

チンゲンサイ即売会 in デンパーク 10/23(土)、24(日)開催!

～JA あいち中央の採れたてチンゲンサイを「味ぽん®」や「八方だし」で! 愛知県安城市でイベント～



株式会社 Mizkan 名古屋支店(愛知県名古屋市、支店長:横山光之、以下ミツカン)と、JA あいち中央(愛知県安城市、組合長:石川克則)は、10月23日(土)、24日(日)に安城産業文化公園デンパーク(愛知県安城市)にてチンゲンサイ即売会を開催いたします。JA あいち中央チンゲン菜生産部会のブースでチンゲンサイを3袋お買い上げいただいた方に「味ぽん」150mlをプレゼントするとともに、ミツカンのブースではチンゲンサイを使ったレシピのリーフレットや「八方だし」小袋の配布を行います。

愛知県はチンゲンサイの収穫量が全国3位(※)で、県内の主な産地が安城市です。愛知県に本社を置き、メニュー開発に強みを持つミツカンと、農業振興を進める JA あいち中央の、地元の野菜を好きになって食べてもらいたいという思いが一致し、今回のイベントが実現いたしました。チンゲンサイは秋に旬を迎えます。採れたてのチンゲンサイとミツカンの調味料を使った、簡単でおいしいレシピをぜひお試しください。

※農林水産省 作物統計 2018年産

■イベント概要

日時:2021年10月23日(土)、24日(日) 9:30~17:00

場所:安城産業文化公園デンパーク(安城市赤松町梶1)内 水のステージ前特設ブース

内容:JA あいち中央チンゲン菜生産部会によるチンゲンサイ販売

チンゲンサイ3袋(1袋2株入り)をお買い上げの方に「味ぽん」150mlをプレゼント

ミツカンによるレシピリーフレットと「八方だし」小袋の配布

※いずれも無くなり次第終了

■チンゲンサイのレシピ例

今日は **チンゲン菜と味ぽん®で作る!**

必
材 2人分

2株 少々 大さじ3

やみつきちんげん菜

<材 料>
 チンゲン菜… 2株
 ツナ缶 …1缶
 <調味料>
 味ぽん®…大さじ3
 おろしにんにく …少々
 ごま油…小さじ1/2

<作り方>

①チンゲン菜は軸は4cm長さ、1cm幅に切る。葉は半分に切る。
 ②ビニール袋に①・調味料・油をきったツナ缶を入れて、外側から軸がしんなりするまで揉む。その後15分程度漬ける

今日は **チンゲン菜とカンタン酢™で作る!**

必
材 2人分

2株 200g 1/4個 適量 100ml

ロールチンゲン菜の甘酢照り焼き

<材 料>
 チンゲン菜 …2株
 鶏ひき肉 …200g
 玉ねぎ(みじん切り)…1/4個
 塩 …小さじ1/4
 こしょう …少々
 片栗粉 …適量
 カンタン酢™ …100ml

<作り方>

①チンゲン菜は外側の大きい葉8枚を耐熱性の皿に並べて、ラップをふんわりかけて、電子レンジ600Wで2分加熱する。
 ②ボウルにひき肉・玉ねぎのみじんぎり・内側の小さいチンゲン菜のみじん切り・片栗粉(大さじ1)・塩・こしょうをして、よく混ぜ合わせ、8個に丸める。
 ③①のチンゲン菜の軸の方から②を巻き、手でくるくと回してなじませた後に、全体に片栗粉をまぶす。
 ④フライパンに③を並べ、蓋をして弱火で火を通します。「カンタン酢™」を加え、きつね色になるまで煮詰めてからませる。