



# 営農ウィークリーNEWS

## 「京おくら」冷凍食品第3弾発売！



8月1日、経済部営農販売課では、昨年に引き続き、冷凍食品メーカーの株式会社ファンデリーさんとの事業連携によるコラボ商品の第3弾を開発。発売を開始しました。

今回、特産物の「京おくら」を食材に使用した冷凍食品（商品名：京の夏を粘り強さで味わう 夏バテ知らずの麻婆夏野菜豆腐）を、インターネットの公式サイト「旬をすぐに」<https://shunsugu.jp/>で発売しています。



株式会社ファンデリーさんは、栄養士による日本初の宅配サービスや健康食品の通信販売など各種事業を展開されています。

今回、同社が2020年に国産食材を100%使用し、旬の美味しさを提供する食事サービス「旬をすぐに」で、JAと2年目の事業連携によるものです。

### —TAC information—

### 酒造用原料米「京の輝き」生育調査



8月10日、営農販売課では、岩倉支店（旧花背支店）管内の久多地域で栽培している京都限定の酒造用原料米「京の輝き」栽培ほ場で生育調査を行いました。

今年は、6月中旬から降雨量が多く、日照不足などにより生育が緩やかに進み、「いもち病」が発生するなど影響が心配されていましたが、生育は順調に進み、「いもち病」においても被害は拡大せず順調に生育していました。高品質な「京の輝き」が期待されます。





# みのるダイニング京都ポルタ店

MINORU DINING  
KYOTO

期間限定メニュー提供中！

2023年 8月1日～8月31日 期間限定メニュー

## 季節の膳

(税込) 1,760円

季節のおかずのみ  
単品 1,100円  
(税込)

お味噌汁  
サラダ  
お代わり  
自由

京都府産米「京式部」使用

季節のご飯  
京夏ずぎんの五目ご飯



季節のおかず  
京都茄子・京おくらと  
鶏から揚げの南蛮漬け  
(もったい菜漬け・コラボ)

京おくらのやみつきソースかけ  
(もったい菜漬け・コラボ)

万願寺とうがらしの  
チンジャオロース

特定原材料が含まれています 乳 卵 小麦 ※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。

### 京おくら

JA京都中央



2019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「京おくら」は、  
鮮度と特有の値ごたえと粘りが強く、  
クセのない味が特徴です。



8月1日より、京都駅前地下街のポルタにある全農京都府本部が運営する「みのるダイニング」京都ポルタ店に期間限定メニュー【季節の膳】に「京都茄子」と「京おくら」が使用されています。8月1日から31日まで同ダイニングで提供されていますので、是非、ご来店ください。

**8月25日(金曜日) 10時30分からは、みのりカフェ前にて販売促進会も開催致します。**