

【報道関係者各位】



×



×



寒い冬でもキャンプを楽しむ いばらきキャンプ飯第3弾「白菜編」を発表 !!

近年需要が高まりつつある冬のキャンプに対して、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。今回の取組みにつきましても、是非貴メディアでお取り上げいただきたくお願い申し上げます。

第3弾「いばらきキャンプ飯」は白菜を使ったメニュー

味の素(株)、(株)カスミと取り組んでいる「いばらきキャンプ飯プロジェクト」の第3弾のメニューが完成しました。今回は、**茨城県が日本一の生産量を誇る「白菜」**をメイン食材とした、キャンプ飯レシピをご提案します。

茨城県の県西地域は、平地が多く、肥沃で、**日本有数の白菜の産地**として知られており、また本県の冬場の白菜生産量は圧倒的に多く、東京都中央卸売市場への**出荷量のシェアは9割近く**にもなります。

鍋物が好まれる冬においてその名脇役といえば「白菜」ですが、今回ご提案するキャンプ飯は、**白菜を主役**にした、簡単調理でキャンプ場でも手軽に作れるメニューになっています。寒さが強まるこの季節、**霜に当たって柔らかくなり甘味も増した旬な「白菜」**を、いばらきキャンプでお楽しみください。

いばらきキャンプ飯 第3弾「白菜編」メニュー

①やみつき！無限はくさい

【調理時間 約3分】



生の白菜とツナ缶をごま油と「丸鶏がらスープ」であえるだけ♪大人気の無限シリーズ！おはしが止まらないおいしさです♪

②メスティンで！白菜とひき肉の重ね蒸し

【調理時間 約30分】



白菜とひき肉、ベーコンを交互に重ねてボリュームのある1品に！白菜のシャキシャキとした食感がお肉のおいしさとマッチ◎ご飯が進みます。

③メスティンで！白菜の焼きポトフ

【調理時間 約30分】



焼いた白菜は甘みが増して風味が豊か！コンソメベースのスープに野菜やウインナーのうま味が溶けたおいしい1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、キャンプ場だけでなく、家庭料理においても本県の食材を活用した「いばらきキャンプ飯」のPRに繋がります。

○売場展開期間：令和5年1月27日（金）～1月31日（火）

○売場展開店舗数：約100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/

【問い合わせ先】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：小松崎
TEL：029-301-3622（直通） FAX：029-301-3629
Mail：kanbutsu2@pref.ibaraki.lg.jp