

2025年3月21日

報道関係 各位

全国農業協同組合連合会岐阜県本部
(JA全農岐阜)

旬を迎える岐阜冬春トマトが主役！
ヒガシマル醤油とのコラボレシピを提供
カネ井青果5店舗が贈る春の味覚フェア

岐阜県産冬春トマトの収穫・出荷が本格化するこの時期に合わせ、JA全農岐阜とカネ井青果5店舗が共同で『岐阜冬春トマトフェア』を開催します。フェアでは、旬を迎える冬春トマトをさらに美味しく召し上がっていただけるよう、ヒガシマル醤油とのコラボ企画により開発した、うどんスープを使った特製の「トマトのナムル」を試食として提供し、ご家庭でも楽しんでいただけるようレシピを配布いたします。この機会に岐阜県産冬春トマトを多くの人に味わっていただき、県内のトマト生産者を応援します。

冬春トマトは木曽川水系を湛えた肥沃な土壌と水を生かし、比較的温暖な気候条件の地域である、海津市、養老郡、本巣市、羽島市、揖斐郡などで栽培されています。6月頃まで収穫され、岐阜市場を中心に名古屋市場、北陸市場へ出荷しています。

岐阜冬春トマトフェア

- ◆日時：2025年3月29日（土）～30日（日）10:00～18:00
- ◆場所：カネ井青果株式会社
アクティブG店・アスティ大垣店・セントラルパーク店・アスティー宮店・瑞穂店
- ◆取材対応：2025年3月29日（土）9:00～18:00
カネ井青果株 アクティブG店
岐阜市橋本町1丁目10-1 アクティブG1F 駅市場 DODA-GIFU 内
対応者：カネ井青果（株） 長谷川 TEL：090-3906-4746

トマトナムル
(表紙料理)
うどんスープで
味が決まる！

主材料 (2~3人分)
 トマト.....3個
 小ねぎ.....適量
 うどんスープ.....1/2袋

A
 ごま油.....大さじ1
 おろしんにく、
 こしょう...各少々

作り方
 ① トマトは3cm角に切る。小ねぎは小口切りにする。
 ② ボウルにAを合わせてよく混ぜ、①を加えてさっくりとあえる。

岐阜の
トマト・きゅうり・大根
Recipe

JA全農岐阜

【お問い合わせ】
 JA 全農岐阜 担当：園芸部 園芸販売課 荒木 TEL：058-276-5305
 広報担当：企画管理課 加藤 TEL：058-276-5415