



## 銀座三越で「群馬県佐波伊勢崎の実り」を開催 都内でJA佐波伊勢崎の農家の想いをPR!

### ■ 佐波伊勢崎のこだわり農産物を紹介!

JA 全農では日本全国から JA を厳選し、その地域の特産物や生産者の思い等を紹介する「みのりのマルシェ」を毎月開催しています。今回は、赤城山から利根川に広がる肥沃な大地と長い年間日照時間により農産物の品目数が豊富な JA 佐波伊勢崎自慢の農産物等を紹介する「群馬県 佐波伊勢崎の実り」が開催されました。当日は JA 佐波伊勢崎の旬の農産物やこだわり加工品等を銀座に直送し、多数の JA 佐波伊勢崎職員が各品目の特徴や美味しい食べ方等を紹介しながら積極的に PR しました。

### ■ アレッタや高糖度ミニトマトの試食大好評!

当日は、JA 佐波伊勢崎トマトセンターで選果され味と品質にこだわったブランドトマト「上州娘」、5名の生産者が有機培地を使用し繊細な水分管理で栽培した高糖度ミニトマト「ルージュの宝石箱」、食感や食味が優れた群馬県育成いちご「やよいひめ」、栄養豊富で食味良好な新野菜「アレッタ」、食味値 81 以上の高品質米だけをパッケージした最高品質ミルクークイーン「Milky Cherie 81」の他に、やまといも・からみ大根・ちぢみほうれんそう、原木しいたけ等様々な旬の農産物が色鮮やかに展示されました。

また、佐波伊勢崎管内のハウスで収穫し果肉たっぷりの「やよいひめのいちごジャム」、佐波伊勢崎産の採れたて玉ねぎをたっぷり使用し黒酢造りで粒つぶ感も楽しめる「玉ねぎドレッシング」や伊勢崎市のブランド野菜「下植木ねぎ」を使用し香り豊かでこっくりとした舌ざわりが特徴の「下植木ねぎドレッシング」等4種類のオリジナルドレッシング、佐波伊勢崎産小麦「さとのそら」100%で滑らかなのどごしが特徴の「餅の郷うどん」等、佐波伊勢崎産の原材料にこだわった様々な加工品も展示され、農産物とともに販売も行われました。

当日は、高糖度ミニトマト「ルージュの宝石箱」、JA 佐波伊勢崎産こだわりドレッシングをかけたアレッタ、やよいひめのいちごジャム、佐波伊勢崎産やまといも・きゅうり・キャベツのピクルスが試食提供され、銀座のお客様に佐波伊勢崎産農産物や加工品の食味の良さを PR しました。さらに、同フロアにある「みのり食堂」では本日限定のランチメニュー「JA 佐波伊勢崎産上州麦豚の生姜焼き定食」・「味ニラともやしのキムチ和え」・「ブランドトマト上州娘のサラダ」等が「みのりカフェ」では「JA 佐波伊勢崎産アレッタを入れたグリーンスムージー」が提供され、特に生姜焼き定食はお昼前にもかかわらず品切れとなる盛況ぶりでした。

また、やまといも・とまと・からみ大根等の紹介やこだわりレシピが載ったリーフレット、JA 佐波伊勢崎の特徴やアレッタ・ほうれんそう・味ニラ農家のこだわりコメントを載せた情報誌も配布され、JA 佐波伊勢崎の農産物や地域の魅力を都内のお客様に PR しました。



会場の様子



ポスターで佐波伊勢崎をPR



こだわり農産物をPR



試食宣伝の様子