

令和6年度 販売促進対策事業

1、販促イベントの実施

【実えんどう】

○1/24～1/26澤光青果（横浜店）



○2/22京王ストア（永福町店）



【スナップえんどう】

○12/2イトーヨーカドー（立場店）



○1/25ライフ（北白川店）



【そらまめ】

○1/25クイーンズ伊勢丹（笹塚店）



○京王ストア（多摩センター店）



○フィール（アイアイプラザ店）



○3/26ライフ（千川駅前店）



【いんげん】

○12/14三徳（ときわ台店）



○12/14三徳（高田店）



【きゅうり】

○MEGAドン・キホーテ（東海道店）



○4/26アプロ（甲南店）



【ピーマン】

○11/23MEGAドンキ（豊明店）



○2/22～23イトーヨーカドー（能見台店）



○3/8ヤマナカ（安田店）



○4/13ユニー（アピタ大府店）



○3/20ピーマンサンプリングイベント（天文館）



【かぼちゃ】

○6/14～15オーケー（平塚店）



○6/28～29三和（カルサ平塚店）



【オクラ】

○6/28～29三和（イーアス高尾店）



○7/19～20オーケー（生田店）



【ゴーヤー】

○4/26アプロ（甲南店）



○7/5～7/6オーケー（新吉田店）



【冬春なす】

○11/23～24コープこうべ（シアア店）



○4/17コープこうべ（北口食彩館店）



【さつまいも】

○10/5～6イオン（浦和美園店）



○6/22フィール(News店)



○10/13さつまいもの日無料サンプリング（センテラス天文館）



【ばれいしょ】

○2/17ららぽーと（横浜店）



○3/9バロー（高辻店）



○3/16ユニー（東海荒尾店）



○4/5マルヤス（宮田店）



○4/20M E G A ドン・キホーテ(岐阜店)



○5/3オーケー（古淵店）



【らっきょう】

○5/15ダイエー（住道店）



○5/17ヤオコー（狭山店）



○5/17ベジフル感謝祭

オタフクソース(株)コラボ（福岡市中央卸市場）



○5/7~8 主産県合同販売促進

オタフクソースコラボ（東京・大阪）



【新ごぼう・サラダごぼう】

○8/5九州屋（東急二子玉川店）



○3/15~3/16アピタ（大垣店）



【いちご】

○3/9 MEGAドン・キホーテ（納屋橋店）



○3/9 ヨシヅヤ（清州店）



【白ねぎ】

○3/8 ヤマナカ（大府店）



○3/16 フィール（黒川東店）



【軟弱野菜】

○A コープ（いしき店、桜ヶ丘店）



鹿児島県産

小松菜

栄養たっぷり！クセがなく食べやすい！

小松菜のナムル

【材料】

・小松菜 1袋

★鶏ガラスープの素 小さじ1

★醤油 小さじ1/2

★すりごま 大さじ1

★ごま油 大さじ1

カルシウム豊富
骨や歯を丈夫に

【作り方】

①小松菜の根を切り落とし、3～4センチ幅に切る。

②耐熱容器に入れ、600wで2分ほど加熱する。

③水にさらして、しっかり水気をきる。

④合わせておいた★の調味料と混ぜあわせたら完成

ビタミンCやβカロテン
風邪予防・美肌に◎

JA鹿児島県経済連

KAGOSHIMA KOMATSUNA

【共通】

○11/1～12/5 鹿児島本格焼酎フェス（福岡）



○11/30～12/1 青空市&ギフトフェア 藤安醸造コラボ（J A鹿児島県会館）



藤安醸造コラボ
Happy table Recipe
万能だしの皮ごとポタージュ
野菜の優しい甘さが引き立つ

■材料(4人分)
・かぼちゃ 150g(1/8個)
・さつまいも 150g(小1本)
・ごぼう 1本
・白ねぎ 1本
・万能だし 大さじ3
・水 600ml
・牛乳 600ml
・青のり 少々
・オリーブオイル 大さじ1

■つくり方
1. かぼちゃとさつまいもは1センチ幅の薄切り、ごぼうは斜め薄切り、白ねぎは1センチ幅の小口切りにそれぞれ切っておく。
2. 鍋にオリーブオイルを回し入れ、白ねぎがしんなりするまで炒める。
3. ②にかぼちゃ、さつまいも、ごぼうを入れ、水と万能だしを入れ、中火で15分煮詰める。
4. 粗熱が取れた③を、なめらかになるまでミキサーにかける。
5. 鍋へ移し、牛乳を入れ、温めながらしっかりとのぼす。
器へ注ぎ、青のりをトッピングしたら完成！
○ご家庭にある野菜でアレンジして作ってみてください！

