

コロナ禍で販売が厳しい大葉を使った

## 「豊川の大葉うどん」「豊川産の大葉ドライドレッシング」「豊川の大葉餃子」の3品を新発売!

JAひまわり（豊川市）で作られた大葉を使って、株式会社はなのき堂（新城市）が製造した「豊川の大葉うどん」「豊川産の大葉ドライドレッシング」「豊川の大葉餃子」を8月6日（金）から当JAグリーンセンターにて販売します。下記にて記者対応を行いますので、ぜひお越しください。



「豊川の大葉うどん」は、たっぷりの大葉と国産小麦を使用した緑色（無着色）のひしゃけうどん（平打ち）です。大葉が香り、ツルツルとのおど越しの良い冷凍麺です。そうめんのつゆの他、塩のみで食べて大葉の香りを楽しむのもお勧めです。（冷凍・3食入）

「豊川産の大葉ドライドレッシング」は大葉をフリーズドライして香りや風味を生かし、こんぶ粉末や梅肉パウダーなどを使って、爽やかな和風味に仕上げました。サラダはもちろんのこと、冷ややっこ、タコあえ物、おにぎり、納豆、カルパッチョも美味しくします（常温・2g×20袋入）。

「豊川の大葉餃子」は、ニンニクを使用せず、爽やかな大葉とキャベツを中心に、国産豚肉などで作った野菜の餃子です。食べ応えあるヘルシーで美味しい餃子です（冷凍・25個入）。

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、現在も販売額は例年の7割程度に落ち込んでいます。そうした中、大葉を使った加工品を製造することで、大葉の魅力を伝えたいと考えています。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、こうした連携は昨年度（豊川産のトマトと大葉の美味しいスープ）に引き続き、2回目となります。

### <メディア対応日>

日時：令和3年8月2日（月） 午後1時30分より

集合場所：JAひまわり わい！わい！ホール（豊川市馬場町上石畑65）グリーンセンター豊川横 当日は大葉生産者とJA職員が対応致します。

「豊川の大葉うどん」「豊川産の大葉ドライドレッシング」「豊川の大葉餃子」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)