



# 東京園芸ニュース (28年度-47号)

平成28年9月 / 群馬県東京園芸情報センター

## 秋の味覚のご提案 第21回「旬の食材提案会」

### 第21回「旬の食材提案会」

- 日時：9月21日(水)
- 会場：大田市場事務棟2階
- 主催：東京青果(株)
- 内容：野菜出汁を使った鍋や野菜を使ったジェラートの新商品開発と食材提案等

### ■栄養満点の出汁「ベジブロス」！

今回の提案会では、野菜出汁「ベジブロス」を使用した新しい鍋の提案がありました。「ベジブロス」とは、野菜の皮や芯などを水で煮込んでつくる出汁のことで、栄養とうまみがたっぷり入った、身体に優しい出汁のことです。今回は、「あっさり！うま塩レモン鍋」、「ぼかぼかしょうが鍋」、「豚りんご鍋」、「長芋とろろ鍋」の4種類が提案され、来場者にどれが美味しいかアンケートも行われました。

### ■新開発ジェラートと秋の味覚狩り！

今回の提案会のために、今までにない野菜を使った新しいジェラートの開発も行われました。「長芋とワサビ」、「笠間産栗と山椒」、「南瓜の濃厚ポタージュ」、「北海道産男爵のポテトサラダ」の4種類の新商品が試食提供されました。

また、秋の味覚であるきのこぶどうの試食も行われました。きのこは「大黒本しめじ」、「カキノキ茸」、「タモギ茸」、「はなびら茸」、「山伏茸」等の12種類、ぶどうは、「巨峰」、「ピオーネ」、「甲斐路」、「シナノスマイル」、「シャインマスカット」等の18種類の試食が行われました。

今回提供された全ての試食品は、食味等に関するアンケート調査が行われ、来場者は真剣に味わっていました。



「ベジブロス」の紹介



「豚りんご鍋」の試食宣伝



ジェラート新商品の試食宣伝



ブドウの試食