



2024年5月22日
茨城県営業戦略部販売戦略課
株式会社 桃屋
日清オイリオグループ株式会社

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 茨城県産野菜等を使用した「いばらきアヒージョ」!!

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ました。

第1弾は「ミニトマト&れんこんのアヒージョ」!

こちらのメニューは5月23日(木)から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）で、消費者に向けてレシピ配布やポイントプレゼント(抽選)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、茨城県産農産物の消費拡大と認知度向上図ってまいります。

【「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1弾

ミニトマトとれんこんのアヒージョ



ミニトマトの甘みと酸味、れんこんの食感が、桃屋の「きざみにんにく」、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!!



レシピ詳細は次ページをご覧ください

「ミニトマトとれんこんのアヒージョ」

<材料>

- ・れんこん・・・150g（中一節）
- ・ミニトマト・・・8個
- ・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・・・150ml



<作り方>

1. れんこんは皮ごと厚さ1cmのちょう切りにする。ミニトマトはヘタを取る。
2. スキレットや小鍋にれんこん、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を入れ、中火にかける。フツフツしてきたら弱火にし、途中れんこんを返し5分加熱する。
3. 最後にミニトマトを加えて1分加熱する。

* 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。

【取り組みの経緯】

2023年10月に開催された「いばらきキャンプオータムフェスタ」（主催：茨城県）にて、桃屋が試食提供したアヒージョが好評だったことをきっかけに、茨城県と桃屋、日清オイリオグループの共同企画がスタートしました。



桃屋の「きざみにんにく」と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」を組み合わせたアヒージョは、この2品だけで調理ができることから、簡単に県産食材を引き立てるメニューです。

今回の「ミニトマトとれんこんのアヒージョ」を皮切りに、今後も年4回程度、旬の県産食材を活用した「いばらきアヒージョ」メニューを開発し、消費拡大に向けて積極的なPRを行ってまいります。

【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）