

報道関係各位

2023年4月10日

** ホームページでも確認できます **

米と特産品の新たなPR活動

搗きたて、炊きたて、出来立て特産丼をお届け！

キッチン米(マイ)カー「晴ればれ直行便工房」運行開始



- 日時：2023年4月19日(水)12時00分～なくなり次第終了
- 場所：一般社団法人岡山県農業会館 駐車場
(700-0826 岡山県岡山市北区磨屋町9番18号)
- 事業主体：JA晴れの国岡山 (協力/JAグループ岡山)

JA晴れの国岡山は、米・特産物の新たなPR・消費拡大事業として「キッチン米(マイ)カー 晴ればれ直行便工房」の運用を始めます。大型合併により誕生した当JAは、県内各地に多種多様な農畜産物を有しており、それらを自社便で直売所まで迅速に輸送、消費者の皆様いち早くお求めやすい価格帯で提供することに努めています(直行便事業)。

この度は、そうして手配した特産品を直接キッチンカーに運び込み原料として使用、その場で調理、その場で販売を基本とする6次化の一気通貫を実践します。旗印は“**新鮮・旨いをJAが直接お届け!**”。キッチンカーで各地に出向き特産品のPRと消費拡大に努めつつ新鮮で美味しい“特産元気どんぶり”をお届けします。

今回の主役は米の消費拡大に繋がるよう“どんぶり”とし、大盛りは無料サービスとしました。使用する米は、7年連続食味ランキング特A取得の「きぬむすめ」1等玄米です。JAの米倉庫より直接持込、その場でつき(精米加工)、即炊きます。(栄養価を高めるため搗き程度は7分とし胚芽を残します。)また具材には、美星満天豚・連島ごぼう・津山生姜と地域特産をどっさり使用します。(商品名は美星満天豚と連島ごぼうの元気丼 — 内容別掲)

今回を皮切りに、JA直売所や各地のイベントに出店を予定していますので是非、取材方お願いいたします。

▼4月19日(水)当日の実施内容

(※報道向けに試食を準備させていただきます。)

1) オープンセレモニー

- ・役員挨拶 … 営農担当常務 山本日吉司
- ・関係者による“頑張ろう宣言”

2) 販売商品の内容

きぬむすめの「美星満天豚と連島ごぼうの元気丼」
(黄ニラスープ付き) オープン記念価格 500円(税込)

使用特産品

- ・きぬむすめ(全域) ・美星満天豚(井原市産)
- ・連島ごぼう(倉敷市産) ・生姜(津山市産) ・黄ニラ(赤磐市)



ごはん大盛り無料!



「美星満天豚&連島ごぼうの元気丼」

展示 — 玄米 30キ、搗きたて白米（上白、7分搗き）米俵（レプリカ）
各特産品現物

- 3) 作州黒豆を使った「黒々茶」と「高粱茶`」を無料サービス
・作州黒の加工品(勝英地域産) ・高粱茶` (高粱市産)の展示

▼きぬむすめの「美星満天豚と連島ごぼうの元気丼」の特長(こだわり)

米は7年連続食味特Aを獲得した「きぬむすめ」。甘み・粘りが強く、白くつやがあり、冷めてもおいしさが持続し丼との相性はピッタリ。搗き程度は栄養満点、胚芽残しの7分搗きにこだわりました。

具材には、自然豊かで満天の星空の下で育った「美星満天豚」を使用。柔らかい肉質と、甘い脂身が引き立つ部位にこだわり、ボリューム感のある丼に仕上げました。

その豚肉に合わせる食材も、各産地の女性部などに聞き取りをし、GIを獲得している「連島ごぼう」、津山の囲いショウガを選定し食材として起用しています。

今後も特産品の出荷に合わせ旬の丼レシピ開発を進めます。



▼キッチン米カー「晴ればれ直行便工房」実施内容

- ・キッチンカー名 … キッチン米(まい)カー「晴ればれ直行便工房」
- ・事業主体 … JA晴れの国岡山
- ・運行開始日 … 2023年4月19日(水)
- ・直行便で手配した特産品を原料とし車内で調理した商品の販売と特産品のPR・消費拡大
※果実シーズンはご当地果実使用の季節限定メニューの提供を計画中。

▼直売所での初運行

- ・日時 … 2023年4月22日(土)11時30分～
- ・場所 … 百菜市場和気店 (〒709-0441 岡山県和気郡和気町衣笠 874)
- ・販売物 … きぬむすめの「美星満天豚と連島ごぼうの元気丼」

▼試験運用の様様 (JA本店にて)



《問い合わせ先》

JA晴れの国岡山 営農部 086-476-1837
(担当者) 真野 080-4486-1629



この活動は、JA 共済の地域貢献活動の一環として開催しています。

ホームページはこちら

