



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
つつつとしたのどごしと、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！！

参加者には、なごやの農産物の魅力を堪能いただきます。



ＪＡ なごや管内で収穫した
「きぬあかり」



▲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

【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” たっぷりの
和風あんかけきしめん

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

