

2020年9月23日

株式会社カスミ

## 茨城県産食材の消費拡大推進活動 「茨城県産野菜でカレー・ハヤシを作ろう！」キャンペーン 10月16日からスタート

株式会社カスミ(本社：茨城県つくば市、代表取締役社長：山本慎一郎)は、茨城県(知事：大井川和彦)とハウス食品株式会社(代表取締役社長：工東正彦)と共同で、県産野菜を使用した地産地消企画、「茨城県産野菜でカレー・ハヤシを作ろう！」キャンペーンを、2020年10月16日からスタートします。キャンペーンでは「茨城県産 健康野菜・お米&ハウス食品商品詰め合わせセット」が抽選で200名に当たるプレゼント企画やオリジナルレシピのご提案を実施し、茨城県産野菜の消費拡大を盛り上げてまいります。



### ■「茨城県産野菜でカレー・ハヤシを作ろう！」キャンペーン

#### ●キャンペーン概要：

包括連携協定を結んでいる茨城県とカスミに、ハウス食品が加わった共同企画です。キャンペーン対象商品を購入し、ビンゴ表を揃えて応募すると「茨城県産 健康 野菜・お米&ハウス食品商品詰め合わせセット」が抽選で200名様に届くプレゼントキャンペーンを実施します。キャンペーン対象商品には茨城県産野菜を含め、地産地消の推進に繋げてまいります。

- 応募方法：キャンペーン期間中にカスミ各店舗にて下の記入例を参考に、ビンゴカードのビンゴが完成するように買い物し、対象商品を含むレシートを1口として、専用応募はがきもしくは郵便はがきに貼り付け、お名前（フリガナ）・性別・年齢・ご住所・電話番号・お買い上げ店舗名を記入の上、必要分の切手を貼り郵送にてご応募ください。

### 【応募記入例】

茨城県産野菜でカレー・ハヤシを作ろう！キャンペーン参加方法

- ビンゴ表を元にタテ、ヨコ、ナナメに3マス並ぶようにお買い物していただき、ビンゴ表に○を付けてビンゴを完成させ、対象商品を含むレシートを貼ってご応募ください。
- ビンゴは、1列揃えばご応募いただけますが、はがき1枚で1口応募とさせていただきます。
- ビンゴを複数列揃えられても応募はがき1枚につき、1口のご応募とさせていただきます。

記入例：下記のような商品をご購入の場合

ふくまる



さつまいも



トマト



この場合、  
ビンゴ記入欄は  
右記のようになります。

		
		
		

- 応募期間：2020年10月16日（金）～2020年11月19日（木）※当日の消印有効
- 対象商品：ふくまる・さつまいも・トマト・ピーマン・れんこん・ぶなしめじ・ズッキーニ・ルウタイプのジャワカレー各種・完熟トマトのハヤシライスソース  
※店舗によっては一部取り扱いのない商品もございます。
- 賞品：「茨城県産 健康野菜・お米&ハウス食品商品詰め合わせセット」を抽選で200名様にプレゼント
- 当選発表：厳粛なる抽選の上、当選者を決定し、賞品の発送をもって発表とかえさせていただきます。
- 応募先：〒177-8691 日本郵便(株) 石神井郵便局 私書箱 71号  
カスミ×茨城県×ハウス食品 共同企画  
「茨城県産野菜でカレー・ハヤシを作ろう！キャンペーン」係
- お客様お問い合わせ先：  
キャンペーン事務局 0120-202-459 ※受付時間 10:00～17:00 土・日・祝日除く

## ■オリジナルレシピ

ハウス食品ホームページやカスミホームページ及び各店の店頭にて、茨城県産野菜を使用したオリジナルレシピを展開し、県産野菜の消費を盛り上げてまいります。

- ・ハウス食品ホームページ URL : <https://housefoods.jp/> (レシピページ 9/30 更新予定)
- ・カスミホームページ URL : <https://www.kasumi.co.jp/shokuiku/recipe/recipe.php>

