

カレーとハヤシライス 県産食材販売拡大へ

レシピを共同開発

J A全農福島、いちい、ハウス食品



県産食材などをPRする関係者

J A全農福島と、県内でスーパーを展開す

るいちい、ハウス食品は、県産食材をふんだんに使ったカレーとハヤシライスのレシピを共同開発した。来月三十一日まで、いちいと鎌倉屋の計十六店舗で

レシピを記したカードを配布し、レシピに使う県産食材を特別販売している。

県産農畜産物の販売拡大に向けた取り組み。開発したレシピは、アスパラの肉巻きを使った「くるくるポーク

のカレー」、県産野菜をふんだんに入れた「スナッパえんと」と新じゃがのカレー」、

「県産春野菜と福島牛のハヤシライス」の三種類。カレーには県産米の「里山のつぶ」、ハヤシライスに

は「天のつぶ」を薦めている。

ハウス食品の対象ルウ製品を購入した各日の先着三十人に「ハウスフルーチェ」をプレゼントするほか、福島市のICHII'SロジナンテMARKETでは五月八日まで福島牛半額セールを行う。

J A全農福島の金成広之副本部長は「県産米の消費量が少ないため、多くの人に食べてもらうきっかけにしたい」、いちい商品本部商品部グロサリーバイヤーの伊藤将希さんは「県産品のPRと消費拡大を通じて福島の産業に貢献したい」と話した。