

みんな食べに来て！見に来て！ 大学生が創作料理を実演披露します！

【取材対応：8月26日（月） 11:00～】

J Aあいち三河と愛知学泉短期大学食物栄養学科は産学連携協定に基づき、令和4年度、5年度に創作料理のレシピ本を作成しました。今回、新たな取組みとして同大学学生による創作料理を実演披露します。

当J Aは、岡崎市の協力のもと、当J A産直施設「おかざき農遊館」内にある農遊食堂にて学生5名がこれまでに考案した創作料理2品を8月25日（日）と26日（月）の2日間限定で提供します（取材対応は26日（月）のみとなりますのでご了承ください）。

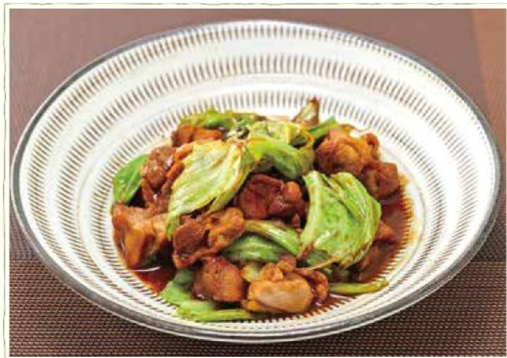


▲令和4年度、令和5年度に発行したレシピ本

<実演料理と数量>

秋冬レシピ本より

「岡崎おうはんとキャベツのごま味噌炒め」



手軽でかんたん
おかざき野菜 主菜
岡崎おうはんとキャベツのごま味噌炒め

提供日：8月25日（日）

数量：35食

※上記メニューに加え、ごはん、すまし汁（手毬麩、えのき、ねぎ）、副菜（チヂミ、ピンチョス）が提供されます。

春夏レシピ本より

「ほうれん草の豚バラロール」



おかざき野菜 主菜
醤油とごま油のコク
ほうれん草の豚バラロール

提供日：8月26日（月）

数量：25食

※上記メニューに加え、ごはん、味噌汁（なす、ねぎ、豆腐）、副菜（チヂミ、ピンチョス）が提供されます。

<レシピ本概要>

【テーマ】

管内の農産物をベースにSDGs達成に向け廃棄してしまいがちな野菜の茎や皮を活かすこと、岡崎市内の特産品（法性寺ねぎ、岡崎おうはん、八丁味噌等）を使用すること。

- ・春夏野菜 ver：令和4年3月に完成。13品が掲載。
- ・秋冬野菜 ver：令和5年3月に完成。12品が掲載。

取材対応（内容：創作料理の実演）

日 時：8月26日（月）AM11：00～無くなり次第終了

開催場所：おかざき農遊館内にある「農遊食堂」（岡崎市東阿知和町乗越12）

<お問い合わせ> ※取材にお越しいただける際は、事前にご連絡ください。

J Aあいち三河 総合企画部 企画広報課（担当：岡田）

T E L：0564-55-3034 F A X：0564-55-2950



※この情報は、JAグループ愛知記者会、岡崎市政記者クラブにおいてプレスリリースしています。