

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2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）は共同で、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」のメニューを考案しています。今回、5月に実施し好評を博した第1弾「ミニトマトとれんこん」に続き、第2弾を発表します。

第2弾は「しらす・れんこん・しめじのアヒージョ」!!

こちらのメニューは10月中旬よりスーパーマーケット「カスミ」（本社：茨城県つくば市 代表取締役社長：塚田英明）及びスーパーマーケット「サンユースター」（本社：茨城県北茨城市 代表取締役社長：伊藤泰蔵）の各店頭で、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度向上を図ってまいります。

【「いばらきアヒージョ」の定義】

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。県産食材を使用していることが条件です。

お好みの具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2弾

しらす・れんこん・しめじのアヒージョ



茨城県が生産量日本一を誇るれんこんの食感と、旬を迎える秋しらす、しめじの風味が、桃屋の「きざみこんにく」、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」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
- ・しらす 30g
- ・しめじ 50g
- ・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>

- ①れんこんは厚さ5mmのいちょう切りにする。しめじは小房に分ける。
 - ②フライパンにれんこん、しめじ、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分加熱する。
 - ③最後にしらすを加え火を止める。
- * 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／益子・高田）
株式会社桃屋 営業企画部営業企画チーム 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】

株式会社カスミ 経営企画室 企画推進 広報 029-850-1884（担当／小谷）
株式会社サンユースター 本部 販促企画 0293-43-3111（担当／市川）