

報道機関 各位

青森県農林水産部食ブランド・流通推進課長  
( 公 印 省 略 )

「青森県産食材をシチューでおいしく、地元食材で体も心も温かく」  
キャンペーン実施に伴う知事表敬について

ハウス食品株式会社、青森県漁業協同組合連合会及び萩原乳業株式会社が、本県が進める地産地消に呼応して実施する県内限定初企画「青森県産食材をシチューでおいしく、地元食材で体も心も温かく」キャンペーンについて報告するため、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 日 時 令和8年1月8日（木） 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

青森県漁業協同組合連合会 代表理事会長

萩原乳業株式会社 代表取締役

松田 英之（まつだ ひでゆき）氏

二木 春美（にき はるみ）氏

萩原 千賀子（はぎわら ちかこ）氏

4 キャンペーンの概要

別紙のとおり

5 その他

知事表敬終了後、記者会見室（東棟3階）にて追加取材に対応します。

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

(別紙)

「青森県産食材をシチューでおいしく、地元食材で体も心も温かく」  
キャンペーンの概要

シチューの本格シーズンである冬に、県産たらと牛乳を主役にしたオリジナルレシピを提案し、県産食材と冬場に消費が落ち込む牛乳の消費拡大を図る。

- 1 期 間 令和8年1月8日(木)～令和8年2月28日(土)
- 2 テーマ 「青森県産食材をシチューでおいしく、地元食材で体も心も温かく」

3 内 容

- ・県内スーパー等の店頭で本企画のPRを実施
- ・提案メニュー

「青森県産たらと牛乳のクリームシチュー」  
たら、牛乳、玉ねぎ、じゃがいも  
にんじん、ブロッコリー、ごぼう  
※下線は県産食材



## 青森県産たらと牛乳のクリームシチュー

🕒 調理時間 40分



### 材料 5 皿分

ハウス シチューミクス<クリーム> 170g	1/2 箱(85 g)
玉ねぎ	中 1個(200 g)
じゃがいも	中 1個(150 g)
にんじん	中 1/2 本(100 g)
ブロッコリー	1/2 個(125 g)
サラダ油	大さじ1
水	700ml
牛乳(萩原乳業)	150ml
-----トッピング-----	
たら(生)	4切れ(400 g)
GABAN ホワイトペパー<パウダー>	少々
薄力粉	適量
バター	15g
ごぼう(青森県産)	1/2 本(100 g)

### 作り方

- (1) 玉ねぎ、じゃがいも、にんじんは一口大に切る。ブロッコリーは小房に分ける。
- (2) 厚手の鍋にサラダ油大さじ1を熱し、(2)の玉ねぎ、にんじんを炒める。水を加えて沸騰したらじゃがいもを加え、弱火～中火で具材が柔らかくなるまで約15分煮込む。
- (3) いったん火を止め、ルウを振り入れて溶かし、(1)のブロッコリーを加える。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。
- (4) 牛乳を加えてさらに約5分煮込む。
- (5) <トッピングを作る>たらは1切れを3～4等分にし、ホワイトペパーを振り、薄力粉をまぶす。フライパンにバター10gを熱し、両面をこんがり色づくまで焼く。骨は取り除く。
- (6) ごぼうは5cm程度の長さになり、さらに縦半分に切る。耐熱容器に入れて浸るくらいの水(分量外)を加え、ふんわりとラップをかけて電子レンジ600Wで約5分加熱する。
- (7) (5)のフライパンをキッチンペーパーでさっとふき取り、バター5gを熱し、(6)のごぼうをソテーする。
- (8) 器にシチューを盛り、(5)のたら、(7)のごぼうをトッピングする。

### 注意事項

\* 電子レンジでの加熱時間は機種・W(ワット)数により異なりますので、お使いの機種によって調整してください。

### 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	1311	98.9	47.3	146.4	11.1
1皿分	262	19.8	9.5	29.3	2.2