

園芸部

期間限定「具たっぷり手巻き アスパラベーコンマヨネーズ」販売

株式会社セブン・イレブン・ジャパン様向けアスパラガス原材料供給



会津産アスパラ使用 アスパラベーコンマヨネーズ

この「アスパラベーコンマヨネーズ」のおにぎりは、JA会津よつばとJA全農福島（アスパラガス広域選果場）が、株式会社セブン・イレブン・ジャパン様と食品製造メーカー（いわばや日洋株式会社様（福島工場）に、会津産のアスパラガスを原材料供給し、商品化されたものです。昨年、初めて販売され好評を得たことから、今年も引き続き期間限定で販売しました。

今年のアスパラガスは、大雪の影響で雪解けが遅く、当初は出荷の遅れが心配されていましたが、3月下旬・4月上旬の季節外れの高温の影響もあり、平年よりも1週間程度生育が進んだ状況となりました。作柄は良好で、昨年より太物の割合が多く、会津園芸センターでは甘味の多い新鮮なアスパラガスを出荷しています。

今年のおにぎりは、昨年よりもアスパラガスが20%増量となっています。一口食べれば、会津産アスパラガスとベーコンが口の中一杯に広がり、相性は抜群です。アスパラガスのしっかりとした食感が、食べた



おにぎりを手にする佐藤勝則副本部長

えのある一品に仕上げられており、また子供から大人まで多くの方に親しんでいただけの味わいです。ぜひ、その味わいと食感のハーモニーをお楽しみいただき、商品が春の風物詩となることを期待しています。

「具たっぷり手巻き アスパラベーコンマヨネーズ」は、福島県内のセブン・イレブンにて、平成30年6月11日（月）まで販売しています。この機会にぜひお買い求め下さい。



アスパラガスが20%増量しました



会津アスパラガス広域選果施設の様子

消費地販売部

「ふくしまプライド」PRレディ研修会開催

夏秋野菜の出荷最盛期を前に、店頭に立つて福島県産青果物の試食宣伝を行う、PRレディ30名に、福島県や県産農産物を良く理解していただくため、研修会を開催しました。

○ふくしまプライドについて

福島県が首都圏を中心に行う、PR活動のキャッチコピーです。
今回の研修会は、福島県が主催するふくしまプライドフェアと、全農福島が開催するPR活動に参加するPRレディの方を対象として、福島県・全農福島の共催という形で実施しました。

○研修会の概要について

日時：平成30年5月18日
会場：きゅりあん（品川区総合区民会館）
調理講習室
内容：1. 福島県について
2. ふくしまプライドフェアの全体像、守るべきルール
3. 昨年度の反省点
4. 福島県産農畜産物の特徴について
5. 生産者のメッセージ
6. 福島県産農畜産物を使ったメニュー実演について
7. グループディスカッション
8. 質疑応答



○調理実習レシピのご紹介

今回の調理実習は、日ごろより福島県産青果物のPRをお手伝いいただいている、(株)ピエトロ 奥多氏を講師に迎え、県産野菜とピエトロドレッシングを使用した「冷汁風豆腐ごはん」と「肉巻き蒸しなす」を作りました。PRレディの皆さんはテキパキと調理を進め、短時間で作ったとは思えないほど美味しい仕上がりとなりました。とても簡単なレシピですので、皆さんも作ってみてください。



Pietro Magic Recipe770
肉巻き蒸しなす

魔法のドレッシングはコレ！

和風しょうゆ

材料 1人前
なす 3本
豚バラスライス肉 3枚
和風しょうゆ 大きじ3

作り方 ①なすはピーラーで4ヶ所縦に皮を剥き、豚バラ肉を巻きつけ、ドレッシング大きじ1を全体に絡め、ラップで包みレンジ(600W)で6分加熱する。
②火が通ったら食べやすくカットし、ドレッシング大きじ2をかけてできあがり！



Pietro Magic Recipe769
冷汁風 豆腐ごはん

魔法のドレッシングはコレ！

グリーン

材料 1人前
絹豆腐 1丁
きゅうり 1本
みょうが 1本
大葉 3枚
ご飯 2膳分
グリーン 大きじ3

作り方 ①きゅうりは輪切り、みょうが、大葉は細切りにする。
②ボウルに豆腐と①を入れ、ドレッシングを入れて混ぜる。
③ご飯の上に②をのせてできあがり！
★お好みで上から冷水をかけて冷汁風にしても美味しいです♪暑い日にオススメ！

