





資料提供 令和6年11月21日

課名:農林水產局

販売・連携推進課 担当:諫山

担当:諫山内線:3581

直通電話:082-513-3582

生産者と食品メーカーが連携してコラボレシピを開発 <u>県産野菜の新しい食べ方提案に向けて、試食会が開催されました!</u>

広島県では、多様な主体とともに「おいしい!広島」プロジェクトを推進し、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この「おいしい!広島」プロジェクトの一環として、「チア!ひろしま 広島県産応援登録制度」では、県内で生産される農林水産物等の県内外での販路拡大や、企業の皆様と連携した商品開発等の支援に取り組んでいます。

この度、三菱食品株式会社、キッコーマン食品株式会社、エスビー食品株式会社、JA全農ひろしまが連携し、<u>県産野菜の消費拡大を目的に、「チア!ひろしま」登録商品の「広島県産白ねぎ」・「広島県産チンゲン菜」・「広島わけ</u>ぎ」それぞれの食材の魅力を引き出す新しいレシピの開発に向けて、生産者も交えた試食会が開催されました。





今回の試食会では、エスビー食品株式会社からチンゲン菜・白ねぎを使用した8メニューの提案があり、キッコーマン食品株式会社からチンゲン菜・白ネギ・わけぎを使用した12メニューの提案がありました。

試食会では、最初に三菱食品株式会社から今回の企画の説明があり、エスビー食品株式会社・キッコーマン 食品株式会社より提案メニューについての説明がありました。

参加した生産者や関係者が提案されたメニューを試食し、お互いに新しいメニューについて話し合いました。

〇チンゲン菜・白ねぎ部会試食会の様子











(JAひろしま 広島北部地域本部 野菜生産部会 部会長 岡田 様) 生産者部会では、日頃から食べ方の工夫は必要だと話し合っていた。 今回の試食会のメニューは簡単に使える調味料で、お酒のおつま にばっちり合う料理もあった。

こういったイベントなども含めて広告に使ってもらえたらと思う。



(三菱食品株式会社 中四国支社 立石様 桐野様)

包括的連携項目の一つ、「県産品の販売促進」として昨年から広島県産野菜の店頭販促についてJA全農ひ ろしま様ならびに食品メーカー様と取組を推進。このたび2社の食品メーカー様とタッグを組むことで企画 の幅が広がり、生産者の想いが込められた新たなメニューも提案されました。

試食会では生産者の声を直接聞く貴重な機会となり、それを小売業様の店頭で生活者にお届けすることで、 広島県産野菜の消費拡大につなげていきたいです!

(エスビー食品株式会社 中四国支店 中国第1営業所 リーダー 大川様)

今回の取組で、チンゲン菜と白ねぎのメニュー開発を一から始めて、素材の旨味や良さを再発見できた。時短や簡便など、作る手間がかからないメニューを意識し、さらに手を加えすぎず、素材の味を活かしたメニューを今回考えた。こういったメニューを今後も提案できたらと思う。

〇わけぎ部会試食会の様子









(JA尾道市 わけぎ部会 部会長 星丘様)

メジャーな野菜は食べ方が出尽くしているが、わけぎはまだまだいろんな可能性があると思う。今回の提案メニューにはわけぎの白い部分もおいしく食べれて、消費者に喜んでいただけるものがたくさんあった。

部会でもインスタなどで発信して、もっとわけぎの様々な食べ方を 広げていきたい。



(JAひろしま 三原わけぎ部会 部会長 余頃様)

今回の企画で、おいしいメニューをいくつも提案していただき、とても感謝しております。昨年度の取組でも、 広島県知事や三原市長に訪問して、多くの方にわけぎの新しい食べ方を知っていただけました。今後も継続して 取り組んでいきたいと思います。

(キッコーマン食品株式会社 中四国支社 支社長 岩峯様)

みなさん今回の試食会で、たくさんおいしいと言ってくれた。おいしいの裏側には新しい食べ方があったのだと思う。簡単にできて、時短・タイパなどか求められており、メーカーとしてもそこが一番重要だと思う。

今回のわけぎやチンゲン菜のようなこれまで食べ方が限られていた野菜も積極的にメニュー提案していきたい。

(JA全農ひろしま 園芸部園芸課 倉田様)

弊会だけでは、野菜のおいしい食べ方を伝えきれませんでしたが、三菱食品様との協力により、メニュー開発に熟知したさまざまな食品メーカー様と一緒に取り組むことができ、食材に新たな価値をつけることができたと思います。 今回取り組む品目以外にも、広島にはおいしい食材がもっとあるので、そのおいしさが多くの人に伝えられるよう

今回取り組む品目以外にも、広島にはおいしい食材がもっとあるので、そのおいしさが多くの人に伝えられるよう、引き続き、努力していきます!

試食会の最後に、参加者で投票が行われ、今後販促やPRをしていくメニューが決定されました。

各野菜の旬の時期に合わせて、今回決定されたメニューレシピを活用して、1月から一部小売業様の店頭にて販促が行われる予定です。

○今後の販促に活用されるメニュー

・チンゲン菜を使用したメニュー





・白ねぎを使用したメニュー



・わけぎを使用したメニュー





試食会の概要

- 1 チンゲン菜・白ねぎ部会試食会
- (1) 日 時 令和6年11月14日(木)12:00~13:00
- (2)場所 JAひろしま広島北部地域(旧本店)会議室 (〒731-0521 広島県安芸高田市吉田町常友1210)
- (3) 内 容 取組説明、キッコーマン食品株式会社・エスビー食品株式会社提案の 「広島県産白ねぎ」、「広島県産チンゲン菜」レシピ料理の試食・意見交換
- (4) 出席者 :計45名(三菱食品株式会社、JA全農ひろしま、JAひろしま、エスビー食品株式会社、 キッコーマン食品株式会社、県)
- 2 広島わけぎ部会試食会
- (1) 日 時 令和6年11月19日(火)10:00~12:00
- (2)場 所 JA尾道市 東尾道経済事業本部 会議室 (〒722-0051 広島県尾道市東尾道13-1)
- (3) 内 容 取組説明、キッコーマン食品株式会社提案の「広島わけぎ」レシピ料理の試食・意見交換
- (4) 出席者 計40名(三菱食品株式会社、JA全農ひろしま、JA尾道市、JAひろしま キッコーマン食品株式会社、県)

「チア!ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい!もっと食べてほしい!」 そんな想いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力 ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱 店の拡大やPR活動など全力で応援しています。



「おいしい!広島」プロジェクトとは

「おいしい!広島」プロジェクトは、「広島が美味しさの宝庫である」という ブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き 発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。



<取材連絡先>

■ 本取組に関すること

三菱食品株式会社 中四国支社 戦略オフィス 桐野庸平

【電話 082-278-5359、メール yohei.kirino@mitsubishi-shokuhin.com】

■ 「チア!ひろしま 広島県産応援登録制度」、「おいしい!広島プロジェクト」に関すること 広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山俊之

【電話 082-513-3582、メール nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp】