

営農ウィークリーNEWS

JA京都中央の旬の農産物を「みのる食堂」季節の膳にてご提供!!

2020年8月1日より1ヶ月間の期間限定で、高島屋京都店3階にある全農京都が運営する飲食店「みのる食堂」にて、JA京都中央管内の特産品「京おくら」「京都茄子」を利用したメニューと管内で栽培された「お米（ヒノリカリ）」が提供されます!!

京おくらをはじめとする管内の食材を使ったメニューが味わえる貴重な機会です!

旬の夏野菜で免疫力を高めて、今年の夏を乗り越えましょう★☆☆

* 3種のおばんざい *

生姜の香りが食欲をそそるやさしい味付けの焼き京都茄子とネバネバ食感がくせになる京おくらの塩昆布和え



* 試食会の様子 *

3品の試作品の中から1品を選定しました!



* 夏野菜の南蛮漬け *

口当たりのいい京都茄子と京おくらの歯ごたえがやみつきの夏野菜の南蛮漬け甘酸っぱいたしめが夏野菜のおいしさを更に引き立てる



◎ 営業時間 ◎

10:30~20:00 (※L.O.19:30)

8月末頃には「みのる食堂」でJA京都中央管内の旬の農産物を販売するマルシェを実施する予定です

- T A C information -

向日市茄子立毛品評会



入賞圃場

8月3日(月)向日市園芸振興協議会茄子部会主催による、茄子立毛品評会が開催されました。7圃場が出展され、生産者、京都乙訓農業改良普及センター、向日市、JA担当者6名が、厳正な審査を行いました。入賞圃場は、素晴らしい状態に仕上げられ、技術力の高さを感じました。結果は、右記の通りです。

向日市長賞 和田毅 氏
向日市議会議長賞 長谷川秀和 氏
JA京都中央組合長賞 築坂晃 氏
向日市農業委員長賞 山本五司 氏

受賞された皆様、おめでとうございます!

2020年 8月1日～31日 期間限定メニュー

お味噌汁
サラダ
お代わり
自由

季節の膳

(税込) **1,738円** 本体価格 1,580円 季節のおかずのみ
単品 **1,078円** 本体価格 980円
(税込)



焼き京都茄子

京おぐらの塩昆布和え

季節の〆飯

京夏ずきんのまぜ〆飯

「JA京都中央産 ヒノヒカリ」使用

季節のおかず

夏野菜の南蛮漬け
京都茄子と京おぐらを使って

特定原材料が含まれています **乳 小麦 卵**

※仕入れの都合で内容が予告無く変更となる場合がございます。予めご了承ください。

京都茄子

JA京都中央



以前、長岡京市にあった「タキイ研究農場」で品種改良されたナスで、正式名称は「千両2号」です。皮は色つやが良くやわらかいのが特徴です。

京おぐら

JA京都中央



2020年より夏期における地域特産物として新たに栽培を始めた京都府産の「京おぐら」は、鮮度と特有の歯ごたえと粘りが強く、クセのない味が特徴です。