【ヒシクの万能だし】
カツオの旨みが
ギュッとつまった万能だし！

JA鹿児島県経済連

○12/12～13 鹿児島商工会 こだわりの逸品フェア（東京シティアイ）



○12/16 YATTO SOCCER CLINIC 2024



○1/18 みのりみのるマルシェ（銀座三越）



○2/22 鹿児島の味・緑食のセミナー（パステリア フローリッシュ 福岡）



○3/1～2 鹿児島マラソン2025 ピザーラコラボ オリジナルメニュー販売（鹿児島市中央公園）



○3/8 かごしまVeガールズ Spring Festa（おいどん市場与次郎館）



○3/9 第20回ほればれ祭り 藤安醸造コラボレシピ（ヒシク藤安醸造）



藤安醸造コラボ
Happy table Recipe
万能だしの皮ごとポタージュ

野菜の優しい甘さが引き立つ

■材料(4人分)

- ・ばれいしょ 150g(大1個)
- ・さつまいも 150g(小1本)
- ・ごぼう 1本
- ・白ねぎ 1本
- ・万能だし 大さじ3
- ・水 600ml
- ・牛乳 600ml
- ・青のり 少々
- ・オリーブオイル 大さじ1

■つくり方

1. ばれいしょとさつまいもは1センチ幅の薄切り、ごぼうは斜め薄切り、白ねぎは1センチ幅の小口切りにそれぞれ切っておく。
2. 鍋にオリーブオイルを回し入れ、白ねぎがしんなりするまで炒める。
3. ②にばれいしょ、さつまいも、ごぼうを入れ、水と万能だしを入れ、中火で15分煮詰める。
4. 粗熱が取れた③を、なめらかになるまでミキサーにかけろ。
5. 鍋へ移し、牛乳を入れ、温めながらしっとりとのばす。器へ注ぎ、青のりをトッピングしたら完成!

○ご家庭にある野菜でアレンジして作ってみてください!

【Hisikuの万能だし】
カツオの旨みが
ギュッとつまんだ万能だし!

JA鹿児島県経済連

○4/1～4/24 DEAN & DELUCA (ソラリアプラザ店・アミュプラザ博多店)



○4/19～20 ひっとべ！天☆テレ博2025 (天文館ベルク広場)



○4/21～22 大阪・関西万博記念 J A のやさい直売会 (大阪梅田 ディーズスクエア)



○6/21～22 すこやかふれあいフェスティバル（カクイックス交流センター）



2. 販促資材等

○リーフレット

【実えんどう】



【スナップえんどう】



【そらまめ】



【いんげん】



【きゅうり】



【ごぼう】



【かぼちゃ】



【オクラ】



【ゴーヤー】



【ピーマン】



【さつまいも】

さつまいもキンピラ

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●油揚げ 1枚(縦に半分に切る)

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、油揚げを縦に半分に切る。
- ②さつまいもをフライパンに油揚げと一緒に入れ、さつまいもが透るまで煮る。
- ③さつまいもが透ったら、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加え、煮汁が乾くまで煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

鹿児島県産 さつまいも

さつまいものツナマヨティップサラダ

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●ツナ 1缶(水切り)

●マヨネーズ 大さじ2

●ごま油 少々

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、マヨネーズ・ツナ・ごま油・塩を加えて混ぜる。
- ④最後にごま油を加えて完成。

鹿児島県産 さつまいも

さつまいも レシピ

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

さつまいものレシピ

鹿児島県産 さつまいも

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

さつまいもの食物繊維で腸活

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

自然な甘さにほっこり

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

南の国から

鹿児島県産 さつまいも

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

さつまいものレシピ

鹿児島県産 さつまいも

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

さつまいものカシューナッツ炒め

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●カシューナッツ 100g

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、カシューナッツ・しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて炒める。
- ④最後にごま油を加えて完成。

さつまいもの春巻き

材料 2人分 10分

●さつまいも 1本(皮を剥き、1cm厚にスライス)

