

コロナ禍で販売が厳しい大葉と、トマトを使った 「豊川産のトマトと大葉の美味しいスープ」 新発売！

JAひまわり（豊川市）で作られたトマトと大葉を使って、株式会社はなのき堂（新城市）が製造した「トマトスープ」を3月12日（金）から当JAグリーンセンターにて販売します。株式会社はなのき堂は地域に根差した食材を使った加工品の開発を行っており、今回初めて当JAと連携しました。



当JAでは多くの農畜産物を生産していますが、その中でも大葉の販売高は年間約13億円、トマトは年間約12億円に上り、両品目とも当JAを代表する農産物です。大葉は料理の“飾り”に使われることから、コロナ禍の外食産業の営業自粛により需要が低下し、販売額は例年の5割にも低下しています。

そうした中、大葉を使った加工品を製造することで、少しでも大葉の魅力を伝えたいと考えています。また、大葉とトマトは市場出荷規格に合わないものを使用しているため、フードロスにも貢献しています。

製造においては、大葉とトマトの味や香りを生かすため、フリーズドライし、調味料やチキンパウダーやオニオンパウダーなどを入れ、味わい深く仕上げました。スープは粉状でパスタなどの料理にもアレンジができます。

商品規格は、小袋（5g×8袋）350円（税込）、大袋（5g×25袋）1,000円（税込）があります。当JAのグリーンセンター豊川・音羽・一宮で購入できます。また、3月12日にリニューアルオープンするグリーンセンター豊川でも販売されます。

下記にて記者対応を行いますので、ぜひお越しください。

<メディア対応日>

日時：令和3年3月9日（火） 午前10時30分より

集合場所：JAひまわり本店1階（豊川市諏訪1丁目1番地）

当日は開発に関わった直販課の職員とはなのき堂の社員が対応致します。



「豊川産のトマトと大葉の美味しいトマトスープ」販売先：

グリーンセンター豊川	豊川市馬場町上石畑 65 番地	9:00~18:00	(0533-85-8318)
グリーンセンター一宮	豊川市東上町松本 227 番地	9:00~18:00	(0533-93-6111)
グリーンセンター音羽	豊川市赤坂町大日 6 番地	9:00~18:00	(0533-88-6600)