

国産キクラゲ~コリコリ食感をまるごと体験~ 2月8日「注文の多い料理教室」を開催!



▲デザートを含む全5品を調理



▲マスコット「きくらげちゃん」を紹介する広報担当の石田さん(左)と下島さん(右)。この二人が講師を務める。インスタグラムはQRコードから。



株式会社きくらげファーム稲沢(稲沢市北島町/代表取締役:太田利彦)とJA愛知西(一宮市/組合長:吉田明)女性部大里支部は2月8日(水)、地元で栽培した「純国産キクラゲ」をもっと料理に使ってもらおうと、稲沢市大里西市民センターで「注文の多い料理教室」を開催します。(別途、詳細チラシ参照)

講師を務めるのは、“攻めのインスタグラム”がバズっている株式会社きくらげファーム稲沢の広報担当のお二人です。リモート勤務の自宅から飛び出して、「直接、お客様と繋

がりたい」そんな想いが実現しました。試食や実際の調理を通じて、キクラゲの魅力を参加者に訴えます。



▲おいしい純国産キクラゲを届けたい。生育状況を確認する太田利彦代表取締役(ハウスの取材も歓迎です)

「注文の多い料理教室」概要

日時: 令和5年2月8日(水)10時~12時
場所: 大里西市民センター

愛知県稲沢市奥田中切町 60-1

講師: きくらげファーム広報担当者 2名
参加者: JA愛知西女性部大里支部員 16名

(JAを振り所に、食と農、くらしに関心がある女性が集まって活動する女性組織)、株式会社きくらげファーム 太田利彦代表取締役、広報担当、JA愛知西生活部女性部担当、総合企画部広報担当
※10時から茹でたキクラゲの試食。その後、調理を開始します。キクラゲのお話コーナーは11時30分頃開始。弁当の出来上がりは12時頃です。

※当日、米粉パン「きくらげちゃん」も紹介します。

株式会社きくらげファーム稲沢

愛知県稲沢市で希少な「純国産キクラゲ」の栽培と販売をしています。日本産の菌床で日本で栽培されたキクラゲだけが純国産です。国内消費量は約2万7千ト。そのうち純国産はわずか5%です。日本産菌床で、栽培に適した水にこだわり、天日干しをすることで栄養価を高めています。「この希少さとおいしさをもっと多くの方に知っていただきたい!」金融機関を退職して就農した太田代表取締役は熱く語ります。生キクラゲ、乾燥キクラゲは「愛きくらげ」というブランドで同JA産直広場6店舗のほか、地元スーパーでも販売しています。

江戸時代のレシピをヒントに 米粉パン「きくらげちゃん」

1月28日(土)からパン工房で販売開始 1個200円(税込)

中華料理で見かけるけど、家庭ではあまり使われない…。そんな影の薄い「キクラゲ」。実は、江戸時代の料理本には200を超すキクラゲ料理のレシピが載っているそうです。自家製粉した米粉でパンを製造するJA愛知西産直広場南小湊店「パン工房」は、江戸時代のレシピをヒントに米粉パン「きくらげちゃん」を完成させました。米粉ならではの「ふっくら、もちもち」食感と、クルミとキクラゲのコリコリ食感をお楽しみいただけます。JA愛知西産直広場南小湊店「パン工房」で、1月28日(土)から3月26日(日)まで土曜・日曜日限定で販売します。



▲チョコ味の米粉パンの中には、牛皮餅で包んだ純国産キクラゲ、クルミ、こし餡、ゴマがいっぱい詰まっています。和菓子のような味わいです。

【お問い合わせ】※取材にお越しいただける際は、事前にご一報ください。

JA愛知西 総合企画部企画広報課 (担当:吉田・近藤)

TEL:0586-71-6811(代) FAX:0586-71-5431 E-mail:sogokikaku@ja-aichinishi.or.jp

～きくらげファーム稲沢×JA愛知西女性部プレゼンツ～

注文の多い料理教室



2023年2月8日(水) 10時～

大里西市民センター調理室

- 当日は何か**茶色いもの**を身に着けてお越しください。
- お料理はお弁当形式となります。容器はこちらで用意しますが、余った分を入れる**タッパー等**をご持参ください。
- ほとんどの料理に**きくらげ**が入りますので、ご了承ください。
- 途中で「きくらげについてのお話コーナー」がありますのでご了承ください。
- あたたかい眼と楽しむ心を忘れずにご参加ください。

MENU

「私の私による私のためだけの きくらげ弁当」

令和の大根めし

きくま

春を待つピクルス

きくきくシリシリ

朝焼けゼリー

※メニューは急きょ変更になる場合があります。
※感染対策を徹底して行います