



## かがわ地産地消協力店

## 旬のおすすめ新商品と新メニューー夏

今月号は、高品質で魅力あふれる香川県産食材を活かした新商品や旬のメニューをご紹介します！

### アスパラしょうゆうどん

アスパラガス・小麦 ~9月下旬



丸亀市綾歌町岡田西1785  
 図11:00~14:00  
 図金曜日  
 ☎0877-86-3993  
 図25台



県オリジナルアスパラガス「さぬきのめざめ」を贅沢にトッピングした人気のおうどん。ガーリック風味のオリーブオイルをかけ、特製うどん醤油で食べて♪

**あやうた製麺**

### 梅おろしぶっかけ

小麦・梅 ~8月（売切れ次第終了）



高松市林町455-3  
 図10:30~16:00  
 (麺が売切れ次第終了)  
 図月曜日  
 ☎087-888-1519  
 図26台



自家製梅干しとわかめと大根おろしのヘルシーメニュー♪  
 麺は県オリジナル小麦「さぬきの夢」を100%使用。

**うどん田中**

### 香川県産ホワイトアスパラの冷製ポタージュ

ホワイトアスパラガス 7月~入荷次第



高松市兵庫町9-9  
 図7:00~10:00、  
 11:30~14:00  
 図なし  
 ☎087-821-0109  
 図40台



ほんのり甘く、優しい味わい。暑くて食欲のない朝に嬉しい一品です。

朝食buffetで提供します。 **高松東急REIホテル**

### カッチャンのたれ漬け串焼き

猪肉 通年



観音寺市大野原町有木91  
 図7:00~20:00  
 図年中無休  
 ☎0875-54-4984  
 図3台



讃岐の山中で自ら捕獲した猪肉を、焼くだけの冷凍商品に。捕獲後の処理を丁寧にしているため、肉の臭みがなく美味しく食べられます。

**ヒラカツ猪肉販売所**

### さぬきのめざめ アスパラ天

アスパラガス ~10月



さぬき麺市場の郷東店（本店）中央インター林店伏石店で提供



県オリジナルアスパラガス「さぬきのめざめ」を使用しています。約30cmの長さで、どんぶりからはみ出す1本丸ごと天ぷらにして提供しています。



### 小原紅早生ドロップス

小原紅早生 売切れ次第終了



ファーマーズマーケット 讃さん広場飯山店  
 ファーマーズマーケット 讃さん広場滝宮店  
 JA産直空の街で販売中



四国キヨスク(株)がJA香川県と協力して販売開始した新商品！

小原紅早生みかんの果汁を贅沢に使用し、濃厚な甘さを再現したドロップです。7~8月に出来るハウス栽培の小原紅早生は、お中元にもおすすめです。

■ : 使用した県産食材

■ : 提供期間

※提供期間など最新の情報は各店舗にお問合せください。

## かがわ地産地消協力店とは

消費者の方々に、香川県で生産される豊富な農林水産物を知って・購入して・食べてもらえるよう、積極的に地産地消に取り組む県内の店舗を登録しています。

**約400店！**



登録証・登録プレート(イメージ)

その他の店舗もたくさん紹介しています！

**讃岐の食**

香川県産農畜水産物応援ポータルサイト



# ■ 今月のピックアップ食材

## ハモ



商標登録第944381号

土庄町の四海漁業協同組合では、小豆島近海でとれた筋肉質で甘い身のハモを「**小豆島島鱧®**」として販売しています。

網をひく時間が短い漁法のため魚体に傷が少なく、出荷まで専用の水槽で品質管理されるため、ストレスが軽減し鮮度が良く高品質な島鱧が出荷されています。

同組合の須浪さんは「今年の活魚販売は、4月27日に開始し、12月まで続ける予定です。おすすめの食べ方は、湯引き、天ぷら、蒲焼仕立ての棒寿司です。」とお話ししてくれました。

## スモモ



ジュシーで甘酸っぱい初夏の味。美容や健康に良い食物繊維やカリウム、葉酸などが豊富です。6～8月にかけて露地で栽培されたものが出回ります。

赤く熟した果実をそのまま皮ごと食べるのがおすすめです。

## 青ねぎ



香川県の青ねぎは、みずみずしく、豊かな香りが特長。鮮度を保つために早朝から収穫され、関西では「**さめきの青ねぎ**」のブランドで人気を得ています。

薬味のほか、炒め物やねぎ焼きなど様々な料理に利用できます。

## 牛乳



香川県の生乳生産量は四国一。また、6月は「**牛乳月間**」です。

カルシウムが豊富で、たんぱく質・糖質・脂質をバランス良く含むため、熱中症対策にぴったり！牛乳を飲んだり料理に使ったりして、暑い夏を乗り越えましょう。

# ■ お知らせ

**「かがわオリーブオイル」の品種別テイastingマップを作成しました！**

オリーブオイルは、どれも同じと思っていませんか？

生野菜や濃い目に味付けされたメニューにおすすめ！  
【香りのイメージ】  
青いトマト、茗荷、抹茶

どんなメニューにも合わせやすいオイル！  
【香りのイメージ】  
シシモン、青いバナナ、ミント、熟したトマト

【香川県オリジナル品種】  
香オリ5号

ストロング  
ミッション(早摘み)ネバディロブランコ  
ピクアル

ミディアム  
ルッカ(早摘み)  
ミッション

マイルド  
【香川県オリジナル品種】  
香オリ3号

【香川県オリジナル品種】  
香オリ3号

オリーブオイル初心者やお子様も、おすすめ！  
【味のイメージ】  
ナッツ、ナシ、フローラル、熟したバナナ

香川県産の市販オイルからサンプル調査した結果です。  
(「香オリ3号」、「香オリ5号」は試験用オイルで調査。)

「かがわオリーブオイル」とは？  
香川県から認定された県内の製造事業者が、県産オリーブ果実のみを使用して、定められた工程で採油し、官能評価・化学検査の両方で一定の基準を満たした高品質なエキストラバージンオリーブオイルです。  
(2023年5月 香川県農業生産流通課)

このマークが目印！



マップをダウンロードしてご使用できます！

月	5	6	7	8	9
食材					
ミニトマト	■	■	■	■	■
にんにく	■	■	■	■	■
たまねぎ	■	■	■	■	■
スイートコーン	■	■	■	■	■
茶	■	■	■	■	■
もも	■	■	■	■	■
びわ	■	■	■	■	■
イリコ	■	■	■	■	■
コウイカ	■	■	■	■	■
マナガツオ	■	■	■	■	■
キス	■	■	■	■	■

■ ■ ■ : 旬 (最盛期)  
■ ■ ■ : 出回り時期