

信州農産物消費宣伝ニュース



＜発行番号＞ R6 第5号

2024年5月28日発行

J A 全農長野 生産販売部 果実花き課

TEL 026-236-2222

FAX 026-236-3557

目次

実施報告

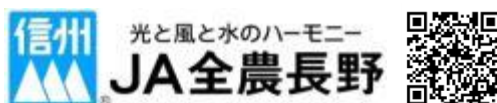
- 夏を彩る華やかなクレマチスの合同展示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
- やわらかくておいしい！アスパラガスの試食宣伝会・・・・・・・・・・・・・・2－3
- さわやかな味わいでさっぱり食べられる！レタスとぶなしめじの試食宣伝会・・・・・・4－5



<http://cookpad.com/kitchen/12484357>



<https://www.instagram.com/shinshufruits/>



<http://www.nn.zennoh.or.jp>



<http://www.ja-town.com/shop/c/c3801/>



<http://www.shinsyuriki.com/>

【 夏を彩る華やかなクレマチスの合同展示 】

部 署	東京販売事務所
日 時	令和 6 年 5 月 6 日(月)～5 月 10 日(金)
場 所	(株)大田花き
品 目	クレマチス
宣伝の 内容・効果	(株)大田花きにおいて、クレマチス(長野県産、香川県産、ケニア産)の合同展示を行い、本県からは、JA みなみ信州のクレマチスを出展しました。 初夏にうれしい涼やかな草姿で気品あふれ、ツル性植物の女王とも呼ばれる魅力的なクレマチスは、多彩に咲誇り、多くの買参人に向け PR をすることができました。



信州農産物消費宣伝ニュース



ながの **ゲンキ**
みらい **★** ミカタ
JA全農長野



＜発行番号＞ R6 第 5 号

2024 年 5 月 28 日発行

JA 全農長野 生産販売部 果実花き課

TEL 026-236-2222

FAX 026-236-3557

※ 各種会議での配布・掲示板への掲出など、宣伝活動の報告素材としてご活用ください ※

【 やわらかくておいしい！アスパラガスの試食宣伝会 】

部 署	名古屋販売事務所
日 時	令和6年5月11日(土)
場 所	フランテ(富士見台、四軒家、極楽、勝川、多治見、八事、覚王山、白壁)
品 目	アスパラガス
宣伝の内容・効果	株式会社ヤマナカが運営するスーパー、フランテ8店舗において、長野県産アスパラガスの試食宣伝会を実施しました。 母の日に合わせ、ポスターやミニのぼり旗を活用して長野県産アスパラ売り場を広く展開し、試食は「アスパラのアンチョビ炒め」を提供しました。たくさんのお客様が訪れ、「アスパラがやわらかくておいしい」、「アンチョビの塩気が食欲をそそる」等の感想をいただき、手に取るお客様も大勢いました。 引き続き、長野県産農産物をPRすべく宣伝活動に邁進してまいります。



アスパラマ **カンタン美味しい!**
アスパラのアンチョビ炒め
[2人分]

★材 料★
アスパラ……300g パセリ……適量
アンチョビ……適量 ぶなしめじ……100g
(1〜2枚) バター……適量
ニンニク……適量

★作 り 方★
①アスパラは、根本の固い部分をピーラーなどで取り除き、4等分にする。
②熱したフライパンにバター、みじん切りにしたアンチョビ、ニンニクを入れて炒め、アスパラ、石突きをとってほぐしたぶなしめじを加えて炒める。
③仕上げに刻んだパセリを加え、軽く混ぜ合わせる。

