

**秋田の青果物 愛菜果**  
 第33代 秋田県産青果物 キャンペーンガール募集  
**ミス・フレッシュ秋田**



フレッシュなあなたの笑顔を秋田のため、そして全国に!  
**入選者には! 15万円 旅行券プレゼント!**

**応募資格**

- ① 満18歳以上の未婚の女性(高校生を除く)
- ② 秋田県内在住者(本籍、職業は問いません)
- ③ 秋田県出身で東京近郊在住者(職業は問いません)
- ④ 県内外でのキャンペーン、イベントに従事できる方
- ⑤ 2次審査へ出席可能な方

※ミス○○、キャンペーンガール、イベントコンパニオン等の任期が重複する方は応募できません。

**審査方法**

- ① 第1次審査…書類審査 ※結果は合格者のみ、書面にて通知いたします。
- ② 第2次審査…面接審査

日時: 令和2年5月12日(火) 午前10時30分~(予定)  
 場所: 秋田県JAビル

**応募期間** 令和2年2月20日(木)~4月20日(月) 必着

澄んだ空気と緑の大地が父と母です。  
**あきた園芸戦略対策協議会 TEL.018-864-2495**

組合員の皆様へ

**新茶** Green Tea



エコーブ銘茶は、まろやかな旨味を引き出す深蒸製法のお茶とさわやかな香りを生かす伝統製法のお茶を、熟達した技術でブレンドしています。茶葉はすこし細かくなりますが、この細かな茶葉こそ旨味の素です。

**一口メモ 開封後の保管**

開封後は、茶葉にとって大敵の高温多湿を避けるため、冷暗所に保存の上、早めにお召し上がりください。また、夏場に1ヶ月以上保管する場合は、茶筒や茶袋をビニール袋に入れ冷蔵庫に保管することをおすすめします。

この包装は、光・水・空気を通しません。しかも真空後、窒素ガスを充填していますので、開封されるまで新茶の風味を保てます。

今月のレシピ シェフ永井のおすすめ

Recipe カブと鶏肉のあんかけ



材料 2人分

- 鶏モモ肉 ..... 150g程度
- 刻んだカブの葉 ..... 適宜
- すりおろしたユズの皮 ..... 適宜
- カブ(皮をむき半分に切る) ..... 2個分

作り方


- 1 5cm幅に切った昆布1枚を3カップ程度の水に1晩漬け、昆布だしを取る。
- 2 フライパンにサラダ油をひき、一口大に切った鶏モモ肉を入れ、焼き色を付ける。
- 3 別鍋にカブ、昆布だし、酒と塩ひとつまみを入れ中火にかける。
- 4 カブが軟らかく煮えたら焼き色を付けた鶏肉を加え、ひと煮立ちさせる。水溶き片栗粉でとろみをつけ、カブの葉を入れる(味が薄いようなら塩で味を調える)。
- 5 器に盛り付け、仕上げにすりおろしたユズの皮を散らし出来上がり。

永井 智一

ながい ともかず  
 茨城県笠間市にある「キッチン暗人(ハレジン)」オーナーシェフ



JA秋田なまはげ  
 ホームページ QRコード  
 スマートフォンでの閲覧にも対応しております!



編集後記

新型コロナウイルス対策に、手洗い、うがい、マスク...といっても、普段と変わらない習慣です。これだけでいいとは思えず、しかしウイルス対策商品はどこも売り切れ。「これ以上どうすれば?」と思いながら毎日過ごしています。各地でイベントの中止や延期が続いていますが、罹患するよりましだと思います。最新の情報に気を付けていきたいですね。(進藤)

