

Do you 農 vegetables?

昭和女子大生が考案した
「三浦半島産だいこん・キャベツ」メニューを、
京急百貨店レストラン・惣菜店で期間限定販売！

販売期間：平成31年1月10日(木)～2月6日(水)

ターボロ・ディ・フィオーリ

10階レストラン

洋



販売メニュー

◀大根とプロシュートの
フィオーリサラダ
ラビコットソース
1,680円(税込)

・キャベツとアサリの
アンチョビパスタ 1,680円(税込)

テンシンチャシツ 點心茶室

10階レストラン

中



販売メニュー

◀大根と黒豚の
トロトロ土鍋煮込み
1,080円(税込)

・キャベツのピリ辛土鍋担々麺 1,620円(税込)

おぼん de ごはん

10階レストラン

和



販売メニュー

◀キャベツと
豚肉の柚子しお
鍋定食
1,296円(税込)

・大根と揚げ出し豆腐の
肉味噌添え定食 1,134円(税込)

ハイチンロー 聘珍樓

地下1階・惣菜店

中

・大根の中華粥 648円(税込)
・キャベツと大根おろしの回鍋肉 648円(税込)

Do you 農 vegetables?

プロジェクトが紹介されます。
ぜひご覧ください！

1月12日(土)放送 FMヨコハマ「JA Fresh Market」
1月13日(日)放送 tvk「かながわ旬菜ナビ」

久里浜農産物品評会

久里浜地区蔬菜園芸部会が主催する第20回久里浜農産物品評会が12月13日、久里浜支店で行われました。121点が出品、入選26点が選ばれ「高温多湿が続き病害虫の発生が多かった中でも管理が行き届き、品質の高い農産物が多く出品されている」との審査講評でした。



JA全農かながわでは、三浦半島産野菜の消費拡大を図るため、昨年度より昭和女子大学(東京都世田谷区)で行う「輝け健康美プロジェクト」という履修制度を通じ、産学連携活動に取り組んでいます。

今回、JA全農かながわ・JAよこすか葉山・三浦市農協が協力して行った特別授業「Do you 農 vegetables?」に参加した栄養士・管理栄養士を目指す学生たちが考案した「三浦半島産だいこん・キャベツ」の特別メニューを、京急百貨店(横浜上大岡)内にあるレストラン3店舗と惣菜店1店舗で期間限定販売します。

プロジェクトでは、学生は6チームに分かれ、食べる人の健康面や味、見た目に配慮しながら大根やキャベツの魅力を引き出すメニューを考案しました。全36品の中から、参加店舗が大根メニューとキャベツメニューを1品ずつ採用し、改良を加えました。

披露会では、各店舗が完成メニューを発表し、採用理由や改良点を伝えました。アレンジが加わったメニューを試食した学生達は「おいしくて感動した」と話し、三浦半島のだいこん・キャベツのおいしさを知ってもらうメニューが堂々完成！採用されたメニューは1月10日(木)～2月6日(水)の期間限定販売となりますので、是非足を運んでいただきたいと思います。



営農だより

学生考案レシピで消費拡大！
～三浦半島産野菜使用のメニューが京急百貨店レストランで販売予定～

経済部 営農販売課(全農かながわ) 大森 圭

「三浦半島産だいこん・キャベツ」を消費拡大するため「Do you 農 vegetables?」というプロジェクト活動を通じ、昭和女子大生が考案したメニューを京急百貨店レストラン・惣菜店で期間限定販売します。



昭和女子大学管理栄養学科の原准教授(中央左)と佐川講師(中央右)、学生



披露会での試食の様子



1/10(木)～12(土)、京急百貨店上大岡駅1階京急線改札口前特設会場において、同メニューのPRを兼ねた三浦半島野菜等の特別販売会を実施します。1/12(土)は、昭和女子大生も販売会に参加する予定です。