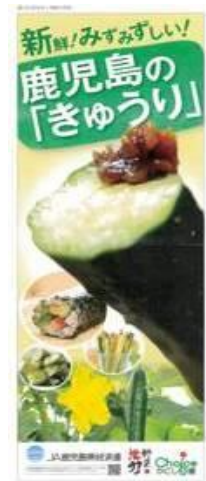
【ばれいしょ】



【いちご】



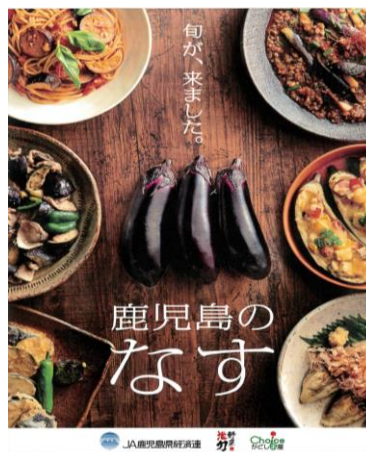
【きゅうり】



【白ねぎ】



【冬春なす】



【豆類】



【ゴーヤー】



【共通】

○色鉛筆



○クリアファイル



○保冷バッグ

【いちご】



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アのサラダ

JA鹿児島県経済連 × キューピー

材料(2人分)

青パパイヤ	1/2個
オクラ	4本
ブロッコリー	4個
ハウスみかん	1個
牛肉 (こま切れ)	180g
(鹿児島産牛)	
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	適量
キューピー フライドソース	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、ピーラーで縦に皮をむき、水にさらして水気をきる。
2. オクラは塩をまぶして縦半分に切り、熱湯でゆでて水にとり水気をきって、斜め半分に切る。ブロッコリーは半分に切る。ハウスみかんは皮をむき、2房に分けて縦半分に切る。
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. 油をひき、中央に③をのせる。まわりに①をのりよく回す。フライドオニオンを散らし、フライドソースをかける。

【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

JA鹿児島県経済連 × キューピー

材料(2人分)

クラッカー	4枚
さつまいも	200g
キャベツ	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

メニュー特徴

鹿児島の特産品、さつまいものメニューです。
食材の味を損ねることができるとは、一試です。

作り方 (調理時間10分)

1. さつまいもは皮をむいて口大に切る。水にさらし、水気をき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。
2. キャベツは半月切にする。玉ねぎはみじん切りにして水にさらし、水気をきる。
3. ボウルに①、②、ツナを入れ、マヨネーズを加える。
4. 器に③を盛りつけ、クラッカーを添える。

【白ねぎ】 ～オタフクソース～

白ねぎと海鮮のさっぱりチヂミ

JA鹿児島県経済連 × オタフク

<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 (200ml) を入れ、チヂミミックス粉 (1袋)、卵1個を入れ混ぜ合わせる。生地は白ねぎ (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程度に薄く広げる。
3. 約5分焼き、返面して約2分、生地を押さえながら両面をパリッと焼く。仕上げにごま油を数滴に塗り、タレを塗りつけて完成。

【ばれいしょ】 ～キューピー～

じゃがいもとサラダチキンのサラダ

JA鹿児島県経済連 × キューピー

材料(4人分)

じゃがいも	2個
スナップスんどう	8本
サラダチキン (鹿児島県産食品)	1袋
キューピー 菜油りごまドレッシング	適量
ポリホイス	適量

メニュー特徴

ジャガイモとじゃがいもとサラダチキンに、ポリホイスのごまドレッシングが合います。

作り方 (調理時間10分)

1. ジャがいもは5mm幅の縦切りにし、熱湯でさつとゆで、水気をよくきる。
2. スナップスんどうは筋を取り、塩を加えた熱湯でさつとゆでて水にとり、水気をきって斜め半分に切る。
3. サラダチキンはそぎ切りにして、さらに5mm幅に切る。
4. ボウルに①～③を入れ、ドレッシングを加えて和える。

