

兵庫県産有機ほうれん草の 規格外品を用いたレトルトカレーの商品化

- 本県では昨年度から、SDG s に配慮した商品の開発・販売を目指す「百貨店や商社等と連携した流通拡大促進事業」に取り組み、県産農林水産物の規格外品を活用した商品開発を推進しています。
- このたび、会員制食品宅配サービス「らでいっしゅぼーや」の協力を得て、**兵庫県産有機ほうれん草の規格外品を利用したレトルトカレーが商品化**され、**8月26日から「らでいっしゅぼーや」の会員向けに販売**されます。

1 概要

- 販売開始日 令和6年8月26日（月）
- 販売方法 らでいっしゅぼーや（会員制食品宅配サービス）
※お試し販売の予定はありません。
- 販売商品 育ちすぎちゃったほうれん草のサグチキンカレー



「育ちすぎちゃったほうれん草のサグチキンカレー」 調理イメージ

2 産地の課題など

- 今回使用する有機ほうれんそうの産地では、年間1,000kg～1,500kg（収穫量の約15%）が規格外品として廃棄されており、その有効活用が課題です。
- 4～5月の気温上昇とともにほうれんそうの生育が進み、出荷規格を超過した高さまで育ってしまったほうれんそうが毎年発生しますが、その活用方法が見つからず、破棄されています。
- 「らでいっしゅぼーや」とは、5月から打合せを重ね、今回の販売に至りました。
- 引き続き、こうした取組を増やし、規格外品の有効活用や生産者の所得向上につなげていきたいと考えています。

3 商品のPRポイント

- 使用している規格外品の有機ほうれんそうは、一般的に市場で販売される規格に合致しない大きさを持つほうれんそうです。これらのほうれんそうは、外観だけが規格に適合せず、味は規格品と変わりません。
- ほうれんそうをピューレ状にしたものをしっかり入れながら、香味野菜やトマトペースト、チキンスープで旨味を加え、生クリームでまろやかなコクをだした鶏ひき肉のカレーです。控えめな辛さでほうれんそうが主役のサグチキンカレーをお楽しみください。