

報道機関 各位

青森県農林水産部総合販売戦略課長
(公 印 省 略)

県産野菜の地産地消企画

「野菜×カレーで産地応援！東北の旬野菜をカレーで楽しもう！」 キャンペーンに係る知事表敬について

ハウス食品株式会社及び全国農業協同組合連合会青森県本部は、青森県が進める地産地消及び「野菜で健康大作戦」に呼応して、県産野菜を使用した「野菜×カレーで産地応援！東北の旬野菜をカレーで楽しもう！」キャンペーンを展開しています。

当該キャンペーンの実施に伴い、下記により知事表敬が行われますので、取材して下さるようお願いいたします。

なお、取材の際は、マスクの着用等、新型コロナウイルス感染症予防対策に御配慮ください。

記

1 知事表敬

- (1) 日 時 令和4年7月11日(月) 11時40分～11時55分
(2) 場 所 第二応接室
(3) 表敬者 ハウス食品株式会社 東北支店長 山本 晋司(やまもと しんじ)氏
全国農業協同組合連合会青森県本部 副本部長 笹森 俊充(ささもり としみつ)氏
青森いきいきやさいレディ 八木澤 美咲(やぎさわ みさき)氏
(4) 内 容 青森県版CM視聴、「青森県産野菜のスタミナソテーカレー」披露、
写真撮影

2 記者発表

知事表敬終了後12時00分から、記者会見室でキャンペーンと商品の説明を行います。

3 キャンペーン概要

- (1) 期 間 令和4年7月1日(金)～令和4年8月31日(水)
(2) テーマ “旬の夏野菜をカレーで味わう・楽しむ” “おいしく食べて産地応援・地産地消”
(3) 内 容
・7月1日(金)から8月末まで、県内スーパー等の店頭で本企画のPRを実施
・7月11日(月)から8月31日(水)まで、アイドルグループ Hey!Say!JUMP の知念 侑李(ちねん ゆうり)さん出演による青森県オリジナルテレビCMを放映



報道機関提供資料	
担 当 課	農林水産部 総合販売戦略課
担 当 者	地産地消グループ GM 原 昌志
電 話 番 号	直通 017-734-9572 内線 5016
報 道 監	農林水産部 次長(農商工連携推進監) 成田 澄人 内線 4967

青森県産野菜のスタミナソテーカレー

🕒 調理時間 40分



材料 6 皿分

ハウス パーモントカレー<中辛>230g	1/2 箱(115 g)
豚肉(ロース)(薄切り)	300 g
チューブしょうが	小さじ 1/3
玉ねぎ	中1個(200 g)
にんにく	1片
長いも	100 g
ズッキーニ	中1本(200 g)
ピーマン	2個(60 g)
トマト	小2個(200 g)
サラダ油	大さじ4
水	600ml

作り方

- (1) 豚肉は大きめの一口大に切り、しょうがをもみ込む。玉ねぎは縦4等分に切り、繊維を断つように1cm幅に切る。にんにくは薄切りにする。
- (2) 長いもはよく洗い皮つきのまま7~8mmの厚さの輪切りにする。ズッキーニは1cmの厚さの輪切りにする。ピーマンは縦6等分にする。トマトは横に6等分の輪切りにする。
- (3) 大きめのフライパンにサラダ油(大さじ1)、(1)のにんにくを入れて熱し、玉ねぎを加えて炒め、玉ねぎがすき通ってきたら、(1)の豚肉を入れ、肉の色が変わるまで炒める。
- (4) 水を加えて沸騰したらあくを取り、弱火~中火で具材が柔らかくなるまで約5分煮込む。
- (5) 煮込んでいる間に別のフライパンにサラダ油(大さじ3)を熱し、(2)の長いも、ズッキーニ、ピーマンを弱火~中火で焼き目がつき、火が通るまで焼き、取り出す。トマトもさっと両面焼く。
- (6) (4)のフライパンの火をいったん止め、ルウを割り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約5分煮込む。
- (7) 皿にごはんを盛り、(5)の長いも、ズッキーニ、ピーマン、トマトをのせて飾り、(6)のカレーをかける。

