

だし活+だす活

青 総 販 号 外
令和4年11月17日

報 道 機 関 各 位

青森県農林水産部総合販売戦略課長
(公 印 省 略)

「だしカフェOhara (2022)」五所川原会場、黒石会場 の開催について

県では、地産地消の推進とともに健康寿命の延伸を目指すため、だしのうま味で美味しく減塩を推進する「だし活」に加え、野菜に含まれるカリウムを利用して体内の余分な塩分を排出する「だす活」を広く紹介し、県民の行動変容につなげる取組を行っています。

この取組の一貫として、「だし活+だす活」アンバサダーである料理研究家の大原千鶴氏をお迎えし、昨年度も大好評をいただいたイベント「だしカフェOhara (2022)」を五所川原会場と黒石会場にて下記のとおり実施しますので、取材して下さるようお願いいたします。

なお、令和4年12月25日には、十和田会場でも実施することとしており、これにつきましては、後日、別途お知らせします。

記

1 日時及び場所

【五所川原会場】

令和4年11月23日(水祝) 11:30~13:30(開場11:00) 【昼の部】

16:00~18:00(開場15:30) 【夜の部】

プラザマリユウ五所川原(五所川原市雛田181-2) 電話:(0173) 33-5001

【黒石会場】

令和4年11月26日(土) 11:30~13:30(開場11:00) 【昼の部】

16:00~18:00(開場15:30) 【夜の部】

グリーンパレス松安閣(黒石市乙徳兵衛町34) 電話:(0172) 52-3850

2 内容

大原先生オリジナル「だし活+だす活」ワンプレートレシピを、参加する来場者とステージ上で一緒に調理するほか、大原先生とコミュニケーションが取れるファンミーティングを行います。詳細は、別添チラシのとおりです。

【五所川原会場限定料理】

白ねぎとサバの南蛮漬け

※食材として使用するねぎ、サバ、しいたけは青森県産を使用

【黒石会場限定料理】

にんにくキャベツ焼き

※食材として使用するにんにく、卵は青森県産を使用

【各会場共通料理】

冬野菜とチキンのクリーム煮、人参とりんごのラペ、長芋のから揚げ、
麦ごはん

※食材として使用する牛乳、にんじん、ブロッコリー、ミニトマト、りんご、長芋、お米（青天の霹靂）は青森県産を使用

3 その他

取材を希望される場合は、別紙様式により、取材日の前日15時までに
FAXでお知らせください。

取材の際は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、マスクの着用に加
え、取材人数に御配慮をお願いします。

報道機関用提供資料	
担当課	農林水産部総合販売戦略課 地産地消グループ GM 原昌志
電話番号	直通：017-734-9572 内線：5016
報道監	農林水産部 次長（農商工連携推進監）成田澄人 内線：4967