



地産地消で新しいサラダの食べ方を提案！

全国 47 都道府県の“おいしい”を楽しむ 「ご当地ペイザンヌサラダ」の取り組みを始動

～JA 全農×キューピーが地域を盛り上げ！～

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー）は、全国農業協同組合連合会（本所：東京都千代田区、代表理事理事長：野口 栄、以下全農）と共同で、全国各地の食材で作る「ご当地ペイザンヌサラダ」の取り組みを始動します。



■「ご当地ペイザンヌサラダ」特設サイト

https://www.kewpie.co.jp/dressing/paysanne_salad/localrecipe/

本取り組みでは、全国各地のキューピーの従業員が、ご当地食材を使用して 47 種類の「ご当地ペイザンヌサラダ」レシピを開発します。第一弾では、先行開発した 12 種類のメニューから食べたいサラダに投票する「あなたの推しレシピはどれ！？ご当地ペイザンヌサラダ総選挙」を 3 月 2 日(木)からスタートします。投票いただいた方の中から抽選で 100 名様に、ペイザンヌサラダによく合う、全農セレクトの長崎県産の新じゃがいもと「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」をセットにしてプレゼントします。第二弾では、47 種類全てのメニューを、ご当地ペイザンヌサラダ特設サイトにて公開します（7 月以降を予定）。第二弾で追加される新たなメニューの一部には、全農の都府県本部が推薦するご当地食材を使用します。また、地域ごとにキューピーの支店・営業所と全農の都府県本部が協力し、ご当地ペイザンヌサラダと、サラダに使用するご当地食材の販促活動を、地域の量販店や自治体と連携しながら実施します。

野菜と卵を使う「ペイザンヌサラダ」は、新しいサラダの食べ方として徐々に認知が拡大しています。一方、野菜の生産者は、農業をするために必要な肥料や燃料などの資材価格が高騰し、厳しい状況にあります。本取り組みを通して、地元野菜の新しい食べ方を提案し、野菜の消費を後押しするとともに、地産地消による地域の活性化に貢献していきます。



ペイザンヌサラダとは？

ペイザンヌサラダとは、「田舎風サラダ」という意味で、フランスで親しまれている、野菜と卵などを盛り合わせたカジュアルなサラダです。いつもの食材で簡単に作れて、食べ応えがあるのが特徴です。

Point 01

野菜と卵を使う



Point 02

葉物野菜以外は大きめにカットする



Point 03

食材ごとに盛り付ける



<取り組み始動にあたりコメント>

私たち JA 全農は、全国の生産者が作ったおいしい野菜や果物を、みなさんにお届けするのが使命です。近年、肥料や燃料などの高騰で「このままでは農業を続けられない」という生産者の深刻な声や、世界の食料価格が高騰し日本でもさまざまな食品が値上がりするなど、消費者にも影響が出ています。いざという時に食料が不足しないために、JA グループは「国消国産」を提唱しています。この「国消国産」を地域レベルで考えると「地産地消」になります。みなさんにおいしいサラダを作っていただけ、たくさんの野菜や果物を食べてもらうことが、「地産地消」にもなりますし、日本の生産者を支えることにもつながります。今後も、国産の野菜や果物をたくさん食べてくれるとうれしいです。



全国農業協同組合連合会
園芸部 統括課 課長
大坪 智 氏

第一弾は、食べたい“ご当地パイザンヌサラダ”に投票するキャンペーン企画！



3月2日(木)からスタートする「あなたの推しレシピはどれ!? ご当地パイザンヌサラダ総選挙」は、全国各地のキューピー従業員が考案した「ご当地パイザンヌサラダ」12種類の中から、公式サイトで食べたいサラダに投票するキャンペーン企画です。各エリアおすすめの12メニューは、それぞれにご当地食材を使った地元ならではのパイザンヌサラダです。

投票するとレシピカードがダウンロードできます。さらに応募フォームに必要事項を入力すると、抽選で100名様に全農セレクトの長崎県産の新じゃがいも5kgと「キューピー パイザンヌサラダ ドレッシング」2本をセットにしてプレゼントします。



- 【材料(2人分)】
- | | | | |
|------------|------|----------|------|
| グリーンアスパラガス | 4本 | ゆで卵 | 1個 |
| リーフレタス | 3枚 | 塩 | 適量 |
| にんじん | 1/3本 | オリーブ油 | 小さじ2 |
| じゃがいも | 1/2個 | キューピー | |
| はたて 貝柱 | 8個 | パイザンヌサラダ | 適量 |
| | | ドレッシング | 適量 |
- 【作り方/調理時間15分】
- グリーンアスパラガスはピーラーで下半分の皮をむいて食べやすい長さに切り、強を加えた熱湯でゆでて、水にとって水気をきる。
 - リーフレタスは冷水にさらして水気をきり、食べやすい大きさにちぎる。
 - にんじんは皮をむき、せん切りにする。
 - じゃがいもは皮をむいてひと口大に切り、水にさらして水気をきる。ぬれたまま耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約3分加熱する。
 - フライパンにオリーブ油をひいて熱し、はたてを両面に軽く焼き目がつくまで焼く。
 - ゆで卵は5mm幅の輪切りにする。
 - 器に②を敷き、①と③～⑥を盛りつけ、ドレッシングをかける。

