

県産品でカレーとハヤシを

いちい、全農、ハウス夏の企画

全農県本部といちい、ハウス食品は、県産農畜産物を使ったカレーとハヤシライスの調理レシピを開発した。これから旬を迎える夏



県産のコメや夏野菜、ルウを手でPRする（左から）太田副本部長、佐藤商品副本部長、寺崎さん―いちい信夫ヶ丘店

野菜などの消費拡大が狙い。いちいと鎌倉屋の計16店舗で31日まで、レシピのメモを配布したり、対象の野菜や精肉、ルウを販売する。

開発したのは、ナスやサヤインゲン、トマトをふんだんに使った「県産野菜のソテーカレー」と、福島牛とミニトマトを加えた「県産チェリートマトと福島牛のハヤシライス」の2種類。県産米はカレーに「里山のつぶ」、ハヤシライスには「天のつぶ」を推奨している。

3社の連携は春に続いて2回目。全農県本部の太田豊副本部長は「暑い夏をカレーとハヤシライスで乗り切り、食を通じて生産者を支援したい」、ハウス食品東北支店営業1課の寺崎隆晴さんは「3社の共同企画でより地域を盛り上げていく」、いちいの佐藤明商品副本部長は「地元の季節の味をたくさん味わってもらう機会になれば」と話した。

福島市のいちい信夫ヶ丘店では2、3、9、10日の4日間、福島牛の一律4割引きセールを実施する。対象のルウ製品を購入した各日先着30人に「ハウスフルーチェ」を贈る。