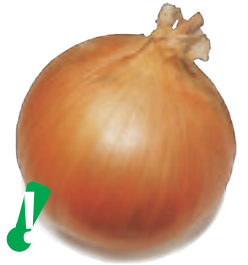




JAさっぽろ × kewpie 

とっておきレシピで札幌野菜をもっと美味しく!



JAさっぽろでは、札幌市民の皆さんにもっと札幌野菜を食べてもらうため、様々な取り組みを展開していきます。

このコーナーでは、キューピー(株)にご協力いただき、札幌野菜の美味しい食べ方をご紹介します。キューピー「とっておきレシピ」の中から厳選したレシピで札幌野菜を調理する様子をお伝えします。

今回は、菅原利恵女性部長と大畑一郎青年部長が玉ねぎを使った二品を調理。玉ねぎは、大畑部長から「オホーツク222」を提供していただきました。

今回、調理を担当するのは... 菅原女性部長 & 大畑青年部長!

料理経験はほとんどありませんが、菅原部長に教わりながら頑張ります!自分が育てた玉ねぎがどんな料理になるのか楽しみです。



普段レシピを見ながら料理することはあまりないので新鮮です。大畑部長の玉ねぎはとってもおいしいので、期待しています!

大畑一郎さん

(北札幌地区)

令和2年度から青年部本部の部長を務め、現在2期目。玉ねぎ生産者で、丘珠や篠路の圃場で「オホーツク222」を生産しています。

菅原利恵さん

(新琴似地区)

平成25年度から女性部本部の部長を務め、現在4期目。日々の料理には、自宅で育てた野菜も使用しています。

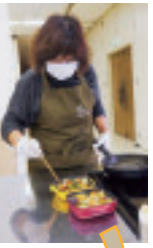
完成!



~ 菅原部長の感想 ~
北海道はじゃがいもの出番が多くなりがちですが、マヨ焼きにサツマイモを使ったのは良いですね。どちらも簡単であっという間にできました!

~ 大畑部長の感想 ~
不慣れな料理企画で心配していましたが楽しかったです。サラダの方は火も使わず、味付けもドレッシングだけなので家でもできそうです!

材料を炒めて... オープンレンジでこんがり焼く



サラダは和えるだけで味も決まる!