【いちご】 ～ハウス食品～

happy table

おうちで楽しむお菓子作り。簡単・おいしいレシピ。

いちごのデザート

いちごのデザートは、いちごの季節。いちごのデザートは、いちごの季節。いちごのデザートは、いちごの季節。

いちごのデザート

いちごのデザートは、いちごの季節。いちごのデザートは、いちごの季節。いちごのデザートは、いちごの季節。

【かぼちゃ】～味の素～

かぼちゃと鶏ひき肉の煮もの



材料

かぼちゃ 1/2個、鶏ひき肉 150g、玉ねぎ 1/2個、人参 1/2本、トマト 1/2個、水 500ml、味の素 大さじ1、塩 少々

作り方

1. かぼちゃは皮をむき、5mm程度の厚さに切る。玉ねぎは皮をむき、8mm程度の厚さに切る。人参は皮をむき、5mm程度の厚さに切る。トマトは皮をむき、5mm程度の厚さに切る。

2. フライパンで鶏ひき肉を炒め、油を飛ばす。玉ねぎ、人参、トマトを加え、水を加えて煮込む。味の素、塩を加えて味を調える。

3. かぼちゃを加え、煮込む。かぼちゃが柔らかくなったら、火を止める。

栄養成分

エネルギー 150kcal、たんぱく質 15g、脂質 10g、炭水化物 20g、塩分 1g

備考

かぼちゃは皮をむき、5mm程度の厚さに切る。玉ねぎは皮をむき、8mm程度の厚さに切る。人参は皮をむき、5mm程度の厚さに切る。トマトは皮をむき、5mm程度の厚さに切る。

4. 県内メディア宣伝

○フェア

【オクラ】

かごしま **happy table** おすすめ元気レシピ

【レシピ提供】JA鹿児島県農産物振興会の農産チーム happy table



材料 (2人分)
オクラ 1本、豆腐 1/2丁、醤油 大さじ1、ごま油 少々

作り方
1. オクラは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。豆腐は1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

2. フライパンで豆腐を焼く。オクラを加え、煮込む。オクラが柔らかくなったら、火を止める。

ポイント
オクラは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。豆腐は1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

栄養成分
エネルギー 150kcal、たんぱく質 15g、脂質 10g、炭水化物 20g、塩分 1g

備考
オクラは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。豆腐は1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

【チンゲンサイ】

かごしま **happy table** おすすめ元気レシピ

【レシピ提供】JA鹿児島県農産物振興会の農産チーム happy table



材料 (2人分)
チンゲンサイ 1/2株、イカ 100g、醤油 大さじ1、ごま油 少々

作り方
1. チンゲンサイは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。イカは1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

2. フライパンでイカを焼く。チンゲンサイを加え、煮込む。チンゲンサイが柔らかくなったら、火を止める。

ポイント
チンゲンサイは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。イカは1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

栄養成分
エネルギー 150kcal、たんぱく質 15g、脂質 10g、炭水化物 20g、塩分 1g

備考
チンゲンサイは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。イカは1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

【さつまいも】

かごしま **happy table** おすすめ元気レシピ

【レシピ提供】JA鹿児島県農産物振興会の農産チーム happy table



材料 (2人分)
サツマイモ 1本、バター 10g、カラメル 10g

作り方
1. サツマイモは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。バター、カラメルを加えて味を調える。

2. フライパンでサツマイモを焼く。バター、カラメルを加え、煮込む。サツマイモが柔らかくなったら、火を止める。

ポイント
サツマイモは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。バター、カラメルを加えて味を調える。

栄養成分
エネルギー 150kcal、たんぱく質 15g、脂質 10g、炭水化物 20g、塩分 1g

備考
サツマイモは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。バター、カラメルを加えて味を調える。

【冬春なす】

かごしま **happy table** おすすめ元気レシピ

【レシピ提供】JA鹿児島県農産物振興会の農産チーム happy table



材料 (2人分)
ナス 1本、エノキ 100g、醤油 大さじ1、ごま油 少々

作り方
1. ナスは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。エノキは1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

