

広がれ!交野産野菜

かたのルビー

ってどんな野菜?



昨年、交野市農業生産連合会は収穫の機械化が不向きであり市場に出回っていないジャガイモの品種「レッドムーン」を他の品種と比較栽培し、蒸しイモにして官能試験を行いました。その結果、「レッドムーン」が生産性、食味とも優れていたことから、交野で大阪エコ農産物（農薬、化学肥料を5割削減）として栽培された「レッドムーン」を「かたのルビー」としてカタノのチカラに申請し、認定を受けました。「かたのルビー」は、メークインと同じく楕円形ですが皮は赤く、サツマイモを思わせる外見です。味も特徴的で、男爵、メークイン、それにキタアカリとは明らかに違った風味があり、ジャガイモのコクと優しい甘みがあります。また、粘性が高く少々煮込んでも煮崩れしにくいので、どの調理法にでも対応できるオーラルマイティなジャガイモです。さらに皮も薄いので皮ごと調理し、その色と食感を楽しめます。



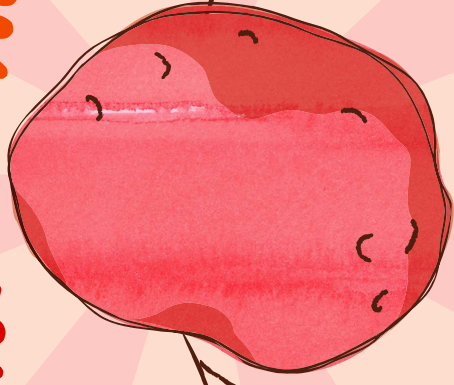
生産農家の矢野さん

今回、料飲宿組合が開催するイベント「真っ赤に燃えるかたのルビー」で生産者、店舗、消費者の三者がハッピーになり、「かたのルビー」が燃え上がることを期待したいと思います。

広がれ!交野産野菜



真っ赤に燃える



かたのルビー

交野の寄り道 食まつり

参加する交野市内の22店舗が自慢の腕を振るい、カタノのチカラの認定ブランドである、じゃがいも「かたのルビー」を使用した商品をご提供するイベントを下記の期間限定にて開催いたします!!

7月7日(土)

主 幹： 交野市料飲宿組合
 協力団体： 交野市農業生産連合会
 交野市商業連合会
 連絡先： 稲田 (090-6669-3168)

8月15日(水)

★店舗により、かたのルビーがなくなり次第、期間内に終了となる場合がございます。予めご了承ください。

交野産の真赤な「かたのルビー」がカタノのチカラでしっとりどりの変化をたのしませてくれます。各店舗がっつり振るって用意するかたのルビーをぜひともお楽しみください!

