

JAとうかつ中央  
川村学園女子大学

産学連携コラボ 第2弾！

新発売！

¥380（税込）

チーズとの相性も抜群！



あじさいねぎ新商品

# あじさいねぎの カレーそぼろ

JAとうかつ中央と川村学園女子大学との産学連携  
事業による、あじさいねぎの加工品の新商品  
第2弾

**あじさいねぎのカレーそぼろ**が完成しました。

詳しくは、経済センター営農生活課  
047-341-5151 までお問い合わせください。

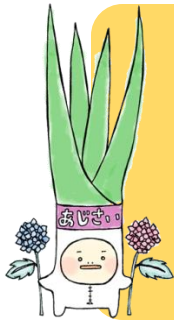


とうかつ中央農業協同組合



# 産学連携コラボ 第2弾 「あじさいねぎのカレーそぼろ」

JAとうかつ中央、小金園芸品出荷協会と川村学園女子大学（生活文化学科）では、産学連携事業としてあじさいねぎを使った商品開発に取り組んでいます。この度、第2弾として、あじさいねぎを使ったカレーそぼろが完成いたしました。ぜひご賞味ください。



おにぎりの具に



サラダそばのトッピングに



炒め物のトッピングに

そのほかのおすすめの食べ方・・・チーズとの相性も抜群！なのでチーズトーストの具として。白身魚や鶏肉、ゆでたじゃがいもにのせて、チーズとともにオープンでグリルすると一味違うメニューにも。いろいろな食べ方をお楽しみください！

(原材料) 鶏肉、ねぎ、和風調味料、醤油、菜種油、カレーパウダー、砂糖、食塩（一部に小麦・鶏肉・さば・大豆を含む）  
レトルトパウチ食品、80g、常温保存（開封後は保存ができません。お早めにお召し上がりください。）  
80gあたりの栄養成分（計算値） エネルギー 131kcal、たんぱく質 11.0g、脂質 7.1g、炭水化物 5.0g、食塩相当量 1.3g

## あじさいねぎのご紹介

あじさいねぎは、千葉県松戸市北部（北小金駅周辺）で栽培される葉ネギ（青い部分が多いねぎ）です。その歴史は古く、江戸時代後期頃に柴又周辺から伝わり、昭和40年代に本格的に生産されるようになりました。平成16年に「あじさいねぎ」で商標登録を受けています。名称は松戸市の「本土寺」の別称「あじさい寺」に由来します。

## 美味しい特徴

根以外はすべて食べられるので、葉の部分は小ネギとして、白い部分は長ネギとして楽しめます。また、どんな素材にも合うので、和洋中と多彩な料理にお使いいただけます。カロテンやビタミンB1も豊富です。小気味良い“シャキシャキ”とした食感とやわらかさ。深い香りと辛みが特徴。また、長ネギに比べてねぎ臭さがなく、爽やかな風味が自慢です。



## あじさいねぎと川村学園女子大学の連携について

小金園芸品出荷協会では、これまであじさいねぎを使った様々な商品開発に取り組んできました。その結果、2014年に開催された地域ブランド商品開発コンテスト「第1回アグリろく in 千葉～地域農業活性化プロジェクト～」では見事優勝を飾りました。このことをきっかけに我孫子市の食品メーカー株式会社風土食房とともに本格的に加工品開発を進めることとなりました。

そして試行錯誤を重ねて完成したのが「あじさいねぎの醤油だれ」、「あじさいねぎの肉味噌」、「うま辛あじさいねぎ」です。松戸市観光協会の推奨品に指定、市のふるさと納税謝礼品にも選出されるなど、少しずつですが知名度が上がってきています。

さらなる新商品の開発のため（株）風土食房を通じた川村学園女子大学とのコラボレーションが提案され、JAとうかつ中央とのコラボ第1弾として商品化したのが「あじさいねぎの野菜ドレッシング」です。ご好評をいただいたため、学生と先生方が中心となって新たな食品開発を進め、このたび第2弾となる「あじさいねぎのカレーそぼろ」を誕生させるはこびとなりました。