2. フライパンでナスを焼く。エノキを加え、煮込む。ナスが柔らかくなったら、火を止める。

ポイント
ナスは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。エノキは1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

栄養成分
エネルギー 150kcal、たんぱく質 15g、脂質 10g、炭水化物 20g、塩分 1g

備考
ナスは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。エノキは1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

【ピーマン】

かごしま **happy table** おすすめ元気レシピ

【レシピ提供】JA鹿児島県農産物振興会の農産チーム happy table



材料 (2人分)
ピーマン 1/2株、豚肉 100g、醤油 大さじ1、ごま油 少々

作り方
1. ピーマンは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。豚肉は1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

2. フライパンで豚肉を焼く。ピーマンを加え、煮込む。ピーマンが柔らかくなったら、火を止める。

ポイント
ピーマンは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。豚肉は1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

栄養成分
エネルギー 150kcal、たんぱく質 15g、脂質 10g、炭水化物 20g、塩分 1g

備考
ピーマンは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。豚肉は1cm程度の厚さに切る。醤油、ごま油を加えて味を調える。

【いちご】

かごしま **happy table** おすすめ元気レシピ

【レシピ提供】JA鹿児島県農産物振興会の農産チーム happy table



材料 (2人分)
イチゴ 10個、クリームチーズ 100g、クラッカー 10枚、お好みの果物

作り方
1. イチゴは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。クリームチーズは1cm程度の厚さに切る。クラッカーは1cm程度の厚さに切る。お好みの果物を切る。

2. フライパンでイチゴを焼く。クリームチーズ、クラッカー、お好みの果物を加え、煮込む。イチゴが柔らかくなったら、火を止める。

ポイント
イチゴは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。クリームチーズは1cm程度の厚さに切る。クラッカーは1cm程度の厚さに切る。お好みの果物を切る。

栄養成分
エネルギー 150kcal、たんぱく質 15g、脂質 10g、炭水化物 20g、塩分 1g

備考
イチゴは皮をむき、縦に切開き、塩をまぶす。クリームチーズは1cm程度の厚さに切る。クラッカーは1cm程度の厚さに切る。お好みの果物を切る。

【新ごぼう】

かごしま happy table
お野菜の おすすめ元氣レシピ

【ウェブ限定】
JJA鹿児島県産特産物の
食の提案チーム
「happy table」

① ナッツやヨーグルトを入れてもGood♪

材料(4人分)
新ごぼう 1本(約100g)、ポテトケーキミックス 200g、ココアパウダー (お好みで)、大粒の塩 大さじ2

② 新ごぼうは皮に美味い、皮付きのままフードプロセッサーですりおろす。

③ 粉々にすりおろした新ごぼう、ポテトケーキミックス、ココアパウダー(お好みで)、塩を入れてよく混ぜ、型がなくなるまでよくこねる。

④ オープン型シートを敷き、生地を厚くのばして包丁などで適量な大きさに切る。

⑤ 天板にのせ、オーブンで15分〜20分ほど焼く。

もポイントです。お料理の食べかたは新ごぼうやポテトケーキミックスの両方ともよく噛み砕いてから、食卓や食事する際の邪魔な皿や容器が邪魔でなくなります。ごぼうもそのほかにもよく噛み砕く必要があります。ごぼうは繊維が多く、よく噛み砕くことで、消化が良くなり、栄養が吸収されやすくなります。

おいしい食べよう!

