

さあ、各務原にんじんを食べよう！

※提供期間は11月～12月の予定ですが、詳細につきましては各店舗でご確認ください。

●販売店



Kakamino サンライス

Voir (ポワール)
蘇原六軒町4-1-1
058-382-6690



きゃろっとココロクッキー

洋菓子工房エミル
前渡西町1609-1
058-386-8665



各務野にんじんラスク

ひこいち堂
蘇原瑞穂町2-69-1
058-389-7812



にんじん畑の各務原カステラ

緑水庵 各務原店
蘇原青雲町5-31-1
058-383-5886



キャロふおんけーき

米SweetS (マイルスイーツ)
蘇原東栄町2-102-1
058-372-2861

●飲食店



キャロット酸辣湯(サンラータン)

龍鳳 (ロンホン)
蘇原瑞穂町2-57-8
058-382-7899



おやしき風釜めし

花の木
鵜沼西町1-118
058-385-2958

●料理レシピ 東海学院大学 健康福祉学部管理栄養学科 1年生 林 優那 さん

料理名：和風ナゲットのあんかけ風 (1人分) 4～5個

作り方：人参50g、ごぼう30g、オクラ10g、長ネギ5gを細かく切り、水きり豆腐140g、ツナ(缶)40g、卵1/2個、しょうゆ・小麦粉を各大さじ1を入れ手でよくこねて、丸め、160℃の油で揚げる。とろみをつけた甘辛たれを作り、ナゲットにかける。



お問い合わせ 各務原市産業活力部農政課
TEL:058-383-1130

産学官の連携により、
開発されたメニューの数々。
さあ、召し上がれ！

ぎふ農業協同組合
各務原商工会議所
東海学院大学
各務原市