ワンポイントメモ

【長いものひげ根の処理】

皮つきのままを洗って水気を取り、コンロの火で焼き切るか、スプーン(包丁)と親ゆびでひげをはさんで引き切ってください。焼き切る際は Tongue やフォーク等を使用し、やけどにご注意ください。

栄養価

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
合計	1868	79.7	125.8	101.1	12.8
1皿分	311	13.3	21.0	16.8	2.1

ハウス食品の夏カレー企画一覧

年度	メニュー名	県産食材
R4年度	青森県産野菜の スタミナソテーカレー	長いも (ゆうき青森農協) ズッキーニ (ごしょつがる農協) ピーマン (つがる弘前農協) トマト (八戸農協) にんにく (ゆうき青森農協) にんじん (十和田おいらせ農協) 玉ねぎ (県外産) 豚肉 (県産) ごはん (まっしぐら)
R3年度	青森県産長いもと夏野菜の 揚げ焼きカレー	牛豚ひき肉 (国産) ながいも (ゆうき青森農協) トマト (八戸農協) 玉ねぎ (県外産) ズッキーニ (ごしょつがる農協) にんじん (十和田おいらせ農協) ピーマン (つがる弘前農協) ごはん (まっしぐら)
R2年度	青森県産長いもと夏野菜の キーマカレー	ながいも (ゆうき青森農協) トマト (八戸農協) 玉ねぎ (青森農協) とうもろこし (つがるにしきた農協) ごはん (まっしぐら)
R元年度	青森県産野菜たっぷりの カレー	長ねぎ (つがるにしきた農協) ながいも (ゆうき青森農協) ミニトマト (つがるにしきた農協) ごはん (まっしぐら)
H30年度	青森県産野菜たっぷりの カレー	玉ねぎ (ゆうき青森農協) 大根 (十和田おいらせ農協) かぶ (こかぶ) (ゆうき青森農協) ブロッコリー (つがるにしきた農協) トマト (津軽みらい農協) にんにく (ゆうき青森農協) 豚肉 (県産) ごはん (まっしぐら)
H29年度	青森県産野菜たっぷりの カレー	にんじん (十和田おいらせ農協) ブロッコリー (つがるにしきた農協) ミニトマト (青森農協) にんにく (ゆうき青森農協) ごはん (青天の霹靂) 豚肉 (県産)

年度	メニュー名	県産食材
H28年度	県産ブロッコリーとミニトマトのカレー	ブロッコリー（つがるにしきた農協） ミニトマト（津軽みらい農協） にんにく（おいらせ農協） ごはん（まっしぐら） 豚肉（県産）
H27年度	青森を食べよう！ サラダカレー丼	にんじん（おいらせ農協） グリーンアスパラガス（津軽みらい農協） ミニトマト（青森農協） レタス（津軽みらい農協） キャベツ（十和田おいらせ農協） 大根（おいらせ農協） きゅうり（青森農協） ながいも（ゆうき青森農協） ブロッコリー（つがるにしきた農協） ごはん（つがるロマン）（JA全農あおもり準備） 豚肉（県産）（ハウス食品準備）
H26年度	青森を食べよう！ ジュ〜ジュ〜つけつけカレー	ながいも（ゆうき青森農協） にんにく（八戸農協） にんじん（十和田おいらせ農協） アスパラ（つがるにしきた農協） ミニトマト（つがる弘前農協） トマト（津軽みらい農協） ブロッコリー（つがるにしきた農協）
H25年度	青森の正直！ 県産野菜とほたてのカレー	ながいも、こかぶ、ほたて
H24年度	青森ながいもとホタテの 元気なカレー	ながいも、ほたて
H23年度	県産野菜のカレー	ながいも、にんじん、にんにく、トマト
H22年度	県産野菜とホタテのカレー	ホタテ、アスパラ