

龍ヶ崎トマトを使った新メニュー多数！簡単で挑戦したくなるレシピ12品 「龍ヶ崎産新鮮野菜を美味しく食べるレシピ集」発行

龍ヶ崎市では、農産物の新たな魅力・活用方法などを幅広く提案・PRすることで、地元産農産物の認知度向上とイメージアップ、消費促進を図っています。

本取り組みのひとつとして、龍ヶ崎産農産物をメイン食材としたレシピ集「龍ヶ崎産新鮮野菜を美味しく食べるレシピ集」を配布します。

レシピ集の発行は今回で2回目。平成30年3月に発行した第1弾レシピ集「おいしい龍ヶ崎産農産物を活用したレシピ集」が大変好評を得たことから、メニューを入れ替えて第2弾の発行となりました。

第1弾レシピ集に寄せられたご意見も参考にし、入手しやすい材料で簡単に作れる、「自分も挑戦してみたい！」と思える、龍ヶ崎市ブランド農産物「龍ヶ崎トマト」を中心としたレシピ12品目を掲載しました。

メニュー選定やレシピ考案には、知識・経験豊富な食の専門家である「龍ヶ崎市食と農のアンバサダー」の松村守氏と三好沙織氏にご協力いただきました。

レシピ集は、トマトの出荷時期に合わせ、令和3年2月6日(土)からたつのご産直市場でトマトを購入した方先着200名に先行配布します。3月1日(月)からは、たつのご産直市場のほか龍ヶ崎市役所などで配布します。

レシピ集をきっかけに、より多くの方に「龍ヶ崎トマト」をはじめとする龍ヶ崎産農産物に関心を持っていただくと嬉しいです。

【龍ヶ崎市食と農のアンバサダー紹介】

■松村 守(まつむら まもる)氏

オークラフロンティアホテルつくば元総料理長。現在は調理専門学校講師。フランス料理界の最高栄誉のひとつ「ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ(日本エスコフィエ協会)」の称号を授与されている。

■三好 沙織(みよし さおり)氏

茨城県出身の料理研究家。飲食店の広報&メニュー開発に取り組むほか、自身のInstagramでは食を中心に情報発信し、フォロワー数は2.3万人超。



▲レシピ集

■掲載内容	龍ヶ崎市ブランド農産物である「龍ヶ崎トマト」を中心に、龍ヶ崎産農産物をメイン食材に使用したレシピ12品目掲載。
■配布方法	①令和3年2月6日(土)～先行無料配布 対象：龍ヶ崎市農産物等直売所「たつのご産直市場」でトマト購入の方先着200名 ②令和3年3月1日(月)～以下の施設にて無料配布 ・龍ヶ崎市農産物等直売所「たつのご産直市場」 ・市役所本庁舎総合案内及び農業政策課窓口 その他、たつのご産直市場が出店する各種イベント等にて配布予定。
■添付資料	掲載メニュー一覧

担当課	龍ヶ崎市 産業経済部 農業政策課 農業戦略グループ 担当者：原田(はらだ) 連絡先：0297-60-1537(直通)
-----	--

【掲載メニュー一覧】

- ・龍ヶ崎トマトのブルスケッタ
- ・龍ヶ崎トマトのガスパチョ
- ・ホタテのソテー～龍ヶ崎トマトのフォンデュ添え～
- ・龍ヶ崎トマトのミネストローネスープ
- ・龍ヶ崎トマトのラタトゥイユ
- ・龍ヶ崎トマトの酸辣湯
- ・龍ヶ崎トマトのトマトごはん&トマトカレー
- ・サラダかぶと鯛の昆布め風
- ・新鮮夏野菜と海老の塩炒め
- ・新鮮夏野菜と鶏むね肉の香味ダレ和え
- ・フルーツトマトのコンポート
- ・スイカとココナッツのジュレ

