

2011年6月22日

愛知県産農畜産物を使用した

新感覚のお寿司を開発！

愛知県産の農畜産物を使用した創作すしを、愛知県すし商生活衛生同業組合と共同で開発しました。



JA あいち経済連は、愛知県すし商生活衛生同業組合（以下すし組合）が主催する『でら吟』のメニューに、「旬」の愛知県産農畜産物を使用した新しいすしを共同で開発しました。

2011年6月22日パールライス安城工場 MOG にて、生産者とすし組合を対象とし、「パールライス安城工場 MOG」の見学と愛知県産農畜産物の PR を行いました。その後、共同開発したすしの新作発表を兼ねた試食会を行いました。

シャリには「2+安心あいち米あいちのかおり」を使用。「いちじく天ぷら軍艦」「みかわポーク昆布〆」「ミトマト軍艦」「スイートコーン軍艦」「きみ元気の玉子焼き」など愛知の特産物や旬な食材を使用したすしをご試食いただきました。



試食会には多くの取材が行われ、当日夕方のニュースで愛知の農畜産物を使用した創作すしが紹介されました。



「でら吟」参加店で野菜寿司に取り組むお店は下記 URL からご確認ください。

※取扱メニューは各店舗により異なります。

<http://www.osusiyajp/>