



宮崎県青果物消費拡大推進協議会

「8の日、何の日？ やさい・くだもの日！」

PRキャラバン

in Aコープ木花店



日程：平成24年11月8日（木）

毎月「8」が付く日は『やさい・くだもの日！』

「8の日、何の日？野菜くだもの日！」PRキャラバンの第2回は、宮崎市の「Aコープ木花店」で実施しました。この日PRする県産青果物は、「たまねぎ」。この日の試食「たまねぎの冷しゃぶ巻き」をマネキンさんに配布していただきました。手早く簡単に作れて、なおかつ普段と違ったたまねぎの味わい方をご紹介しました。平日ということもあり、午前10時の開店すぐにはご高齢のお客様が多く、威勢のいいマネキンさんの呼び声に足を止めていらっしゃいました。「たまねぎは保存がきくし、血液がサラサラになるので体にもいいですね」というマネキンさんの呼びかけも手伝って、陳列されたたまねぎを手にとられる方が多くいらっしゃいました。



宮崎県青果物消費拡大推進協議会

「たまねぎの豚肉巻き」



このレシピは
J A宮崎経済連の
ホームページから
ご紹介しています

たまねぎの冷しゃぶ巻き

材料	【材料(4人分)】
	・新たまねぎ 1個 ・豚ロース薄切り 400g ・かいわれ大根 2パック ・ミニトマト 1パック
作り方	【作り方】
	① 豚肉はお湯にくぐらせ、氷水に入れて水を切っておく。 ② かいわれ大根は水洗いして根をカットし、たまねぎはスライスしておく。 ③ 豚肉にたまねぎとかいわれ大根をのせて巻き、器に盛りミニトマトを添える。
ポイント	お好みでドレッシングやポン酢をかけてお楽しみ下さい。