

平成30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】

○2/23 試食宣伝 (イオン)



○3/29 試食宣伝 (九州屋)



【スナップえんどう】

○12/5 試食宣伝 (ユニー)



○12/23 試食宣伝 (バロー)



【そらまめ】

○1/6 試食宣伝 (クイーンズ伊勢丹)



○1/25 試食宣伝 (伊勢丹)



【いんげん】

○10/11 試食宣伝（澤光青果）



○12/2 試食宣伝（アピタ）



【きゅうり】

○3/30 試食宣伝（アルク）



○4/21 試食宣伝（MEGA ドン・キホーテ）



【ピーマン】

○12/14 試食宣伝（ピアゴ）



○3/24 試食宣伝（平和堂）



【かぼちゃ】

○1/20 試食宣伝 (ヤマナカ)



○5/17 試食宣伝 (カスミ)



【ゴーヤー】

○6/29 試食宣伝 (ダイエー)



○6/30 試食宣伝 (スーパーバリュー)



【冬春なす】

○11/24 試食宣伝 (Aコープ)



○4/17 試食宣伝 (アルク)



【さつまいも】

○2/16 試食宣伝 (ぎゅーとら)



○3/9 試食宣伝 (ライフ)



【ばれいしょ】

○4/19 試食宣伝 (九州屋)



○5/11 試食宣伝 (ナフコ)



【新ごぼう・サラダごぼう】

○2/8 試食宣伝 (阪急)



○6/30 試食宣伝 (ビッグライズ)



【白ねぎ】

○1/26 試食宣伝 (Aコープ)



○2/2 試食宣伝 (IWASAKI ACE)



【いちご】

○2/23 試食宣伝 (アルビス)



○3/30 試食宣伝 (タイヨー)



【アグリタウン】

○9/29 試食宣伝 (Aコープ)



○5/25 試食宣伝 (Aコープ)



【共通】

○8/23～9/5 やさいの日 (Aコープ)



○10/5～8 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)



○11/17 MBC ラジオまつり (かんまちあ)



○12/15 アグリフェスタ (かんまちあ)



○12/20・26 生産者応援フェア (Aコープ)



○1/26 はくさい祭り (おいどん市場)



○1/31 鹿児島県のタベ (東京)



○2/9 野菜マルシェ (おいどん市場)



○2/24・3/9・3/24・4/7・5/4・5/18

ユニテッドFC応援フェア (おいどん市場)



○3/3 関西かごしまファンデー (大阪)



○3/8~10 鹿児島フェア (千葉)



○3/15~17 鹿児島フェア (福岡)



○3/16 料理教室 (福岡市中央卸売市場)



○3/19 ABCクッキング (東京丸の内)



○3/20~24 鹿児島フェア (埼玉)



○3/22 交通会館マルシェ (東京)



○3/24 ママサカス2019 (東京)



○3/30~31 鹿児島フェア (山口)



○4/20 平成まるごと感謝祭 (おいどん市場)



○4/20 料理教室 (福岡市中央卸売市場)



○5/16~19 鹿児島フェア (兵庫)



○5/25 K T Sすこやかふれあいフェスティバル

○6/15 レシピデモンストレーション

(鹿児島アリーナ)

(福岡市中央卸売市場)



○6/20~23 鹿児島フェア (千葉)

○7/23 J A北さつま女性の集い (J A北さつま)



2. 販促資材等

○リーフレット

【実えんどう】



【スナッフえんどう】



【そらまめ】

全園第1位の生産量!
 ● 産地別生産量(2022年) 1位 鹿兒島県 2位 徳島県 3位 香川県 4位 高知県 5位 宮崎県 6位 鹿児島県 7位 大分県 8位 佐賀県 9位 福岡県 10位 熊本県 11位 沖縄県

