

なごや育ちの小麦「きぬあかり」を使った "きしめん"& "なごやさい" レシピに挑戦

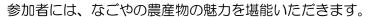




"愛知の食文化を、愛知の食材で!" そんな想いに応えて開発された小麦「**きぬあかり**」



JA なごや管内で収穫した小麦「**きぬあかり**」を使った"**きしめん**"と 「なごやさい」をふんだんに使ったメニューの料理教室を開催!! 当日は名古屋文化短期大学専任講師指導のもと、JA なごや女性部部員が つるつるとしたのどごしと、もちもちとした食感が特徴の "**きしめん**" と 旬の「なごやさい」を取り入れたレシピに挑戦!!









▲完成イメージ

【開催日時】

日時:10月20日(月)

午前10時00分より

場所: JAなごや本店 7階 料理教室

名古屋市東区代官町33-27

"なごやさい" たっぷりの 和風あんかけきしめん

【メディア対応日】

• 日時: 10月20日(月)9時30分より

場所: JAなごや本店

地域振興部ふれあい課

名古屋市東区代官町33-27

なごやさいとは・・・

なごやの農家さんが生産した野菜のこと

なごや産の野菜をおいしく食べて 「地産地消」をすすめましょう!



<お問い合わせ先> 取材にお越しいただける際は、事前にご一報ください

JAなごや 地域振興部ふれあい課(担当:奥田・大平) TEL: 052-932-3629 FAX: 052-932-3402

E-mail: fureai@ja-nagoya.or.jp

