



報道関係各位

2023年11月14日

\*\* ホームページでも確認できます \*\*



## JAオリジナル!!地産地消まんを発売

### 「美星満天豚と連島ごぼうの角煮まん」をキッチン米カーで

■開発者：JA晴れの国岡山

■発売日：令和5年11月23日（木・祝）9：00～なくなり次第終了

場 所：星の郷青空市（岡山県井原市美星町西水砂 55-1）

同日、同場所で開催する「星の郷・美星満天豚まつり」で販売！

まつり開催時間帯 9：00～14：00

JA晴れの国岡山は、JAオリジナルの地産地消まんを売り出します。第一弾として特産「美星満天豚」と「連島ごぼう」を使った「美星満天豚と連島ごぼうの角煮まん」を期間限定・キッチン米カーまたはイベント時のみで販売。「美星満天豚」の部位や、組み合わせる食材の選定、形状・大きさ・味付けなど試行錯誤を重ね、構想から約半年の歳月を経て発売にこぎ着けた自慢の逸品です。

「美星満天豚」のサッパリとした脂身の旨さと肉汁のジューシーさを味わってもらうため、豚バラを採用。仕込みから2日間かけ、秘伝の醤油ベースのタレで味付けすることで、肉全体に味がしみ込み、脂身はトロトロ、肉質はホロホロの食感を実現しました。合わせる「連島ごぼう」もゴボウの食感がしっかりと感じられ、「美星満天豚」の風味を邪魔しないよう味付け。ほんのり甘めの皮を蒸して仕上げ、ふわふわの生地には、「美星満天豚」の角煮と「連島ごぼう」を挟んで仕上げます。「美星満天豚」のロゴデザインをあしらった焼印をつけ、若者の購入層を広げたい考えです。

同地産地消まんを通じて、地域活性化に寄与するとともに、大型直売所の開設を見据え、キッチン米カーやイベント時で提供するメニューを増やすことで、地産地消を通じた特産PRや消費拡大を目指しています。また、JAグループが提唱する「国消国産」につながる取り組みとしても位置付けています。

#### ■商品概要

- ・商品名 「美星満天豚と連島ごぼうの角煮まん」
- ・予定価格 500円（税込）/個
- ・今後の展開
  - ・期間限定・キッチン米カーまたはイベント時のみで販売
  - ・他の特産を活用した商品も検討中



美星満天豚と連島ごぼうの角煮まん

《問い合わせ先》

JA晴れの国岡山 営農部 板野 086-476-1837  
別所 080-8235-3910



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