新ごぼう

鹿児島県では、日高・肝付・枕崎・錦江湾などで12月下旬から収穫にかけ、早稲刈りする新ごぼうを新ごぼうとして出荷しています。新ごぼうは皮が厚く、くさく、アツアツが特徴です。皮付きの状態で食べられ、土が落ちた状態で出荷されているので、皮を剥かずに食べられます。

① ナッツやヨーグルトを入れてもGood♪

材料(4人分)
新ごぼう 1本(約100g)、ポテトケーキミックス 200g、ココアパウダー (お好みで)、大粒の塩 大さじ2

② 新ごぼうは皮に美味い、皮付きのままフードプロセッサーですりおろす。

③ 粉々にすりおろした新ごぼう、ポテトケーキミックス、ココアパウダー(お好みで)、塩を入れてよく混ぜ、型がなくなるまでよくこねる。

④ オープン型シートを敷き、生地を厚くのばして包丁などで適量な大きさに切る。

⑤ 天板にのせ、オーブンで15分〜20分ほど焼く。

もポイントです。お料理の食べかたは新ごぼうやポテトケーキミックスの両方ともよく噛み砕いてから、食卓や食事する際の邪魔な皿や容器が邪魔でなくなります。ごぼうもそのほかにもよく噛み砕く必要があります。ごぼうは繊維が多く、よく噛み砕くことで、消化が良くなり、栄養が吸収されやすくなります。

おいしい食べよう!

新ごぼう

鹿児島県では、日高・肝付・枕崎・錦江湾などで12月下旬から収穫にかけ、早稲刈りする新ごぼうを新ごぼうとして出荷しています。新ごぼうは皮が厚く、くさく、アツアツが特徴です。皮付きの状態で食べられ、土が落ちた状態で出荷されているので、皮を剥かずに食べられます。

【ぱれいしょ】

かごしま happy table
お野菜の おすすめ元氣レシピ

【ウェブ限定】
JJA鹿児島県産特産物の
食の提案チーム
「happy table」

① お家ごはんらしく食べてみましょう♪
お家ごはんらしく食べてみましょう♪

材料(4人分) 新パレいしょ 1本(約100g)、ウインナー4本、ニンニク1片、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

② 新パレいしょは皮ごとよく洗い、おろし器で、ウインナーは斜め半分に、ニンニクはおろし器で、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

③ 新パレいしょを細切りにし、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

④ フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、火にかける。ニンニクの香りがしてきたら、新パレいしょ、ウインナーを加えて炒める。

⑤ 新パレいしょに火が通るまで炒めたら、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

おいしい食べよう!

新ぱれいしょ

全県産の新鮮な新パレいしょを、12月下旬から出荷しています。新パレいしょは皮が厚く、くさく、アツアツが特徴です。皮付きの状態で食べられ、土が落ちた状態で出荷されているので、皮を剥かずに食べられます。

① お家ごはんらしく食べてみましょう♪
お家ごはんらしく食べてみましょう♪

材料(4人分) 新パレいしょ 1本(約100g)、ウインナー4本、ニンニク1片、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

② 新パレいしょは皮ごとよく洗い、おろし器で、ウインナーは斜め半分に、ニンニクはおろし器で、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

③ 新パレいしょを細切りにし、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

④ フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れ、火にかける。ニンニクの香りがしてきたら、新パレいしょ、ウインナーを加えて炒める。

⑤ 新パレいしょに火が通るまで炒めたら、オリーブオイル、大粒の塩、大さじ2

おいしい食べよう!

新ぱれいしょ

全県産の新鮮な新パレいしょを、12月下旬から出荷しています。新パレいしょは皮が厚く、くさく、アツアツが特徴です。皮付きの状態で食べられ、土が落ちた状態で出荷されているので、皮を剥かずに食べられます。

○リビング新聞

【豆】



○MBC テレビたわわのわ



1/21(日)新ごぼう

2/4(日)スナップえんどう

3/25(日)なす

6/10(日)かぼちゃ

7/8(日)オクラ

7/29(日)ゴーヤー

5. 県外メディア宣伝

【おあじはいかが 8月号】



【おあじはいかが 10月号】



【おあじはいかが 11月号】



【おあじはいかが 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】



【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 2018 チラシ



○ JR 博多駅コンコース内 デジタルポスター

【夏】



【秋】



【冬】



【春】

