



## NEWS RELEASE

# 扶桑町産の香り高く柔らかいゴボウを使用 “炊き込みご飯おむすび 牛ごぼう” 東海3県のセブン-イレブンで期間限定販売！

JA愛知北扶桑ごぼう部会（扶桑町／部会長：天野隆一）が生産するゴボウを具材にした「炊き込みご飯おむすび 牛ごぼう」が、東海3県（愛知・岐阜・三重）のセブン-イレブン 1,427 店舗（2023年5月末時点）で6月27日（火）より発売となりました\*。セブン-イレブンのオリジナル商品で、4週間の販売を予定しております。扶桑町は柔らかく水はけがよい砂質土壌が特徴で、守口大根をはじめとした根菜栽培に非常に適した地域です。扶桑町で育ったゴボウは香り高く柔らかく、同商品ではゴボウを炊き込んでご飯にも香り付けをし、炊飯後にも混ぜ込む調理法で、扶桑町産のゴボウの魅力を最大限に生かしています。



ゴボウの香りが魅力の一品です！

また今後は同JA地域内で栽培しているあいちの伝統野菜「越津ねぎ」についても商品化が検討されています。  
\*一部店舗により取り扱いのない場合があります。

## 地元加工業者との連携

- ・1次加工（カット）→株式会社新川食品（小牧市）
- ・2次加工（製品化）→フジフーズ株式会社（一宮市）

**商品名** 「炊き込みごはんおむすび 牛ごぼう」

**商品価格** 150円（税抜）

**販売製造予定期間** 発売から4週間（予定）

## 扶桑町のゴボウ生産

- ・愛知県でも有数のゴボウ産地
- ・ゴボウに適した砂質土壌で栽培。当該地域は守口大根の全国シェア70%であり、根菜の栽培に非常に適している。
- ・生産部会員：5名 ・栽培面積：3.27ha
- ・出荷時期：6月21日～8月中旬

## 取組みの経緯

株式会社セブン-イレブン・ジャパンが推し進める地産地消の取組みの中で当JAに対し、「地元産の特産野菜を使用し、地区好みの味付けに仕立てた商品を提供し、地域活性化につなげたい」との申し出をいただき、商品化が実現しました。

## 商品の特徴・セールスポイント

- ・今が旬の愛知県産のゴボウと、相性のよい牛肉を合わせた炊き込みご飯のおむすび
- ・煮込みの際には、ゴボウの風味が最大限引き立つようにとブレンドしたダシを使用。
- ・扶桑町産のゴボウの香りを活かすための調理法を採用。炊き込みと混ぜ込みの二回に分けて具材をご飯と合わせ、ご飯にも具材にもゴボウの香りを残します。



JA 愛知北 営農生活部販売課（山口）

TEL：0587-55-2397

総務企画部企画課（山本）

TEL：0587-50-0008

E-mail：koho@aichikita.aichi-ja.or.jp

HP：http://www.ja-aichikita.or.jp/