



報道関係各位

2024年7月24日

\*\* ホームページでも確認できます \*\*

## 猛暑到来、旬の県産夏野菜と酢で暑気払い！！

### 産地と地元酢メーカーのコラボPR活動

- 主催：JA全農おかやま
- 協力：JA晴れの国岡山、JA岡山、大興産業(株)、倉敷アイビースクエア
- 日時：2024年8月2日(金)10時30分～12時頃
- 場所：倉敷アイビースクエア 愛美赤煉瓦館 (美観地区側ゲート付近)

猛暑到来、今年も危険な暑さが続いています。そこで、この度初めて産地と地元酢メーカーがコラボ。旬の夏野菜と酢のパワーで元気に涼しく夏を乗り切ってもらおうと、岡山県No.1の観光地、倉敷美観地区で県内外はもとより、外国からの観光客に向けても岡山県産夏野菜と酢の美味しさ、効能をPRします。

旬の夏野菜には熱中症を予防に役立つ水分やカリウム、様々なビタミンが多く含まれています。また、酢には疲労回復、殺菌効果、食欲増進効果など暑い夏には欠かせない効能が期待されます。

そこで、当日は“旬の野菜で冷や酢”と題し下記のユニークなPR活動を行い、岡山県産野菜の消費拡大と、熱中症予防対策に一役買いたいと考えています。

#### 【実施予定内容】

#### ● 夏野菜セットと酢の無料配布 (先着 200名)

桃太郎トマト、茄子、キュウリと酢のサンプルを料理レシピとセットにして配布。

#### ● 酢博士と野菜ソムリエの“夏野菜の料理教室”

キュウリとトマトのひんやりピクルス(酢)、冬瓜の酸っぱい南蛮漬け、茄子と黒酢のサッパリ炒め(予定)など真夏にピッタリな涼しい料理を酢の専門家が博士に扮し、酢の体への効能を説明しつつ野菜ソムリエと料理の実演をします。夏野菜と酢の涼理レシピの配布も行います。

#### ● 外国人観光客へ夏野菜PR— Please have a taste. Welcome!

日本ならではの伝統文化、ソーメン流しをそうめん南瓜で外国人観光客に向けて実演します。大きめの鍋で南瓜を茹でると、なんと南瓜がソーメンになります。出来上がったソーメン南瓜を美味しいポン酢でさっぱりとお試し頂きます。

(そうめん流し用器具 — 写真参考)

## ● 桃太郎トマト旋風を起こせ！

岡山なら桃太郎、特産の桃太郎トマトをお子様に向けて特別にPRします。  
桃太郎トマト旋風（機）の前で簡単なクイズに答えてくれたお子様には特別に桃太郎トマトと粗品を進呈します。

## ● 地元お酢メーカーより一言 「夏こそお酢！」

「酸味のもとである有機酸がふくまれる酢は糖分と一緒に摂ると疲労回復効果が期待出来ます。  
また酢は塩味を引き立てるため減塩に効果的で、細菌の増殖を防ぐ防腐効果もあります。暑い夏こそお酢と旬の夏野菜で美味しく元気に過ごしましょう。」

大興産業（株）井原市西江原町 1858-3 担当 池田（酢博士） TEL 0866-62-0138

## 《イメージ写真》

ソーメン南瓜のそうめん流し（イメージ）



冷たいピクルス



桃太郎トマト旋風（機）



外国人向け PR ボード



※衛生面を考慮し一般の方への試食の提供はキッチンカーより行います。  
報道の皆様には別途準備をさせていただきますので申し付け下さい。

### 《問い合わせ先》

JA 全農おかやま TEL 086-296-0096（岡田）

JA 晴れの国岡山 営農部 TEL 080-4486-1629（真野）



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。