



滋賀県のおいしい食材が、セブン-イレブンのお弁当になりました。

おいしが!うれしが!
滋賀の恵み弁当

(1食あたり618kcal)



滋賀県産牛肉

恵まれた自然環境で育った滋賀県産の牛肉を使用した肉じゃが。やわらかな肉の甘みと和風だしが絶妙のバランス。

赤丸かぶと白かぶ

シャキッとした歯ごたえがたまらない米原の伝統野菜「赤丸かぶ」を、香り豊かなバターで炒めた一品。見た目も鮮やかで食欲をそそる。

小松菜

滋賀県「環境こだわり農産物」の認証を受けた大津産小松菜を、菜めしとおひたしに使用。みずみずしい歯触りを楽しめるだけでなく、ミネラルが豊富で栄養価も高いのが特徴。

■販売元:セブンイレブン 価格:580円



滋賀県 × セブン-イレブン

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり地のもんがええなあ

「おいしがうれしが」キャンペーン

お客さんが「おいしい」と声をあげれば、お店も生産者も「うれしい」と応えてくれます。地元食の「発見」と「感動」は、さまざまな会話を生み出すのです。「おいしがうれしが」キャンペーンは、地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」を推進する運動です。キャンペーンに参加するお店で、「滋賀の食」を味わいましょう!

お問い合わせ先
滋賀県 農業経営課 農産ブランド推進室
☎077-528-3893 <http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/index.html>

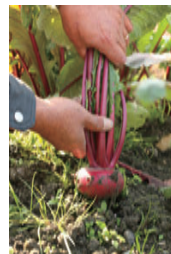
手軽に感じる、食べる
地元・滋賀の食材

赤丸かぶ

門外不出の真っ赤な伝統



JALレーク伊吹
赤丸かぶ生産部会の皆さん
現在会員は18名。昔ながらの栽培時期を忠実に守り、農業をなせるべく減らして環境に配慮した栽培を心掛けている



そもそもは彦根のお殿様のお庭に植わっていたものが庶民に広まったという「赤丸かぶ」。地元米原の農家では自家採種により大切に守り育てられてきました。まるで朱塗りの工芸品のようにツヤツヤと輝き、割ればほんのり中まで赤く、なんと茎まで真っ赤に色付く美しい伝統野菜です。

「赤丸かぶ」の生産者が心がけていることは「季節に逆らわない」ということ。9月に入って種をまき、湖北の厳しい寒さを経て、赤丸かぶの真骨頂というべき鮮やかな赤色になります。収穫時期は11月下旬〜2月ごろ。通常の白いかぶらに比べて非常に硬く、シャキッとした歯応えが楽しめるお漬物として昔から重宝され、甘酢でマリネにしてみたり、薄切りにサラダに加えてもきれいです。県内のスーパや道の駅で気軽に入手できます。

“赤丸かぶ”の簡単料理メモ

赤丸かぶを使ったオリジナルレシピをご紹介します。パパッと簡単にできるお手軽メニューを家庭でも作ってみて!

“赤丸かぶ”のバターソテー

- ①鍋に一口サイズにし切りしたかぶを入れ、ひたひたの水とコンソメスープの素を加え中火にかける。芯が少し固い程度で火をとめ、ザルにあげる。
- ②フライパンに①で茹でたかぶとしめじを入れて中火で炒める。
- ③しめじに火が通ったら、あらかじめ茹で冷ましておいたホウレンソウの水気をよく切って入れる。バターを加えて塩・ブラックペッパーで好みに味付けして全体に味がなじむようにフライパンで炒める。
- ④お皿にもって出来上がり!

材料(2〜3人分)

- ・滋賀県産赤丸かぶ 1個
- ・滋賀県産白かぶ 1個
- ・ぶなしめじ 1p
- ・滋賀県産ホウレンソウ 1/3束
- ・バター 20g
- ・ブラックペッパー(適量) 塩(適量)
- ・コンソメスープの素(適量) 食用油(適量)