

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）



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



○1/26~28 鹿児島フェア

(イオン幕張新都心)



○1/31 鹿児島のタベ（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)



○2/16~18 鹿児島フェア（レイクタウン）



○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. 販促資料等

○リーフレット

【実えんどう】



【スナップえんどう】



【そらまめ】

そらまめフライ

そらまめの塩ゆで

【きゅうり】

The image shows three separate pages from the magazine 'happy table'. The top page features a recipe for 'きゅうりの夏野菜炒め' (Summer Vegetable Stir-Fry with Cucumber) with a photo of the dish. The middle page has a QR code and a large '大好き。' (Love it.) message. The bottom page features a recipe for 'きゅうりの夏野菜炒め' again, with a photo of the dish.

【サラダごぼう】

【かぼちゃ】

【オクラ】

This collage consists of several panels from a JA Okinawa publication. Top left: A photo of okra tempura rolls with a sunflower. Top right: A bowl of okra stir-fry with a sunflower. Middle left: A map of Okinawa with green highlights for agricultural areas, titled '全国第1位の生産量!!' (National No. 1 production volume!!). Middle right: A green box with the text 'JAのおすすめレシピ' (Recommended Recipe) and '嘉手納島県産 オクラ' (Okinawa Prefecture Okinawa Okra). Bottom left: A QR code with the text 'JAおおきな' and 'JAおおきな' repeated. Bottom right: A photo of okra with the text '夏バテ予防に びつたり!' (Perfect for summer heatstroke prevention!). Other text elements include 'オクラの豚バラ巻き' (Okra Pork Belly Roll), 'オクラミニトマトのオリーブオイル炒め' (Stir-fried Okra with Olive Oil and Tomato), and various cooking instructions and tips.

【ゴーヤー】

【ピーマン】

【さつまいも】



【ばれいしょ】

【白ねぎ】

【いちご】

This image shows a double-page spread from a Japanese magazine. The left page features a large photo of a strawberry tart at the top, followed by three smaller photos of strawberries and a QR code. Below these are two columns of text with headings like "Strawberry Tart" and "Strawberry Shortcake". The right page has a large strawberry illustration at the top with the text "鹿児島のさくらほのか" (Sakurahonoka from Kagoshima). It also contains several columns of text and small photos related to strawberries.



【冬春なす】



【らっきょう】



【軟弱野菜】

【新ごぼう・サラダごぼう】

【アスパラガス】

【春やさい×鹿児島黒牛】

○ミニのぼり

【きゅうり】

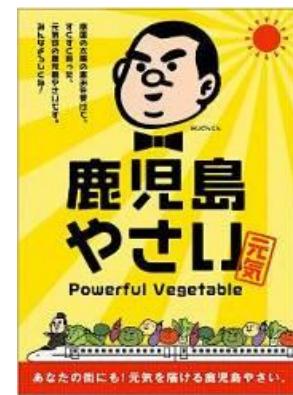
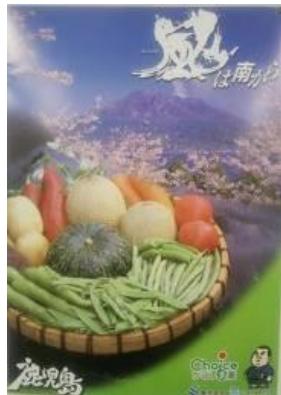
【新ごぼう・サラダごぼう】

【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】



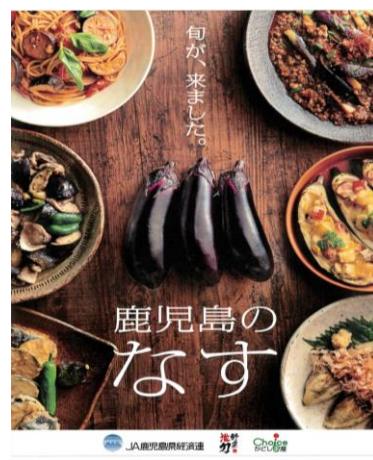
【きゅうり】



【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～



【さつまいも】～キューピー～

【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



【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



【白ねぎ】～オタフクソース～

白ねぎと海鮮の さっくり手巻

<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
チヂミこだわりセット 2人前 1袋
玉子 1個、ごま油 大さじ1、水 200ml

作り方

- ボウルに水(200ml)を入れ、チヂミックス粉(1袋)、卵液を人混ぜせせる。生地に白ねぎ(100g)シームドーリックス(100g)を入れる。
- 約200℃に加热したホットプレートに油をひき、生地を好みの3mm程度に薄く広げる。
- 約1分焼く。裏返して約1分、生地を界さながら両面をバサッと焼く。仕上げにごま油を鉄板に流しつなじまとて風味をついたら、チヂミのそれをわけて出来上がり。

【いちご】～ハウス食品～



【かぼちゃ】～味の素～

The screenshot shows a detailed recipe card for 'Kabocha and Pork Belly'. It includes a photo of the dish, a title, a list of ingredients, step-by-step instructions, and nutritional information.