●春巻き皮 10枚

●しょうゆ 大さじ1

●みりん 大さじ1

●砂糖 大さじ1

●塩 少々

●ごま油 少々

作り方

- ①さつまいもを皮を剥き、1cm厚にスライスし、水にさらす。
- ②さつまいもをフライパンに入れ、水を加えて煮る。
- ③さつまいもが透ったら、水を取り除き、しょうゆ・みりん・砂糖・塩を加えて煮る。
- ④最後にごま油を加えて完成。

【ばれいしょ】



【白ねぎ】



【いちご】



鹿児島から食卓へ

かごしまのいちごレシピ

「鹿児島県産いちご」を使用したレシピです。

いちごの性質

甘みがある。酸味やえぐみが特徴的「さがほのか」。酸味が強い「あまのこ」や「あまのこ」の酸味が強い品種がある。

いちごの保存方法

できるだけ平たい容器に重ねるようにして、ラップをして冷蔵庫で保存。食べる1週間前までに。

いちごの食べ方

- ・砂糖や蜂蜜で食べるのも
- ・つぶつぶがくっついていておいしい



あまのこはここが美味い！

おやつやデザートにおすすめ



いちごミルクプリン 副菜

材料（4人分）／いちご 10粒、牛乳 200cc、生クリーム 100cc、グラニュー糖 25g、ゼラチン 5g、水 40cc

作り方

- ①いちごはヘタを取り5mm角に切って電子レンジで1分加熱し、アクを取りフォークなどでつぶす。ゼラチンは水でふやかしておく。
- ②鍋に牛乳・生クリーム・グラニュー糖を入れ、加熱する。沸騰直前に火を止め、ゼラチンを加えて混ぜ①のいちごも加える。
- ③カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やしてできあがり。お好みでいちごやミントを飾る。（電子レンジは500Wで使用）

美肌効果の万能ソース



いちごソース 副菜

材料／いちご 10粒、グラニュー糖 大さじ1、レモン汁 少々

作り方

- ①いちごはヘタを取り4等分に切る。
- ②耐熱皿に①とグラニュー糖、レモン汁を入れ、ラップはせずレンジで1分加熱する。
- ③取り出して良く混ぜ、再度電子レンジで30秒加熱する。
- ④スプーンなどでアツクを取り除き、粗熱をとって冷蔵庫で冷やせばできあがり。（電子レンジは500Wで使用）

かごしま産 さがほのか



「さがほのか」は、甘みと酸味のバランスが良く、食感が柔らかい品種です。また、酸味が強い品種もあります。

いちごの性質

甘みがある。酸味やえぐみが特徴的「さがほのか」。酸味が強い「あまのこ」や「あまのこ」の酸味が強い品種がある。

いちごの保存方法

できるだけ平たい容器に重ねるようにして、ラップをして冷蔵庫で保存。食べる1週間前までに。

いちごの食べ方

- ・砂糖や蜂蜜で食べるのも
- ・つぶつぶがくっついていておいしい

いちごソース



いちごミルクプリン



【冬春なす】

鹿児島県産 なす

●皮が黒く、お尻とツヤがあり、黒や赤色の強いもの。

●つやつやとした皮があるもの。

●お尻がみずみずしく、へたがしっかりと、お尻が黒くつやがあるもの。

●しなびやすいので、ビニールやラップで包みましょう。

●冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。

●なすの皮に塗られている油は、ナスニンというアントシアニン色素で、ポリフェノール的一种です。

●アントシアニンは抗酸化作用を有し、がん予防のほか、血行を促す効果も。血行促進が血圧を下げる効果もあるといわれています。

happy table



鹿児島産の「なす」は身が硬く、皮が厚く、お尻がみずみずしく、へたがしっかりと、お尻が黒くつやがあるもの。

なすの照り焼き



なすのババロア



なすのババロア

材料／なす 1本、生クリーム 100cc、グラニュー糖 25g、ゼラチン 5g、水 40cc

作り方

- ①なすはヘタを取り5mm角に切って電子レンジで1分加熱し、アクを取りフォークなどでつぶす。ゼラチンは水でふやかしておく。
- ②鍋に牛乳・生クリーム・グラニュー糖を入れ、加熱する。沸騰直前に火を止め、ゼラチンを加えて混ぜ①のいちごも加える。
- ③カップに注ぎ、冷蔵庫で冷やしてできあがり。お好みでいちごやミントを飾る。（電子レンジは500Wで使用）