レシピカードイメージ

■ キューピー従業員が考案した「ご当地ペイザンヌサラダ」12種類
レシぴ詳細（「ご当地ペイザンヌサラダ」特設サイト）：

https://www.kewpie.co.jp/dressing/paysanne_salad/localrecipe/

<北海道>

じゃがいもとほたてとアスパラの
ペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：ほたて、グリーンアスパラガス、じゃがいも

<福島県>

地鶏ソテーのペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：地鶏

<埼玉県>

埼玉県コバトン健康メニュー
～ペイザンヌサラダ～



◇ご当地食材：ブロッコリー

<東京都>

大根入りもんじゃ風
ペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：大根

<長野県>

ぶなしめじの信州ペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：ぶなしめじ

<愛知県>

あいちみんなのペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：みそだれ、キャベツ、青じそ、トマト

<石川県>

加賀れんこんのペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：加賀れんこん

<大阪府>

きくなのペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：きくな(春菊)

<広島県>

小松菜のペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：小松菜

<徳島県>

とくとくサラダ
～阿波のペイザンヌサラダ～



◇ご当地食材：にんじん、生しいたけ、すだち

<福岡県>

明太ごぼ天ペイザンヌサラダうどん



◇ご当地食材：明太子、ごぼ天うどん

<沖縄県>

もずくと島野菜のペイザンヌサラダ



◇ご当地食材：もずく、ハンダマ

<メニュー開発担当者 代表コメント>

「えっ！小松菜って、生(サラダ)で食べられるの…!？」
驚かれる方も多いかと思います。広島県では、葉物野菜の生産が盛んに行われています。広島市近郊7大葉物野菜の1つである小松菜は、加熱して食べることが多い野菜ですが、実はサラダでもおいしく食べることができます。葉の柔らかさと茎のシャキシャキ感が楽しく、クセがなくあっさりとした味わいです。ぜひ、お試しください。このメニューが少しでも「野菜摂取量拡大」「健康寿命の延伸」「地産地消」の貢献につながればうれしいです。



キューピー株式会社
中四国支店 メニュー開発メンバー

キャンペーンの概要は以下の通りです。

■キャンペーン名

「あなたの推しレシピはどれ!? ご当地ペイザンヌサラダ総選挙」

■投票期間

2023年3月2日(木)10:00~3月31日(金)15:00

■投票方法

「ご当地ペイザンヌサラダ」特設サイト内に3月2日(木)から公開するキャンペーンページより、食べたいサラダを選び「投票ボタン」を押してキャンペーンにご参加ください。投票すると、投票したメニューのレシピカードがダウンロードできます。

「ご当地ペイザンヌサラダ」特設サイト:

https://www.kewpie.co.jp/dressing/paysanne_salad/localrecipe/

■プレゼント応募方法と賞品

応募フォームに必要事項を入力すると、抽選で100名様に長崎県産の新じゃがいも5kgと「キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング」2本をセットにしてプレゼントします。

▷ 長崎県産の新じゃがいも



長崎はじゃがいも伝来の地と言われており、約400年前にオランダから長崎の出島に伝わったのが始まりとされています。長崎では、じゃがいもの生育に適した気候条件を利用し、春・秋の二期作が段々畑を中心に行われています。

春の「新じゃがいも」は、小ぶりで皮が薄く、みずみずしいので、皮ごとフライにしたり、煮物にするのに向いています。

まずはぜひふかして食べてみてください。ほんのりと甘みがあって、ホクホクの食感が楽しめます♪

▷ キューピー ペイザンヌサラダ ドレッシング



ペイザンヌサラダに合わせる「ペイザンヌサラダ ドレッシング」は、独自原料である「熟成卵黄」の凝縮された卵黄のコクやうま味に、3種のハーブやディジョンマスタード、エシャロットを加えた奥深い味わいが特徴です。2020年2月にキューピー業務用ドレッシングから発売し、2022年3月から市販用でも販売を開始しました。

商品特設サイト：

https://www.kewpie.co.jp/dressing/paysanne_salad/

■当選発表

厳正なる抽選の上、賞品の発送をもってかえさせていただきます。賞品の発送は、2023年5月中旬を予定しています（諸事情により発送が遅れる場合があります）。