

泉州の農産物を堪能しよう！

「泉州のおいしい鍋プロジェクト」



令和2年2月11日(火)11:00~
@道の駅「愛彩ランド」農産物直売所入口前
岸和田生まれのにんじん「彩營」を使った「泉州鍋」を先着
300名様に無料でふるまいます！(なくなり次第終了)

大阪調理師会のフ
口の料理人が腕を
ふるいます！！

泉州のおいしい鍋プロジェクトとは？

堺市から岬町にかけての泉州地域は温暖な気候に恵まれ、古くから農林水産業が発展してきました。

農産物では泉州水なす、キャベツ、たまねぎ、しゅんぎくなどがよく知られています。

また、畜産物では卵や牛肉、豚肉など、海産物ではマダコやキジハタなどがあり、まさに食材の宝庫です。

「泉州のおいしい鍋プロジェクト」は、そんな地元の食材の魅力を、「鍋」を通じて皆様に再発見して頂きたい、という思いから生まれました。

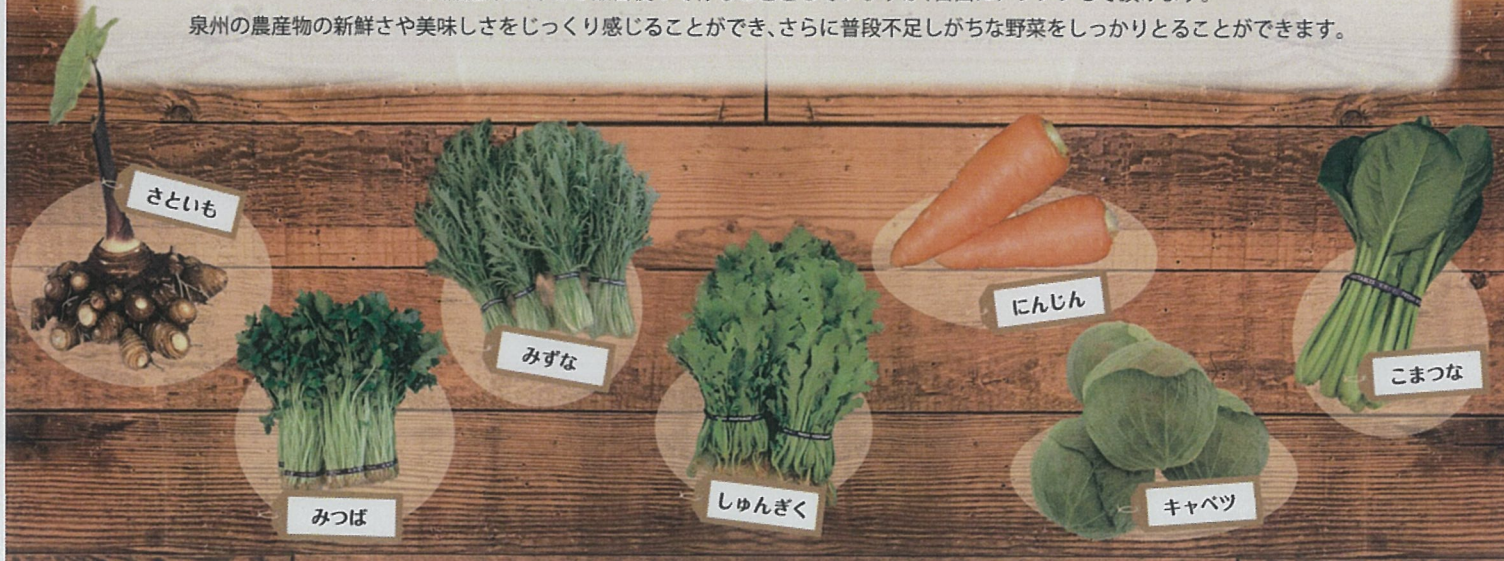
「泉州鍋」って何？

使う食材を原則3品目以内に絞り込むことで、泉州の農産物を存分に味わうことのできる料理です。

基本は、泉州で多く生産される7品目の農産物(しゅんぎく、こまつな、みずな、みつば、キャベツ、にんじん、さといも)から1品目、

それ以外の大阪産(もん)を2品目使って作ることにしていますが、自由にアレンジして頂けます。

泉州の農産物の新鮮さや美味しさをじっくり感じる事ができ、さらに普段不足しがちな野菜をしっかりとることができます。



(主催)大阪府泉州農と緑の総合事務所
(共催)JAいづみの
(協力)大阪調理師会



プロジェクト、
イベントの
詳細は
こちらから！

