

平成 24 年 12 月 6 日

政策部県産品振興課

古市・平岡 内線 3525

電話 087-832-3386

〈ハウス食品との県産食材振興連携〉 県産のブロッコリーと金時にんじんで作る 「香川の冬野菜シチュー」の試食宣伝を実施します。

県、JA香川県、香川県漁連、ハウス食品による県産食材振興連携の一環として、県産野菜の地産地消推進と消費拡大を目的に、今夏実施した「香川の夏野菜カレー」の試食宣伝に続く第二弾として、県産冬野菜の代表格であるブロッコリー、金時にんじんとハウス食品のシチュールウによる「香川の冬野菜シチュー」の試食宣伝を実施します。

- 1 日 時 平成 24 年 12 月 11 日(火) 10 時から 18 時(予定)
- 2 場 所 コープかがわ 7 店舗 栗林・扇町・太田・牟礼・志度・うたづ・郡家
- 3 内 容 青果売場における「香川の冬野菜シチュー」試食宣伝とレシピカードによるメニュー提案
- 4 訴求品目 ブロッコリー、金時にんじん、ハウス食品・北海道シチュー〈クリーム〉

香川県産をおいしく食べよう！
ブロッコリーと金時にんじんで作る
「香川の冬野菜シチュー」



■材料 (5皿分)

北海道シチュー〈クリーム〉	190g	1/2箱(95g)
ブロッコリー	1/2株(125g)	1/2株(125g)
金時にんじん	1/2本(70g)	1/2本(70g)
レタス	5枚(150g)	5枚(150g)
玉ねぎ	中1個(200g)	中1個(200g)
豚肉(薄切り)	250g	250g
サラダ油	大さじ1	大さじ1
水	650ml(3・1/4カップ)	650ml(3・1/4カップ)
牛乳	100ml(1/2カップ)	100ml(1/2カップ)

■作り方

- ①豚肉、玉ねぎ、にんじんは一口大に切る。レタスは食べやすい大きさにちぎる。ブロッコリーは小房に分け、固めにゆでる。
- ②厚手のなべにサラダ油を熱し、豚肉、玉ねぎ、にんじんを炒める。
- ③水を加え、沸騰したらあくを取り、材料が柔らかくなるまで弱火～中火で約15分煮込む。
- ④いったん火を止め、沸騰がおさまってからルウを割り入れて溶かす。再び弱火でとろみがつくまで約5分煮込む。
- ⑤牛乳と①のレタスを入れてさらに約5分煮込み、最後にブロッコリーを加えてひと煮立ちさせる。



ハウス食品

- 5 補足説明 商品の販売は、コープかがわの多度津店を除く 14 店舗で行われます。