

春せりレシピ開発 お披露目会

県では、「せり」のさらなるブランド力向上を図ることを目的とし、近年、定番メニューとなった「せり鍋」に使われる「冬せり（根せり）」と比較して認知度が低い、3月から5月に出荷される「春せり（葉せり）※」の認知度向上や消費拡大を図るため、「春せり」のレシピを開発しました。

※ 春せり（葉せり）の、厳しい冬をじっと耐えた後に芽吹いた茎葉は柔らかくてクセが少なく、爽やかなせりの香りを感じることができます。

このたび、石巻市河北地区で栽培される「河北せり」の春せりを使い、下記により、レシピのお披露目会を開催しますので、ぜひ、取材いただきますようお願いいたします。

記

- 1 日時 令和4年5月17日（火）午前10時から午前11時まで
- 2 場所 JAいしのまき本店（〒986-0815 宮城県石巻市中里5丁目1-12）
- 3 参集範囲 せり生産者（JAいしのまき、河北せり生産者ほか）
レシピ開発者 小玉弘道シェフ（恵比寿フランス料理レストランヒロミチ）
- 4 内容
 - ・小玉弘道シェフから開発レシピの紹介
 - ・開発レシピの試食、意見交換

【開発レシピ】 ※画像はイメージです

① せりフォリアアロール



② 春せりの豚バラ肉巻き焼き



③ 春せりと宮城県産カキのチヂミ



④ せりかけご飯（S. K. G）

- 5 当日の連絡先 ブルーファーム株式会社 横田（TEL：090-1664-0730）