

報道機関 各位

青森県農林水産部食ブランド・流通推進長
(公 印 省 略)

<野菜の地産地消企画>

「野菜をカレーでおいしく！地元を食べつくそう！」キャンペーン
に係る知事表敬について

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、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が実施する「野菜をカレーでおいしく！地元を食べつくそう！」キャンペーンの内容等を報告するため、下記のとおり関係者が知事を表敬訪問しますので、取材して下さるようお願いいたします。

記

1 知事表敬

- (1) 日 時 令和6年7月1日(月) 11:45~12:00
- (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 松田 英之(まつだ ひでゆき)氏
全国農業協同組合連合会青森県本部 県本部長
成田 具洋(なりた ともひろ)氏
青森いきいきやさいレディ 花田 瑠緒(はなだ たまお)氏
- (4) 内 容 青森県版テレビCM視聴/ハウス食品株式会社からのキャンペーン紹介/
知事によるカレーライスの試食/写真撮影

2 記者発表

知事表敬終了後、記者会見室(東棟3階)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6年7月1日(月)~令和6年8月31日(土)
- (2) テーマ 「野菜をカレーでおいしく！地元を食べつくそう！」

(3) 内 容

- ・提案メニュー：「青森のうまいもの 夏野菜の彩りカレー」

※にんにく、グリーンアスパラガス、ピーマン、
トマト、ズッキーニ、長いも、玉ねぎ、豚肉、
ごはん（まっしぐら）は県産使用。

- ・県内スーパー等の店頭で本企画のPRを実施
- ・青森県オリジナルレシピ掲載のテレビCM（バーモントカレー）を放映



報道機関提供資料	
担 当 課	農林水産部 食ブランド・流通推進課
担 当 者	地産地消グループ GM 蔦谷 陽子
電 話 番 号	直通 017-734-9572 内線 5011
報 道 監	農林水産部 次長 栗林 豊 内線 4967

(青森)青森のうまいもの 夏野菜の彩りカレー

 調理時間 30分



材料 6 皿分

ハウス バーモントカレー<中辛>230g	1/2 箱(115 g)
豚肉(こま切れ肉)	250 g
玉ねぎ	中2個(400 g)
ピーマン	2個(60 g)
トマト	中1個(150 g)
長いも	1/4 本(150 g)
ズッキーニ	1/2 本(100 g)
グリーンアスパラガス	1束(100 g)
にんにく	1片
サラダ油	大さじ1・1/2
水	700ml

米(まっしぐら)	3合(450 g)

作り方

- (1) 玉ねぎ、ピーマン、トマトは一口大に切る。長いも、ズッキーニは1cm幅の半月切りにする。グリーンアスパラガスは4cmの長さの斜め切りにする。にんにくは薄切りにする。
- (2) 厚手の鍋にサラダ油大さじ1を熱し、(1)のピーマン、長いも、ズッキーニ、グリーンアスパラガスを入れ、火が通るまで炒めて取り出す。
- (3) (2)の鍋にサラダ油大さじ1/2をたし、(1)のにんにくを入れて熱し、にんにくの香りがしてきたら、豚肉、玉ねぎを入れ、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- (4) (1)のトマトの半量、水を加え、沸騰したらあくを取り、具材が柔らかくなるまで、弱火～中火で約5分煮込む。
- (5) いったん火を止め、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。
- (6) 残りのトマト、(2)で取り出した野菜類を加えて、ひと煮立ちさせる。
- (7) 皿に炊いたごはんを盛り、(6)のカレーをかける。

ワンポイントメモ

* 水分の多い野菜を加えているので、規定の水分量より減らしています。

注意事項

* ごはんを炊く時間は調理時間に含まません。

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	3360	96.1	112.8	473.0	12.5
1皿分	560	16.0	18.8	78.8	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
R6年度	青森のうまいもの 夏野菜の彩りカレー	トマト (津軽みらい農協) 長いも (八戸農協) ピーマン (つがる弘前農協) にんにく (ゆうき青森農協) 玉ねぎ (ゆうき青森農協) ズッキーニ (ごしょつがる農協) グリーンアスパラガス (つがるにしきた農協) 豚肉 (県産) ごはん (まっしぐら)
R5年度	青森のうまいもの 彩り野菜のキーマカレー	トマト (津軽みらい農協) 長いも (八戸農協) ピーマン (つがる弘前農協) にんにく (ゆうき青森農協) 玉ねぎ (ゆうき青森農協) 牛豚ひき肉 (県産) ごはん (青天の霹靂)
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) 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)

年度	メニュー名	県産食材
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)
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