

いばらき食のアンバサダーによる『奥久慈なす』レシピ

- 茨城県青果物銘柄産地指定の「**奥久慈なす**」のおいしさを引き出すため、日立市出身の いばらき食のアンバサダー 神保佳永シェフ にレシピ開発を依頼
- また、JA常陸女性部が開発した「**奥久慈なす** レシピ」に、シェフからアドバイスを頂き、シェフと産地との意見交換会を実施

「奥久慈なす」とは

昼夜の寒暖差の中で育った、皮は濃い紫色で柔らかく、身の締まったなすで、市場からは「黒いダイヤ」と高く評価されています。

～生産者全員が **県のエコファーマーに認定** され、環境にやさしい農業に取り組んでいます～

- ◆ 日時：平成29年9月4日（月） 10時30分～13時15分
- ◆ 場所：道の駅「常陸大宮～かわプラザ～」
- ◆ 主催：奥久慈なす生産協議会
- ◆ 内容：女性部レシピ発表、試食（各地区2品、3地区）
シェフによる講評及び質疑応答
神保シェフ 調理デモンストレーション（3品）、試食及び意見交換
道の駅お客様への試食提供、レシピ配布

(HATAKE AOYAMA 神保佳永シェフ)



「奥久慈なす」のピッツア仕立て



「奥久慈なす」の冷たいポタージュ



揚げた「奥久慈なす」と
トマトのスパゲッティ