



宮崎県青果物消費拡大推進協議会

「8の日、何の日？ やさい・くだものの日！」

PRキャラバン

in Aコープ川南店



日程：平成24年10月8日（月・祝）

毎月「8」が付く日は『やさしい・くだものの日！』

平成24年の「8の日、何の日？野菜くだものの日！」PRキャラバン第1回は、川南町の「Aコープ川南店」で実施しました。この日PRする宮崎県産の青果物は、「ピーマン」。全国トップクラスの生産量をほこる宮崎産ピーマンは、ふりそそぐ太陽の光のおかげでビタミンCをたっぷり含んだ、元気の源！です。

マネキンさんの試食ブースでは、本事業のPRチラシを配布するとともに、「ピーマンと豚肉の味噌炒め」を提供しました。グリーンピーマンだけでなくカラーピーマンも使用し、彩り豊かでご飯もすすむメニューです。家族みんなで宮崎県産ピーマンを食べて、元気いっぱいの秋をすごしてくださいね。



「ピーマンと豚肉の味噌炒め」



このレシピは
JA宮崎経済連の
ホームページから
ご紹介しています

ピーマンと豚肉の味噌炒め

	【材料(4人分)】
材料	・緑ピーマン 7個
	・赤ピーマン 1個
	・橙ピーマン 1個
	・黄ピーマン 1個
	・豚ばら肉 200g
	・サラダ油 大さじ2
	・味噌 80g
	・みりん 大さじ4
	・砂糖 小さじ2
	【作り方】
作り方	① ピーマンは短冊切り、豚肉は2cmに切る。
	② フライパンを熱し油を入れ、豚肉を炒め、色が変わったらピーマン、味噌、みりん、砂糖を加えて炒める。
ポイント	-