



特産品の消費拡大と地産地消目指す 「ミネアサヒレトルトご飯」と「法性寺ねぎ肉味噌」新発売！

JAあいち三河（代表理事組合長：大竹博久）は、新商品「ミネアサヒのレトルトご飯」と「法性寺ねぎ肉味噌」を発売します。同JAは、特産品の消費拡大と農家所得向上、農産物PRを目指して6次化商品の開発に力を入れており、ペットボトルライスやレトルトカレーなどの加工品を開発しています。新発売する2商品は、昨年12月から開発を進め、試作を繰り返し完成しました。

「ミネアサヒレトルトご飯」は3月23日（土）、「法性寺ねぎ肉味噌」は3月30日（土）から同JA産直店舗「幸田憩の農園」「ふれあいドーム岡崎」などを含む5店舗で販売します。

ミネアサヒのレトルトご飯 概要



レトルトご飯は鶏五目と赤飯の2種類。日本穀物検定協会が発表する食味ランキングにおいて、愛知県で唯一最高ランク“特A”を2年連続で獲得したミネアサヒを使用しています。電子レンジで加熱するだけという手軽さや常備食としても活用できます。内容量は160gで、価格は285円（税込）。

法性寺ねぎ肉味噌 概要



同市唯一の伝統野菜「法性寺ねぎ」を使った商品。大豆のうま味を凝縮した濃厚なコクが特長の「八丁味噌」に、甘くて香りが強い法性寺ねぎを余すことなく丸ごと使用しました。肉は、高タンパク質でありながらも低脂質でダイエット食品としても人気のある大豆ミートが使われています。価格は498円（税込）。

取材対応

取材につきましては、随時対応させていただきます。

お電話いただく際に、希望日時をお伝えください。（担当者の都合により、希望日にご対応できない場合がございます。第2、第3希望も伺えましたら幸いです。）

<お問い合わせ> JAあいち三河 総合企画部 企画広報課（担当：岡田）

TEL：0564-55-3034／070-2236-0783 E-mail：kouhou@ja-aichimikawa.or.jp

※この情報は、JAグループ愛知記者会、岡崎市政記者クラブにおいてプレスリリースしています。