JAのおすすめレシピ
鹿兒島県産
そらまめ
 風味豊かな
 旬の味

happy table

そらまめフライ

材料 (4人分)
 そらまめ 100g
 小麦粉 100g
 揚げ油 適量

作り方
 ① そらまめをゆでます。
 ② 小麦粉をふるいにかけ、ふるった小麦粉にそらまめをまぶします。
 ③ 揚げ油を熱し、まぶしたそらまめを揚げます。

そらまめの塩ゆで

材料 (4人分)
 そらまめ 100g
 塩 少々

作り方
 ① そらまめをゆでます。
 ② ゆきたまご(ゆでたまご)と合わせていただきます。

【きゅうり】

Recipe
 きゅうりの簡単サラダ

材料 (4人分)
 きゅうり 1本
 塩 少々
 酢 少々
 砂糖 少々

作り方
 ① きゅうりを洗い、斜めに切ります。
 ② 塩をまぶし、酢と砂糖を加えて混ぜます。

かじまの
大好き「きゅうり」

happy table

【サラダごぼう】

JAのおすすめレシピ
鹿兒島県産
サラダごぼう
 温野菜も
 食塩も枝酢!

サラダごぼう

材料 (4人分)
 サラダごぼう 100g
 サラダ油 適量

作り方
 ① サラダごぼうをゆでます。
 ② サラダ油を加えて混ぜます。

**かりかりごぼうの
 シーザーサラダ**

材料 (4人分)
 かりかりごぼう 100g
 シーザーソース 適量

作り方
 ① かりかりごぼうをゆでます。
 ② シーザーソースを加えて混ぜます。

豚ごぼうのライスサラダ

材料 (4人分)
 豚ごぼう 100g
 ライス 100g

作り方
 ① 豚ごぼうをゆでます。
 ② ライスを加えて混ぜます。

【かぼちゃ】

高野 産 産地別生産量と出荷がわかる! (2022年)

材料 (4人分)
 かぼちゃ 100g
 塩 少々
 醤油 少々

作り方
 ① かぼちゃをゆでます。
 ② 塩と醤油を加えて混ぜます。

かぼちのピラフ

材料 (4人分)
 かぼち 100g
 ピラフ 100g

作り方
 ① かぼちをゆでます。
 ② ピラフを加えて混ぜます。

大学おぼろ

材料 (4人分)
 大学おぼろ 100g

作り方
 ① 大学おぼろをゆでます。

【オクラ】

**オクラの
 豚バラ巻き**

材料 (4人分)
 オクラ 100g
 豚バラ肉 100g

作り方
 ① オクラをゆでます。
 ② 豚バラ肉を巻きつけて揚げます。

**オクラとミトマトの
 オリーブオイル炒め**

材料 (4人分)
 オクラ 100g
 ミトマト 100g
 オリーブオイル 適量

作り方
 ① オクラとミトマトを炒めます。
 ② オリーブオイルを加えて炒めます。

JAのおすすめレシピ
鹿兒島県産
オクラ
 夏バテ予防に

【ゴーヤー】

happy table presents
**かじまの
 ゴーヤー**
 鹿兒島県産

材料 (4人分)
 ゴーヤー 100g
 塩 少々
 醤油 少々

作り方
 ① ゴーヤーをゆでます。
 ② 塩と醤油を加えて混ぜます。

happy table

【ばれいしょ】

本県産のばれいしょを「かごしまのばれいしょ」ブランドで販売しています。味も香りも抜群で、お料理のアクセントとしても最適です。

Recipe

バベロンの揚げ焼き
揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

鹿児島県産のばれいしょは、甘みとほろ苦みのバランスが絶妙です。お料理のアクセントとしても最適です。

ポイント

- ① 揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。
- ② お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

皮ごとばれいしょのペイコポテト

POINT
皮ごと揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

【白ねぎ】

鹿児島県産の白ねぎは、甘みとほろ苦みのバランスが絶妙です。お料理のアクセントとしても最適です。

ポイント

- ① 揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。
- ② お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

かごしまの野菜でつくる、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

ねぎだく鶏スープ

【いちご】

鹿児島県産のさがほのかは、甘みとほろ苦みのバランスが絶妙です。お料理のアクセントとしても最適です。

ポイント

- ① 揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。
- ② お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

かごしま産 さがほのか

ポイント

- ① 揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。
- ② お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

いちごソース

いちごミルクプリン

【冬春なす】

鹿児島県産の冬春なすは、甘みとほろ苦みのバランスが絶妙です。お料理のアクセントとしても最適です。

ポイント

- ① 揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。
- ② お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

鹿児島県産の冬春なすは、甘みとほろ苦みのバランスが絶妙です。お料理のアクセントとしても最適です。

ポイント

- ① 揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。
- ② お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

