ふるさと納税返礼品の取扱事業者を募集しています!

町では、全国各地へまちの特産品や観光資源の魅力を伝えることで、関係人口・交流人口の拡大をめざし、 返礼品をさらに充実させるために、ふるさと納税返礼品の提供事業者を随時募集しています。要件の一部を以 下のとおり掲載しますので、関心のある事業者・生産者様は、政策推進課ふるさと応援係まで、お気軽にご相 談ください。

提供事業者の主な要件

- (1)本町の地元特産品等を取り扱っている法人や個人事業者などであること。
- (2)納期到来分の町税等を滞納していないこと。
- (3)ホームページやパンフレットなどの製作や宣伝に協力ができること。
- (4)商品情報の開示が可能であること。
- (5)国が定める地場産品、募集経費等の基準を満たすこと。 ほか

提供事業者のメリット

- (1)全国の寄附者に自社の商品をPRすることで、新たな顧客の獲得をめざすことができます。
- (2)町が提携するふるさと納税ポータルサイトに商品の画像、商品名、事業者名が掲載されるため、広告 効果が期待できます。
- (3) 寄附者へ返礼品を発送する際に、自社パンフレット等を同封し、返礼品以外の商品もPRが可能です。

問い合わせは、政策推進課 ふるさと応援係(直通 10174-0727)まで。

乳和食 New-Washoku 食卓にもっと牛乳を 牛乳で和食革命!!



和食に牛乳を合わせた「乳和食」は牛乳のコクや旨味を利用することにより、 調味料を減らしても満足感のある食事になるため美味しく減塩することができ ます。また日本人に不足しがちなカルシウムを効率よく摂取できるので栄養バ ランスが整えやすく、全ての世代へおすすめできる健康的で新しい和食として 注目されています。



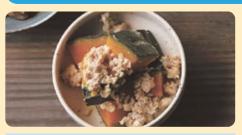
牛乳なのに白くない?これぞ乳和食!!

今回ご紹介する「かぼちゃのそぼろ煮」は、牛乳に肉や調味料を加えて一緒に沸騰させることで牛乳を 分離させる「乳和食」ならではのマジックのような調理法です。牛乳の味や香りは良い意味で感じにくく、 煮汁も透きとおり、和食として違和感なく食べることができます。驚きの調理法をぜひお試しください!!

一般的なかぼちゃのそぼろ煮と比べて カルシウム 2 倍!! 塩分量1/2です!!

乳和食を作ってみましょう

『かぼちゃのそぼろ煮』レシピ



材料(2人分)

· 牛乳····· 200ml めんつゆ(3倍濃縮)・・・大さじ1

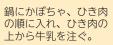
・かぼちゃ·····200 g (種とワタを除き、2cm角に切る)

鶏ももひき肉・・・・・・ 75 g

レシピ:料理家・管理栄養士 小山 浩子様

作り方







めんつゆを全体に回し かけるように加える。



焦げないように鍋底を 混ぜながらふつふつと 煮立つまで強火で加熱 する。



かぼちゃが八分ほどや わらかくなってきたら、 クッキングシートを外 して強火に。



ひき肉を箸の先で全 体にほぐす。



クッキングシートを 表面にしっかりはり つくようにしてから、 火をつける。



煮汁がホエイとカッ テージチーズに分離し て透明になったら中火 で10分ほど加熱する。



、ラで鍋底を混ぜな がら水分を飛ばし、 少し煮汁が残るくら いで火を止める。

次回は、牛乳で簡単に減塩できる「鮭の塩麹焼き」をご紹介します

執筆:乳和食推進リーダー・管理栄養士 佐久間かおり様 出典:一般社団法人 Jミルク乳和食サイト