4. 県内メディア宣伝

○フェリア

【オクラ】

This page features a recipe for 'Okra Cold Sashimi' (オクラのやさし冷奴). It includes a photo, a title, a list of ingredients, and step-by-step instructions. A QR code links to the full recipe on the 'happy table' website.

【さつまいも】

This page features a recipe for 'Sweet Potato Pancakes' (ツンマイモの塩バターカラメル). It includes a photo, a title, a list of ingredients, and step-by-step instructions. A QR code links to the full recipe on the 'happy table' website.

【ピーマン】

This page features a recipe for 'Bell Pepper and Pork Stir-fry' (豚肉の大葉で! ピーマン&豚肉炒め). It includes a photo, a title, a list of ingredients, and step-by-step instructions. A QR code links to the full recipe on the 'happy table' website.

【チンゲンサイ】

This page features a recipe for 'Tongue Beans with Garlic Butter' (チンゲン菜と大根の簡単炒め). It includes a photo, a title, a list of ingredients, and step-by-step instructions. A QR code links to the full recipe on the 'happy table' website.

【冬春なす】

This page features a recipe for 'Stir-fried Eggplant' (ナスの簡単あえ物). It includes a photo, a title, a list of ingredients, and step-by-step instructions. A QR code links to the full recipe on the 'happy table' website.

【いちご】

This page features a recipe for 'Strawberry Shortcake' (イチゴとクリームチーズのカナッペ). It includes a photo, a title, a list of ingredients, and step-by-step instructions. A QR code links to the full recipe on the 'happy table' website.

【新ごぼう】

**かごしま
旬野菜の happy table**

● おすすめ元気レシピ ●

レシピ名: 新ごぼくのクッキー

材料(4人分)
新ごぼく 1本(約100g)、ホットケーキミックス、200g、ココナッツパウダー(大さじ2)、大さじ3、卵 大さじ2

作り方

- ① ホットケーキミックスを入れておひorno♪
- ② 新ごぼくに混ぜてよく混ぜ、型に詰め、焼成。
- ③ お好みで新ごぼくにまぶし、お好みのまくわで焼成。
- ④ オーブン用シートを敷き、生地をよくのばして毛などで端角を大きめに切る。
- ⑤ お好みのまくわ、オーブンで15分~20分ほど焼く。

新ごぼく
新ごぼくは甘い匂いがする新鮮な新ごぼくをそのまま味わいたい場合は、新ごぼくを洗って皮を剥いてからお好みの調理法で調理してもOKです。

【ばれいしょ】

**かごしま
旬野菜の happy table**

● おすすめ元気レシピ ●

レシピ名: 新バレイショのガーリックポテト

材料(4人分)
新バレイショ 4個(重くなら)、ラインナー 4個、ニンニク 1片、オリーブオイル 大さじ1、フレッシュペッパー 適量、セリ 少量

作り方

- ① 新バレイショを皮ごとよく洗い、芯を除き、ワインダーは斜め半分に切る。セリは細かく刻む。
- ② ニンニクは皮を剥ぎ、皮を残してラップをしたら電子レンジで加熱する。(800Wで約3分)
- ③ ラインナーはオリーブオイルと一緒にニンニクと一緒に加熱する。
- ④ ラインナーが熱いたら新バレイショ、ワインダーを追加する。
- ⑤ バレイショに火が通るまで炒めたうなブラックペッパーで味を調え、軽く盛り、好みでバゲリオを添えて出汁上がり。

新ばれいしょ
中性脂肪を減らす効果がある新バレイショは、皮を剥いてそのままでも美味しいですが、皮を残して皮ごと炒めると、中性脂肪を減らす効果がある新バレイショの効能を最大限に引き出すことができます。また、新バレイショは、皮を剥いてそのまま炒めると、中性脂肪を減らす効果がある新バレイショの効能を最大限に引き出すことができます。また、新バレイショは、皮を剥いてそのまま炒めると、中性脂肪を減らす効果がある新バレイショの効能を最大限に引き出すことができます。

○リビング新聞

【豆】

LIVING

旬のラこそ 幸せ豆!尽くし

○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】

