

県庁生協食堂“カフェテリアひばり” “JAなめがたしおさい メニューフェア”実施

2026年2月9日（月）～10日（火）の2日間、県庁生協食堂（カフェテリアひばり）で、JAなめがたしおさいの野菜をふんだんに使用した「JAなめがたしおさい メニューフェア」を実施します。

今回のメニューフェアは、同JAがピーマン販売額 100億円を達成（2024年度）したことに加え、かんしょ新ブランド「行方の黄福」が誕生（2025年6月）したことを記念して実施するものです。

期間中に定食メニュー（限定150食/日）をご注文された方には、**ピーマン1袋とかんしょ**

（紅優甘）1本をプレゼントします。ぜひ、御取材いただきますようお願いいたします。

「JAなめがたしおさい メニューフェア」概要

日時：2月9日（月）～10日（火）午前11時30分～午後2時
場所：県庁生協食堂（カフェテリアひばり）
茨城県水戸市笠原町978-6（県庁舎2階）

2月9日（月）には、
JAなめがたしおさい
職員による対面PRを
実施します！

提供メニュー紹介

※ 提供可能数量には限りがございます。無くなり次第終了となります。

※ <>内：料理に使用されている、JAなめがたしおさいの食材

全国**第1位**の産地！

ピーマン



2月9日（月）

- 常陸牛ハンバーグ定食
行方かんしょジャーマンポテト付
<かんしょ、わさび菜>
- れんこんの天ぷら
<れんこん>
- 行方野菜サラダ
<わさび菜、みず菜>
- 酢豚
<かんしょ、ピーマン>
- 鶏の竜田揚げ ねぎソース
<白ねぎ、みず菜>

2月10日（火）

- ローズポークソテー定食
<ちんげん菜、れんこん>
- 牛肉とニンニクの芽炒め
<ピーマン>
- 春菊の天ぷら
<春菊>
- れんこんサラダ
<れんこん>
- 大学芋
<かんしょ>
- ちんげん菜と湖白ねぎのスープ
<ちんげん菜、白ねぎ>

JAなめがたしおさいは、**ピーマンの収穫量日本一**を誇る産地です。長年にわたり培われた栽培技術と安定した生産体制により、2024年度に**販売額100億円**を達成しました。

今回のメニューフェアを通じて、ピーマンのおいしさなど、確かな品質を、県民の皆さまに広くPRします。

「行方かんしょ」は、肥沃な大地と栽培技術に支えられた高品質なかんしょ（さつまいも）で、**GI（地理的表示保護制度）**に登録されています。

「行方の黄福」は、福を感じる豊かな甘い味わいと、焼き上げた芋の鮮やかな黄金の断面が、名前の由来となっております。貯蔵管理により引き出される高い糖度、しっとりとした食感、豊かな風味が特長で、毎年6月から出荷開始となります。

「焼き芋文化」の伝道師！

行方かんしょ