なすのペロンチー

ポイント

- ① 揚げたてのばれいしょは、サクサクとした食感が特徴です。
- ② お肉と一緒に揚げると、お肉の旨味もばれいしょに移ります。

【らっきょう】

らっきょう料理レシピ情報。らっきょうの栄養成分と、らっきょうの歴史、産地、料理法に関する情報が掲載されています。

らっきょうのレシピ。らっきょうの栄養成分と、らっきょうの歴史、産地、料理法に関する情報が掲載されています。

鹿児島県産らっきょう。鹿児島県産らっきょうの歴史、産地、料理法に関する情報が掲載されています。

らっきょう肉だんご。らっきょう肉だんごのレシピ、材料、作り方、保存方法が掲載されています。

【軟弱野菜】

【新ごぼう】

かごしま野菜料理レシピ。かごしま野菜の歴史、産地、料理法に関する情報が掲載されています。

水菜とサラダほうれん草の簡単サラダ。水菜とサラダほうれん草の簡単サラダのレシピ、材料、作り方、保存方法が掲載されています。

新ごぼうのレシピ。新ごぼうの歴史、産地、料理法に関する情報が掲載されています。

【アスパラガス】

【春やさい×鹿児島黒牛】

アスパラガスのレシピ。アスパラガスの歴史、産地、料理法に関する情報が掲載されています。

アスパラガスのグリル焼き。アスパラガスのグリル焼きのレシピ、材料、作り方、保存方法が掲載されています。

春やさい×鹿児島黒牛で作るレシピ。春やさい×鹿児島黒牛で作るレシピのレシピ、材料、作り方、保存方法が掲載されています。

○ミニのぼり

【スナップえんどう】

【ピーマン】

【新ばれいしょ】



【きゅうり】

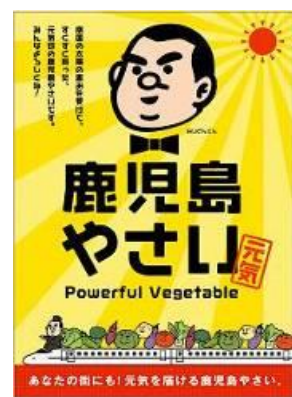
【新ごぼう・サラダごぼう】

【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】



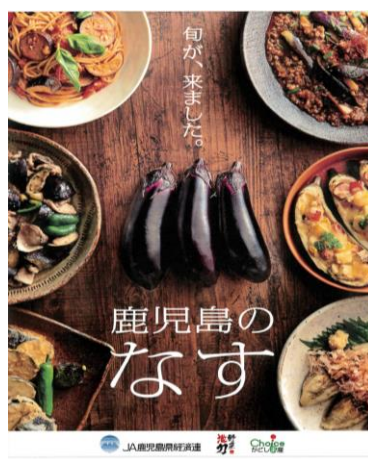
【きゅうり】



【白ねぎ】



【冬春なす】



【豆類】



【ゴーヤー】

【共通】

○いちご保冷バッグ



○台巻き



3. コラボレーション

【オクラ・さつまいも・ごぼう】 ～ハウス食品～



【かぼちゃ】 ～ハウス食品～

～キューピー～



【ゴーヤー・なす】 ～キューピー～

【さつまいも】 ～キューピー～

ゴーヤーとなすのごま仕立て

JA鹿児島県経産連携 × kewpie

材料(4人分)

- ゴーヤー 1/2本
- なす 1本
- 八木 3枚
- 塩 適量
- キューピー 深煎りごまドレッシング 適量

メニュー特徴

夏野菜を手軽においしく召し上がれるメニューです。ゴーヤーの苦み成分のごまドレッシングがよく合います。

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、2mm幅に切る。塩水にさらし、熱湯でサッと水にとり、水気をきる。
2. なすは縦半分に切ってさらに斜め薄切りにして塩でもみ、水で洗って水気をしぼる。
3. 八木は縦半分に切り、さらに1cm幅に切る。
4. 1-3を合わせてさっと混ぜて熱く盛りつけ、ドレッシングをたっぷりかける。

HP20200911

揚げない！ 大学芋

材料(2人分) kewpie

- さつまいも 約1本
- A 砂糖 大匙1
- A 山椒粉 小匙1/2
- 白ごま 大匙1
- キューピー マネーゼ 大匙1

作り方 (調理時間20分)

