

弘前実業高校×津軽の桃コラボ

コラボメニューの試食会を開催



桃に含まれる栄養素

○カリウム…余分な水分を輩出し、むくみ・高血圧予防に効果的。
○ペクチン（食物繊維）…腸内環境を整えて便秘の解消をサポート。
○オクチン（ポリフェノール）…強い抗酸化作用で生活習慣病の予防に。
○クエン酸…素早くエネルギーに変わり、疲労回復を助けます。

ピーチブーケ

桃と生ハムのバラを花束のように巻いた、見た目も華やかな1品です。



桃の雪

桃とチーズ、生ハムを、さくらとした桃色のゼリーで美しく包み込み、上品に仕上げました。



ピーチガーデン

ヨーグルトの上に桃と生ハムのバラをトッピング、イングリッシュガーデンをイメージしました。



クワトロピーチ

半割た餃子の皮に3種のチーズとブルーベリーを乗せ、4つの食材で桃の魅力を引き出します。
（クワトロ：イタリア語で4種の意味）



弘前実業高等学校×津軽の桃

津軽の桃源郷 平川桃販売促進会
実は栄養がいっぱい！津軽の桃の新たな食べ方を考案！



9月12日（土）午前11時、弘前実業高校家庭科学科3年生の生徒3人が考案した「津軽の桃アレンジレシピ試食会」が産直センターひらかで行われました。

津軽の桃は、津軽みらい農協も生産協議会の生産者が栽培する当JAの特産品です。

今回考案されたコラボメニューは全部で4種類。試食会当日は「ピーチブーケ」と「クワトロピーチ」の2品を各50食、計100食分を用意しました。用意した100食分の試食は、わずか30分ですべて無くなるほどの盛況ぶりでした。

ピーチブーケの料理を担当した家庭科学科3年山内紬さんは「先生からアドバイスをもらいながら、何度も試作を重ね、このメニューに辿り着きました。試食された方から、思っていた以上にいい反応を頂けてうれしかった」と話しました。

津軽みらい 10月号

② 弘前実業高校×津軽の桃コラボ

コラボメニューの試食会を開催

③ 第18回 通常総代会

⑤ 支店別議案説明会質疑応答

⑥ みらいトピックス

▼ 常勤理事が精米所とりんご園地を巡回
生育状況の確認と意見交換を実施

▼ 青の煌めきあおもり国スポンに協賛
平川市・黒石市から感謝状

▼ JA津軽みらい園芸生産出荷協議会
ミニトマト部会が平川市長と対談 他

⑨ みらい通信

▼ 金融課からのお知らせ

▼ 融資管理課からのお知らせ

▼ セルフくろいし休業のお知らせ

▼ 青森県中農県税事務所からのお知らせ

▼ 東北農政局青森県拠点からのお知らせ

▼ 新任理事のご紹介

▼ 理事会だより

▼ JA津軽みらいの姿

▼ 人事異動

⑫ みらいコミュニティ

▼ 津軽みらいのわらしっ子

▼ 人事教育課よりお知らせ

▼ 展示コーナーへの出展者募集のお知らせ

▼ 読者の声

⑭ みんなでチャレンジ

▼ 水嶋優子先生の超簡単レシピ

▼ クロスワードパズル

▼ 11月のあなたの運勢 他

⑯ お知らせ

▼ 直売課からのお知らせ

▼ グリーンセンターの月末棚卸に伴う
営業時間変更のお知らせ