

茨城県・株式会社桃屋・日清オイリオグループ株式会社 共同企画 茨城県産食材等を使用した「いばらきアヒージョ」第3弾!!

茨城県（知事：大井川和彦）、株式会社桃屋（本社：東京都中央区 代表取締役社長：小出雄二）、日清オイリオグループ株式会社（本社：東京都中央区 代表取締役社長：久野貴久）は、昨年からは県産食材のPRとして、季節ごとの食材を簡単においしく楽しめる「いばらきアヒージョ」のメニューを共同で考案しています。

第1弾「ミニトマトとれんこんのアヒージョ」、第2弾「しらす・れんこん・しめじのアヒージョ」に引き続き、今回の第3弾は「れんこん・さつまいものアヒージョ」です。茨城県が全国1位の産出額を誇る特産品れんこんとさつまいもを、簡単に美味しく召し上がれるメニューです。「さつまいものアヒージョって美味しいの!？」という声もありましたが、桃屋の「きざみにんにく」の旨みと、日清オイリオ「BOSCOエキストラバージンオリーブ」のフレッシュな風味との相性は抜群で、ほくほくな食感と甘みはやみつきになると大好評！自信を持ってご提案いたします。

こちらのメニューは9月下旬よりスーパーマーケット「カスミ」の店頭などで、消費者に向けて積極的なメニュー提案が実施されます。今後も季節ごとにメニュー開発に取り組み、茨城県産食材の消費拡大と認知向上を図ってまいります。

【いばらきアヒージョ】

茨城県産食材の消費拡大とPRのため、茨城県、桃屋、日清オイリオグループの共同企画で生まれたメニュー。県産食材を入れて煮込むだけで、素材のおいしさ引き立つアヒージョが簡単に作れます！

第3弾

れんこん・さつまいものアヒージョ



茨城県が日本一の産出額を誇る「れんこん」と「さつまいも」の食感の違いが楽しめる異色のコラボメニュー！！桃屋の「きざみにんにく」があれば刻む手間いらず、日清オイリオグループの「BOSCOエキストラバージンオリーブオイル」のフレーテで豊潤な味わいとベストマッチ!!

[画像ダウンロード](#)



[画像ダウンロード](#)

<材料>

- れんこん 100g
- さつまいも 100g
- 桃屋のきざみにんにく 大さじ3
- BOSCOエキストラバージンオリーブオイル 100ml
- 赤唐がらし 1本

<作り方>

- れんこんは厚さ1cmのいちよう切りにする。
さつまいもは厚さ7mmのいちよう切りにする。
- フライパンにれんこん、さつまいも、桃屋のきざみにんにく、BOSCOエキストラバージンオリーブオイル、赤唐がらしを入れ中火にかける。フツフツしてきたら弱火にし、5分加熱し火を止める。
*れんこんは皮ごと使うことで風味や食感が増し、オイルとの相性も良くなります。

【報道関係各位のお問合せ先】

茨城県営業戦略部販売戦略課 029-301-3945（担当／荒木・高田）
株式会社桃屋 企画本部 事業企画/戦略グループ 03-3668-7842（担当／栗山）
日清オイリオグループ株式会社 広報部 03-3206-5109（担当／福田）

【販促に関するお問い合わせ先】

U.S.M.H 株式会社 広報・IR部 03-5577-3009（担当／小谷）