

# 営農ウィークリーNEWS

JA京都中央 冬の特産物

## 花菜を宣伝!



JA京都中央の冬の特産物である「花菜」を一般の方に広く知っていただくため、宣伝用の取材対応を行いました。ご協力いただいたのは、**長岡京花菜部会 岡本 博部会長**です!

### ブランド製品の紹介広報誌「元気印ミニ」

「公益社団法人 京のふるさと産品協会」が発行するブランド製品紹介広報誌「元気印ミニ」第5号に**花菜**が紹介されます。産品協会とJA全農京都の職員が取材に来られ、岡本部会長から花菜の魅力を語っていただきました。

「寒い冬の収穫作業は苦労もありますが、鮮やかな緑の花菜圃場は美しく、その中で作業するのは気持ちがいい」と岡本部会長。その他、情報が盛りだくさん!



広報誌「元気印ミニ」は、コロナ禍で対面でのPRが難しくなった今、産地PRのアイテムとして、今年度から発行されています。

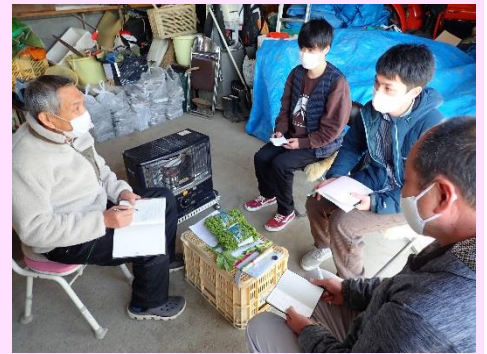
京野菜を積極的に使ってくださる料理屋さんや販売店に配られます。また、首都圏での販促時などにも配布され、お客様に京野菜の魅力をたっぷりお伝えします。

### 毎日放送「よんちゃんTV」“もったいないレストラン”

毎日放送「よんちゃんTV」(月~金 15:40~19:00 放送)の金曜コーナー“もったいないレストラン”で**花菜**が紹介されることになりました。このコーナーでは、「SDGs×生産者×料理研究家考案の簡単レシピ」をテーマに、旬の食材を使った裏ワザや簡単レシピが紹介されます。写真は打合せの様子です。どんな料理になるのかお楽しみに♪  
<放送予定>

2022年2月25日(金) 17:30頃の予定

毎日放送「よんちゃんTV」“もったいないレストラン”コーナー



### 花菜メニュー「みのる食堂」

四条河原町の高島屋京都店「みのる食堂」にて、**花菜**を使ったメニューを提供しています。詳細は裏面をチェック!

### みのり姫のふれあいマルシェ2月中止のお知らせ

毎月第3木曜日、神足支店ATM横で開催しているマルシェにつきまして、2月17日(木)は開催いたしません。お間違いのないようご注意ください。

### —TAC information—

## 京おくらを一緒に作りましょう!



「京おくら」の生産者を

# 大募集 しています!

ぜひ、一緒に「京おくら」を盛り上げましょう!



JAでは、京おくら生産者を大募集しています!

okraは、栽培が比較的容易で、初期投資も少なく栽培初心者でも取り組みやすい品目です。栽培面積は2a程度でも十分出荷できます。ぜひ、一緒に京おくらを盛り上げましょう!

興味がある方は、各経済センターまたは本店経済部まで☆

高島屋3階「みのる食堂」で、当JA管内の  
「花菜」を使用したメニューを提供中！

2022年 2月1日～28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

季節のおかずのみ

単品 1,078円  
(税込)

「丹波キヌヒカリ」使用

季節のご飯  
花菜としょうがの甘酢漬けのまぜご飯



季節のおかず

花菜とほたてとお豆腐の  
中華風かにあんかけ

花菜の酢みそあえ

特定原材料が含まれています 乳 小麦 卵 かに

※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。

## 花菜

JA京都中央 長岡京花菜部会

生産地 長岡京市

旬 1月～3月

**特徴** 花菜は、古くから伏見桃山付近で切花用として栽培されていた寒咲きなたねの蕾を、約45年前に食用にしたのが始まりです。心地よい歯ごたえと独特の風味があり、京の春を感じさせる野菜です。

**美味しい食べ方** 蕾だけでなく、葉も茎もとてもやわらかく、和え物、汁の実、漬物、てんぷらなど、まるごと美味しくお召し上がりいただけます。



【高島屋京都店3F：みのる食堂】

営業時間 平日 10:30～17:00 (ラストオーダー 16:00)

土日祝 10:30～20:00 (ラストオーダー 19:30)

※営業時間が変更される場合があります。詳しくは高島屋京都店 HP まで。

