

【報道関係者各位】



×



×



外で食べると、もっとおいしい いばらきアウトドア飯 第1弾「ピーマン編」を発表 !!

昨年度、好評だった「いばらきキャンプ飯」を更に深化させ、「いばらきアウトドア飯」を新たに開発しました。「いばらきアウトドア飯」は、キャンプシーンではもちろんのこと、レジャーの際のお弁当にも詰めることができる、いばらきの食材を使用した時短&簡便なメニューです。

茨城県では、地域や民間企業と連携しながら、様々な取組みを展開しておりますので、是非貴メディアでお取り上げいただきますようお願い申し上げます。

「いばらきアウトドア飯」第1弾は、ピーマンを使ったメニュー

味の素株式会社、株式会社カスミと取組んでいる「いばらきアウトドア飯」の第1弾のメニューが完成しました。昨年度、「いばらきキャンプ飯」でも使用した「ピーマン」をアウトドア飯としてリニューアル。作付面積・出荷量ともに日本一※の茨城県で獲れるピーマンは、緑色が濃く、ツヤがあり、肉質は柔らかく、苦みが少ないことが特徴です。

今回の第1弾では、新たに3メニューが誕生しました。キャンプ場でサクッと作れるものからお弁当に入っていたら嬉しいメニューまで幅広いものとなっています。子どもが嫌いな野菜の上位に入る「ピーマン」ですが、茨城県のおいしいピーマンをキャンプやレジャーでチャレンジして、苦手を克服しちゃいましょう。

※令和3年産野菜生産出荷統計

いばらきアウトドア飯 第1弾「ピーマン編」メニュー

① ツナマヨピーマン

【調理時間 約5分】



包丁不要！火を使わずビニール袋の中で軽く混ぜるだけで洗い物いらず◎子どもも大好きなツナ×マヨネーズ味です☆

② なすとピーマンの肉みそ炒め

【調理時間 約15分】



シャキッとしたピーマンの食感が最高！みそのコクと「ほんだしR」のうま味でご飯が進む一品です◎

③ ピーマンリング

【調理時間 約20分】



フライで楽しむピーマンの甘味と食感！まるやかなオーロラソースとの相性バツグン☆お弁当にもぴったりな一品です

【レシピ開発：味の素株式会社】

カスミの店舗において、メニューレシピや使用する食材の売場展開を行うほか、いばらきキャンプでの情報発信を通じて一般家庭からキャンパーまで、幅広い層に対して本県のキャンプと食の魅力を訴求します。これにより、キャンプだけでなく、家庭においても本県の食材を活用した「いばらきアウトドア飯」のPRに繋がります。

○売場展開期間：令和5年7月21日（金）～8月31日（木）

○売場展開店舗数：約160店舗

○紹介ページ：味の素株式会社「ラブベジ®」ホームページ

<https://park.ajinomoto.co.jp/special/lovevege-area/kanto/#corner329982>

「いばらきキャンプ」ホームページ

https://ibaraki-camp.jp/how_to_enjoy_category/camp-meal/

【メニューに関する問合せ先】

味の素株式会社

関東支店家庭用グループ 担当：武林

Mail : ryoo.takebayashi.n9u@asv.ajinomoto.com

【いばらきキャンプに関する問合せ先】

茨城県営業戦略部観光物産課

誘客・フィルムコミッションG 担当：長谷川・目黒

TEL : 029-301-3622 (直通) FAX : 029-301-3629

Mail : kanbutsu2@pref.ibaraki.lg.jp