【らっきょう】



【軟弱野菜】



【春やさい×鹿児島黒牛】

今が旬!鹿児島春やさい

ばいれいしょ

時期 1月〜5月

旬の味で、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。みずみずしく、皮ごと食べられる。煮崩れしても美味いのでお味噌汁の具にも最適です。

実えんどう

時期 12月〜5月

緑豆のアンダーサイズに育ち、皮が厚く歯ごたえのある豆です。茹でた後、皮ごと食べられるので、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

スナッペンとう

時期 11月〜4月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

そらまめ

時期 12月〜5月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

いんげん

時期 10月〜6月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

新ごぼう

時期 12月〜4月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

今が旬!鹿児島春やさい

ばいれいしょ

時期 1月〜5月

旬の味で、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。みずみずしく、皮ごと食べられる。煮崩れしても美味いのでお味噌汁の具にも最適です。

実えんどう

時期 12月〜5月

緑豆のアンダーサイズに育ち、皮が厚く歯ごたえのある豆です。茹でた後、皮ごと食べられるので、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

スナッペンとう

時期 11月〜4月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

そらまめ

時期 12月〜5月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

いんげん

時期 10月〜6月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

新ごぼう

時期 12月〜4月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

今が旬!鹿児島春やさい

ばいれいしょ

時期 1月〜5月

旬の味で、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。みずみずしく、皮ごと食べられる。煮崩れしても美味いのでお味噌汁の具にも最適です。

実えんどう

時期 12月〜5月

緑豆のアンダーサイズに育ち、皮が厚く歯ごたえのある豆です。茹でた後、皮ごと食べられるので、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

スナッペンとう

時期 11月〜4月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

そらまめ

時期 12月〜5月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

いんげん

時期 10月〜6月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

新ごぼう

時期 12月〜4月

お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。

鹿児島産 春やさい × 黒牛 で作るレシピ!

ひと足早い梅を食べよう

鹿児島県産の梅は、お味噌汁や煮物、揚げ物などに1品使えます。



新ごぼうといんげんの牛肉巻き

材料(4人分)
 新ごぼう 100g
 いんげん 100g
 牛肉 150g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. 新ごぼうは皮を剥き、斜めに切ります。いんげんは皮を剥き、斜めに切ります。

2. 牛肉を一口大に切ります。新ごぼう、いんげん、牛肉を鍋に入れ、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

3. 煮込みが完了したら、新ごぼう、いんげん、牛肉を器に盛り付けます。

4. 新ごぼう、いんげん、牛肉を器に盛り付け、お好みで薬味を散らします。

新ごぼうといんげんの牛肉巻き



新ばれいしょと牛肉のうま煮

材料(4人分)
 新ばれいしょ 100g
 牛肉 150g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. 新ばれいしょは皮を剥き、斜めに切ります。牛肉は一口大に切ります。

2. 新ばれいしょ、牛肉、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

3. 煮込みが完了したら、新ばれいしょ、牛肉を器に盛り付けます。

4. 新ばれいしょ、牛肉を器に盛り付け、お好みで薬味を散らします。

新ばれいしょと牛肉のうま煮



豆と牛肉の塩だれパスタ

材料(4人分)
 パスタ 100g
 豆 100g
 牛肉 150g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. パスタをゆでます。豆、牛肉、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

2. 煮込みが完了したら、豆、牛肉を器に盛り付けます。

3. パスタを器に盛り付け、豆、牛肉をのせてください。

4. パスタを器に盛り付け、お好みで薬味を散らします。

豆と牛肉の塩だれパスタ



牛肉のグリーンサラダ

材料(4人分)
 牛肉 150g
 グリーンサラダ 100g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. 牛肉を一口大に切ります。グリーンサラダを器に盛り付けます。

2. 牛肉、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

3. 煮込みが完了したら、牛肉を器に盛り付けます。

4. グリーンサラダを器に盛り付け、牛肉をのせてください。

牛肉のグリーンサラダ



新ごぼうといんげんの牛肉巻き

材料(4人分)
 新ごぼう 100g
 いんげん 100g
 牛肉 150g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. 新ごぼうは皮を剥き、斜めに切ります。いんげんは皮を剥き、斜めに切ります。

2. 牛肉を一口大に切ります。新ごぼう、いんげん、牛肉を鍋に入れ、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