1. さつまいもは皮つきのまま縦切りにし、水にさらす。ぬれたまま耐熱鍋に入れラップをかきしレンジ(500W)で約5分加熱する。
2. フライパンにマネーゼを入れて火にかけ、①を入れて焼き色がつかせて炒める。
3. ②の火を止めて混ぜ合わせたAを加え、全体にからめ、白ごまをふる。

HP202011764

【白ねぎ】 ～オタフクソース～

【いちご】 ～ハウス食品～

白ねぎと海鮮の さっくりチヂミ

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
- 玉米 1個、ごま油 大匙1、水 200ml

作り方

1. ボウルに水 (Green) を入れ、チヂミミックス粉 (1袋)、卵黄を投入混ぜ合わせる。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程度に薄く広げる。生地を焼き、表面が乾いて粉分、生地を押さえながら表面をパリッと焼く。仕上げにごま油を数滴に流しサ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。

JA鹿児島県経産連携 × ハタコ

鹿児島で育った「白ねぎ」

happy table

お菓子作りが楽しくなる、簡単おいしいレシピ

お菓子作りが楽しくなる、簡単おいしいレシピ

フルーツイチゴのホットケーキ

フルーツイチゴのホットケーキ

お菓子作りが楽しくなる、簡単おいしいレシピ

フルーツイチゴのホットケーキ

お菓子作りが楽しくなる、簡単おいしいレシピ

フルーツイチゴのホットケーキ

お菓子作りが楽しくなる、簡単おいしいレシピ

4. 県内メディア宣伝

○MBC ラジオ

「えっちゃんのたんぽぽ倶楽部」

…3/12(火)～3/15(金)そらまめ 7/11(木)・7/18(木)・7/25(ゴーヤー・オクラ)

「ズバッ@RADIO 青だよ！たくちゃん！」…3/23(金)ばれいしょ、7/18(木)ゴーヤー

「笹やんのササッとクッキング」…7/16(火)・7/23(火)ゴーヤー・オクラ・さつまいも

「もしもしすずめ電話でボンジョルノ～！」…7/18(木)ゴーヤー

「城山スズメ」…12/24(月)～12/26(水)白菜

「モーニングスマイル」…12/31(月)白菜

「庄太朗のベジライフ」…1/18(金)白ねぎ、5/31(金)ばれいしょ、6/7(金)オクラ

「庄太朗の村のことわざ」…1/11(金)ピーマン、5/1(金)そらまめ、6/19(水)冬春なす

○MBC テレビ「たわわのわ」

10/7(日)さつまいも 1/13(日)きゅうり 1/20(日)白ねぎ 4/28(日)なす

5/12(日)ゴーヤー 6/2(日)オクラ 6/23(日)かぼちゃ 7/28(日)ごぼう

○リビング新聞

【3/23号】



【7/13号】



5. 県外メディア宣伝

○おあじはいかが

【8月号 さつまいも】



【10月号 ピーマン】



【11月号 きゅうり】



【12月号 新ごぼう】



【1月号 スナップえんどう】



【2月号 ばれいしょ】



【3月号 実えんどう・いんげん】



【4月号 そらまめ】



【5月号 らっきょう】



【6月号 かぼちゃ】



【7月号 ゴーヤー】



○産経新聞 10/11 掲載



○ラジオ日本「野菜ソムリエ KAORU の旬を楽しむベジライフ」

新ごぼう、スナップえんどう、ピーマン、桜島大根、さつまいも、キヌサヤえんどう

○TBSテレビ「ひるおび！」

【4/5(金)】



【5/3(金)】



【7/19(金)】



○JR 博多駅コンコース内 デジタルポスター

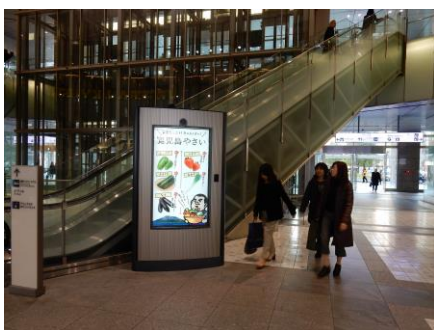
【夏】



【秋】



【冬】



【春】

