

食育月間:地産地消シチューのご報告

千葉県産紅あずまを使ったシチューのご紹介 (株)ナリタヤ ハウス食品(株)共同企画

日時・場所 2015年11月1日(日) 9:30~16:00 ナリタヤ富里店敷地内クラフトマーケット会場

参加人数 お客様 約200名

■ご対応食数 およそ200名様

■メニュー: :千葉県産紅あずまとキノコのクリームシチュー
(北海道シチュー クリーム 使用)

■商品・食材: :180g北海道シチュー クリーム、GABANハゼリ
千葉県産材料 錦爽鶏(もも肉)、紅あずま、千葉の牧場牛乳
ぶなしめじ、エリンギ、マッシュルーム、玉ねぎ



調理時間 約35分

材料 (5皿分)	
ハウス 北海道シチュー<クリーム>180g	1/2箱(90g)
千葉県産紅あずま	中1本(250g)
千葉県産鶏肉(もも)	250g
玉ねぎ	中1・1/2個(300g)
ぶなしめじ	1/2パック(50g)
マッシュルーム	1/2パック(50g)
エリンギ	1/2パック(50g)
サラダ油	大さじ1
水	700ml(3・1/2リットル)
牛乳	100ml(1/2リットル)

当日レシピを配布しました!



11/1(日)9:00~15:00 ナリタヤ富里店 奥側 森と広場内にて
第4回クラフトマーケットin富里
森の手づくりいちば

「森の手づくりいちば」は、地元産品を自分たちで加工・調理して販売するイベントです。ご家族、ご友人お誘いあわせの上、是非ご来場ください。

出展者の受付は終了いたしました。

ナリタヤはがんばろう千葉応援隊に参加しています。



「錦爽鶏」と「千葉県産紅あずま」使用!

さつまいもとキノコのクリームシチュー

◆当日写真



個性あふれる122のお店が集まります



◆実施事項・内容

- ・ナリタヤが地域活動として富里店敷地内でクラフトマーケットを開催。そのお客様へ惣菜を販売するブースに地産地消シチューということでハウス食品(株)様と共同で企画しました。
- ・材料の選定はハウス食品(株)様と打合せしまして千葉県産紅あずまの入ったほんのりあま〜い美味しいシチューが出来上がりました。
- ・当日9:30より実施しましたが、予定販売数完売のため、14:30終了。
- ・他飲食ブース(肉うどん、つみれ汁 他)も出店しておりましたが、特にシチューに関しては幅広い年齢層の方に好評頂き予定より30分早く完売しました。