3. 煮込みが完了したら、新ごぼう、いんげん、牛肉を器に盛り付けます。

4. 新ごぼう、いんげん、牛肉を器に盛り付け、お好みで薬味を散らします。

新ごぼうといんげんの牛肉巻き



新ばれいしょと牛肉のうま煮

材料(4人分)
 新ばれいしょ 100g
 牛肉 150g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. 新ばれいしょは皮を剥き、斜めに切ります。牛肉は一口大に切ります。

2. 新ばれいしょ、牛肉、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

3. 煮込みが完了したら、新ばれいしょ、牛肉を器に盛り付けます。

4. 新ばれいしょ、牛肉を器に盛り付け、お好みで薬味を散らします。

新ばれいしょと牛肉のうま煮



豆と牛肉の塩だれパスタ

材料(4人分)
 パスタ 100g
 豆 100g
 牛肉 150g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. パスタをゆでます。豆、牛肉、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

2. 煮込みが完了したら、豆、牛肉を器に盛り付けます。

3. パスタを器に盛り付け、豆、牛肉をのせてください。

4. パスタを器に盛り付け、お好みで薬味を散らします。

豆と牛肉の塩だれパスタ



牛肉のグリーンサラダ

材料(4人分)
 牛肉 150g
 グリーンサラダ 100g
 醤油 大さじ2
 酒 大さじ1
 味噌 大さじ1
 塩 少々

1. 牛肉を一口大に切ります。グリーンサラダを器に盛り付けます。

2. 牛肉、醤油、酒、味噌、塩を加えて煮込みます。

3. 煮込みが完了したら、牛肉を器に盛り付けます。

4. グリーンサラダを器に盛り付け、牛肉をのせてください。

牛肉のグリーンサラダ

【コラボレーション】

新ばれいしょ×キューピー(株)