ワンポイント アンチョビは塩気が強いので、入れ過ぎに注意してください。

信州 **ながの★ゲンキ**
みらい★ミカタ
JA全農長野

信州農産物消費宣伝ニュース



<発行番号> R6 第5号

2024年5月28日発行

JA全農長野 生産販売部 果実花き課

TEL 026-236-2222

FAX 026-236-3557

※ 各種会議での配布・掲示板への掲出など、宣伝活動の報告素材としてご活用ください ※



信州農産物消費宣伝ニュース



ながの **ゲンキ**
みらいの **ミカタ**
JA全農長野



＜発行番号＞ R6 第 5 号

2024 年 5 月 28 日発行

J A 全農長野 生産販売部 果実花き課

TEL 026-236-2222

FAX 026-236-3557

※ 各種会議での配布・掲示板への掲出など、宣伝活動の報告素材としてご活用ください ※

【 さわやかな味わいでさっぱり食べられる！レタスとぶなしめじの試食宣伝会 】

部 署	名古屋販売事務所
日 時	令和 6 年 5 月 15 日(水)
場 所	ヤマナカ(追進店、東海店、豊田陣中店)
品 目	レタス、サニーレタス、グリーンリーフレタス、ロメインレタス、ぶなしめじ
宣伝の 内容・効果	愛知県内のスーパーヤマナカ 3 店舗で、レタスとしめじの試食宣伝会を実施しました。 初夏の陽気にさわやかな味わいでさっぱり食べられる、「レタスとしめじのチョレギサラダ」を提案し、試食した方の中には、メニューを見てレタスときのこの両方を購入する方も多かったです。 各店舗ともレタス類の売り場が徐々に長野県産へ切り替わり始める時期に、試食宣伝に絡めた売場づくりと PR ができました。 今後も長野県産農産物が売り場の主軸となってくるため、全国のお客様に長野県のファンになっていただけるよう宣伝活動に力を入れてまいります！

回復力UPレシピ

レタスとしめじの チョレギサラダ



材料(1人分)

しめじ	1袋	韓国海苔	適量
レタス	1/2玉	ゴマ油	小さじ2
きゅうり	1/2本	塩コショウ	少々

A

ごま油	大さじ1	醤油	小さじ2
おろしニンニク	1かけ	酢、砂糖	小さじ1
		白いりごま	適量

作り方

- ① しめじは石づきを切りほぐしたら、耐熱容器に入れふんわりとラップを600wのレンジで2分加熱し、しっかりと水気を切ったら、塩コショウとごま油を混ぜ合わせる。
- ② レタスは手で大きくちぎる。きゅうりは斜め薄切りにする。
- ③ 器にレタス、きゅうり、1を盛り、混ぜ合わせたAをかけ、ちぎった韓国海苔をちらす。



しめじはレンジで加熱してマリネし、レタス、きゅうりの上に載せてチョレギサラダに。韓国海苔をたっぷりと混ぜ合わせ、海藻、野菜、きのこをしっかりとれる一品に。

回復力UP!

しめじに含まれるオルニチンは、肝臓の回復を促し、疲労回復や二日酔い防止などの効果が期待できます。

信州農産物消費宣伝ニュース



ながの
みらいの★ミカタ
JA全農長野



<発行番号> R6 第 5 号

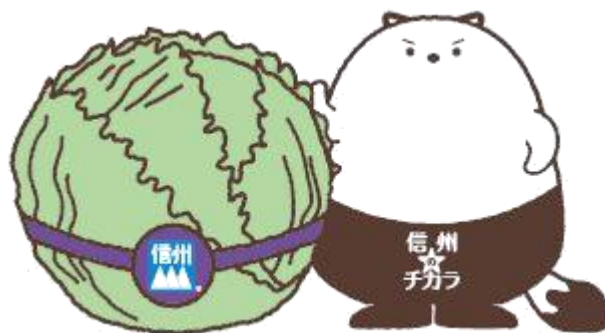
2024 年 5 月 28 日発行

J A 全農長野 生産販売部 果実花き課

TEL 026-236-2222

FAX 026-236-3557

※ 各種会議での配布・掲示板への掲出など、宣伝活動の報告素材としてご活用ください ※



信州農産物消費宣伝ニュース



＜発行番号＞ R6 第 5 号

2024 年 5 月 28 日発行

J A 全農長野 生産販売部 果実花き課

TEL 026-236-2222

FAX 026-236-3557

※ 各種会議での配布・掲示板への掲出など、宣伝活動の報告素材としてご活用ください ※