鹿兒島の 新ばれいしょ

鹿兒島の新ばれいしょは、甘みと食感が絶妙です。ぜひお試しください。

新ばれいしょのレシピはこちら

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

鹿兒島の 新ばれいしょ

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

鹿兒島の 新ばれいしょ

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

鹿兒島の 新ばれいしょ

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

鹿兒島の 新ばれいしょ

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

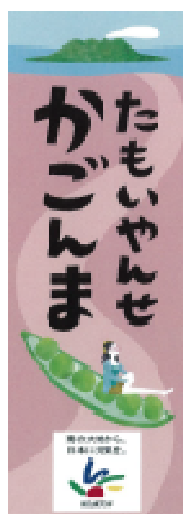
鹿兒島の 新ばれいしょ

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

新ばれいしょの魅力を最大限に引き出す調理法をご紹介します。

○ミニのぼり

【実えんどう】



【スナップえんどう】



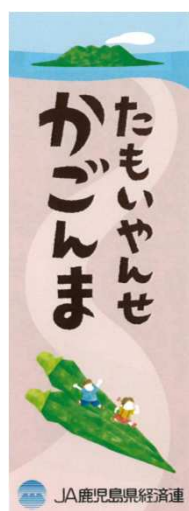
【そらまめ】



【ピーマン】



【オクラ】



【さつまいも】



【ばれいしょ】



【かぼちゃ】



【きゅうり】



【いちご】



【白ねぎ】



【ごぼう】



【軟弱野菜】



○ポスター

【共通】



【ピーマン】



【かぼちゃ】



【さつまいも】



【ばれいしょ】



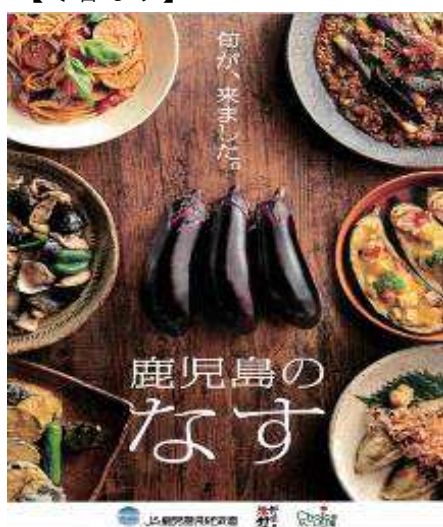
【いちご】



【きゅうり】



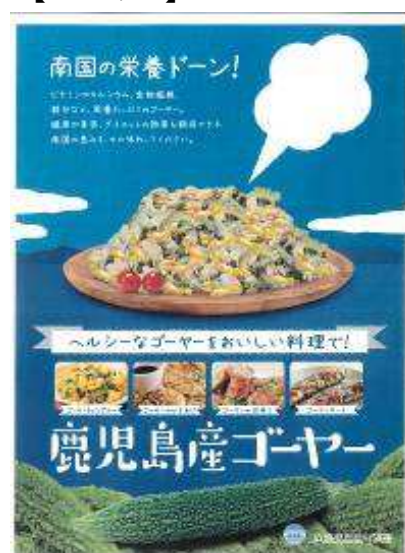
【冬春なす】



【豆類】



【ゴーヤー】



【ごぼう】



【白ねぎ】



○その他 販促資材

【台巻き】



【クリアファイル ばれいしょ】



【クリアファイル 共通】



【うちわ】



【青果用シール】



【青果用シール】



【ノベルティシール】



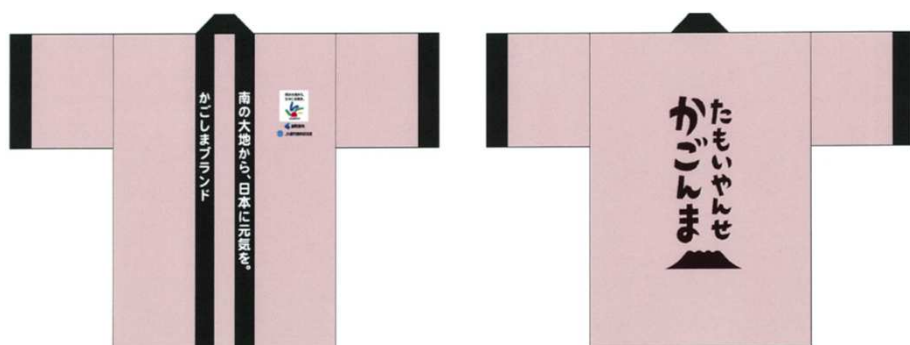
【丸形シール】



【ばれいしょ 青果シール】



【はっぴ】



【いちご保冷バッグ】



○テレビCM

【鹿児島県のいちご】



【新ばれいしょベジフルマーチ】



【夏はゴーヤーでGO】



○着ぐるみ

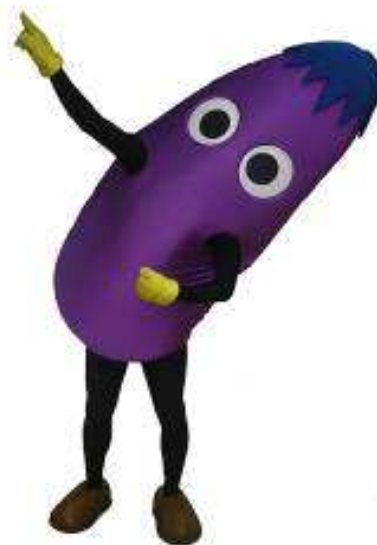
【ばれいしょ】



【ピーマン】



【なす】



【ゴーヤー】



【白ねぎ】



【おいどん君】



3. 県内メディア宣伝

【MBCラジオ イキイキ園芸情報】月～金曜日 9：00～9：14

放送日	品目	放送日	品目
8/15	ゴーヤー	1/13	ピーマン
8/29	サラダごぼう	1/29	新ごぼう
9/19	きゅうり	2/19	そらまめ
9/26	小松菜	2/27	いんげん
10/10	さつまいも	3/17	豆類
10/17	なす	3/27	新ばれいしょ
10/31	ピーマン	4/24	いちご
11/4	きゅうり	5/15	らっきょう
11/11	白ねぎ	5/21、22	ゴーヤー
11/20	実えんどう	6/5	かぼちゃ
12/19	スナックえんどう	7/24	オクラ
12/26	白ねぎ		

【MBCラジオ イキイキ園芸情報ラジオCM】

放送日	品目	放送日	品目
9/19～9/30	さつまいも	2/3～2/14	新ごぼう
11/1～11/15	ピーマン	6/2～6/16	かぼちゃ
2/3～2/14	ばれいしょ	7/1～7/15	ゴーヤー

【MBCラジオ おはようJ A】月～金曜日 朝6：34～6：43（本会は第4木曜日放送）

放送日	品目	放送日	品目
8/22	ごぼう	3/13	スナックえんどう・アスパラガス
9/26	ごぼう	4/24	新ばれいしょ
10/24	さつまいも	5/22	ゴーヤー
11/28	かぼちゃ・さつまいも・ごぼう・白ねぎ	6/26	小松菜
12/19	かぼちゃ	7/24	さつまいも
1/23	白ねぎ		

【MBCラジオ 二見いすずの土曜ラジオ 教えてJ Aの野菜コーナー】土曜 9：00～

放送日	品目	放送日	品目
1/18	豆類	2/1	きゅうり
1/25	ピーマン	2/8	ばれいしょ

【その他ラジオ】

放送局	放送日	番組名・放送内容
MBCラジオ	2/5・2/12・2/19・2/26	「庄太郎の村のことわざ」新ばれいしょプレゼント



【MBC南日本放送 たわわのわ】毎週日曜 朝11:40～11:45

放送日	品目	放送日	品目
8/4	オクラ	3/9	いんげん
9/22	水菜	3/16	ピーマン
10/6	さつまいも	3/23	きゅうり
10/27	ごぼう	4/13	なす
12/15	かぼちゃ	6/15	かぼちゃ
1/12	いちご	6/22	オクラ
1/26	ばれいしょ	8/3	ゴーヤー
2/16	白ねぎ		

【その他テレビ】

放送局	放送日	番組名・放送内容
MBC南日本放送	8/14	「てげてげ」ゴーヤー・オクラ・さつまいも
MBC南日本放送	8/26・8/27・8/29・8/30	「かごしま4」ゴーヤー・さつまいも・オクラ・ごぼう
KKB鹿児島放送	2/14	「ですです。」いちご
KKB鹿児島放送	3/10	「ぷらナビ」いちご
KYT読売テレビ	4/26	「かごピタFAMILIAR」新ばれいしょ



「てげてげ」



「ですです」



「かごしま4」



「かごピタ」

4. 県外メディア宣伝 等

【月刊料理情報誌 おあじはいかが】毎月20日発行



【ラジオ】

放送局	放送日	番組名・放送内容
ラジオ第一	2月13日	「発見ラジオ」豆類・新ばれいしょ紹介

【テレビ】※コーナー展開

放送局	放送日	番組名・放送内容
NHK総合	2月13日	「発見TV」豆類・新ばれいしょ
TOKYO MX	3月18日	「5時に夢中! 北斗晶のホクホクキッチン」新ばれいしょ
日本テレビ	3月18日	「news zero」新ばれいしょ



「5時に夢中! 北斗晶のホクホクキッチン」

「news zero」

プレゼント企画

【TBSテレビ ひるおび】月～金曜日 10:25～13:55

放送日	品目	放送日	品目
10/11	さつまいも	3/28	新ばれいしょ
11/29	ピーマン・きゅうり	5/23	かぼちゃ
2/7	豆類		



さつまいも



ピーマン&きゅうり



豆類



新ばれいしょ



かぼちゃ

【You Tube】

配信日	チャンネル	内容
3/18	JA全農グループ ゆるふわちゃんねる	そらまめ・新ばれいしょ



【福岡市営地下鉄 七隈線 車内広告掲載】 3/1～8/31



5. SNSを活用したPR

Instagram (@happytable_kagoshimayasai) にて、旬の野菜の情報を発信。
令和7年7月31日現在1.3万人フォロワー。



Instagram

【プレゼントキャンペーン】

実施日	内容	実施日	内容
11/1～11/30	野菜セット 5名	3/1～3/31	新ばれいしょ & キューピーマヨネーズ
12/1～1/15	野菜セット 5名	5/1～5/5	野菜セット 5名
1/16～2/28	野菜セット 5名	7/1～7/31	ごぼう1箱 5名



【料理レシピ】

配信日	品目	配信日	品目
3/22	スナップえんどう	5/23	いんげん
3/29	実えんどう	6/5	らっきょう
4/8	ピーマン	6/13	かぼちゃ
4/18	新ばれいしょ	7/4	オクラ
4/25	新ばれいしょ	7/18	ごぼう
5/8	なす	7/25	小松菜
5/16	きゅうり		



【ベジタブルかるた】

配信月	品目	配信月	品目
3月	共通	6月	かぼちゃ
4月	新ばれいしょ	7月	ごぼう
5月	きゅうり		