### ●「さつまいもとぶなしめじのカレー」

- ・使用製品 : 「ジャワカレー」
- ・使用県産野菜 : さつまいも、ぶなしめじ、ピーマン  
※お米には「ふくまる」を使用



【「さつまいもとぶなしめじのカレー」調理例】

### ●「れんこんとトマトのハヤシ」

- ・使用製品 : 「完熟トマトのハヤシライスソース」
- ・使用県産野菜 : れんこん、トマト、ズッキーニ  
※お米には「ふくまる」を使用



【「れんこんとトマトのハヤシ」調理例】

## ■店頭販促物について

オリジナルレシピのメニューカードをカスミ各店にて展開します。メニューカードの裏面では、材料となる6種類の野菜の栄養素について記載し、野菜摂取に繋がる訴求を行います。

**カレー・ハヤシで野菜をおいしく食べよう**

●野菜に含まれる栄養素

<p><b>食物繊維 カリウム</b></p> <p>さつまいも</p>	<p><b>β-カロテン グルタミン酸</b></p> <p>トマト</p>	<p><b>グルタミン酸 食物繊維 カリウム</b></p> <p>ぶなしめじ</p>
<p><b>アスパラギン酸 カリウム ビタミンC</b></p> <p>れんこん</p>	<p><b>ビタミンC β-カロテン</b></p> <p>ピーマン</p>	<p><b>β-カロテン カリウム</b></p> <p>ズッキーニ</p>

<p>カリウムとは・・・</p> <p>ミネラルの一種で、ナトリウムを調節する働きをもち、血圧の低下や利尿作用にも関与しています。</p>	<p>アスパラギン酸とは・・・</p> <p>アミノ酸の一種で、美肌にも関係し、熱く感じられます。</p>	<p>β-カロテンとは・・・</p> <p>体内でビタミンAに変換されます。視力と免疫を高める働きがあります。</p>
<p>食物繊維とは・・・</p> <p>消化を促進し、腸の働きを助ける働きがあります。</p>	<p>グルタミン酸とは・・・</p> <p>旨味成分の一つで、GABA(ギャバ)を生産します。</p>	<p>ビタミンCとは・・・</p> <p>抗酸化作用があり、免疫力を高めます。</p>

茨城県産野菜を使って美味しく健康に!

**味わいレシピ れんこんとトマトのハヤシ**

(材料) (4人分)

ハウス 完熟トマトのハヤシライスソース	1/2箱
豚肉バラうす切	200g
れんこん	100g
玉ねぎ	中1個
ズッキーニ	1本
トマト	中1個
植物油	大さじ1
ご飯	4皿分

(作り方)

- ①豚肉は約3〜4cm長さに切る。れんこん、ズッキーニは約6〜7mm厚さの半月切りにする。玉ねぎは薄切り、トマトは一口大に切る。
- ②厚手の鍋に植物油を熱し、トマト以外の具材を入れ、中火〜強火で焼き色がつくまでよく炒める。
- ③水450cc(分量外)を加え、沸騰したらアクを取り、弱火〜中火で約5分煮る。
- ④いったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、トマトを加え、再び強火で時々かき混ぜながらとろみがつくまで約10分煮込む。ご飯と一緒に器に盛り付けて出来上がり。

レシピ考案：ハウス食品株式会社  
メニューカード1枚あたり648kcal 塩分約2.0g 調理時間 約35分  
Copyright KASUMI GO., LTD. ALL Rights Reserved

## ■茨城県産野菜の地産地消企画「茨城県産野菜でカレー・ハヤシを作ろう！」

### キャンペーンについて

茨城県及びハウス食品株式会社、株式会社カスミは、県産野菜を使用した地産地消企画「茨城県産野菜でカレー・ハヤシを作ろう！」キャンペーンを展開します。県産野菜を豊富に使用したメニューの提案により、茨城県の皆様の野菜摂取をサポートします。また、プレゼントキャンペーンやカスミ各店の店頭を通じてメニューの 프로모ーションを行い、県産野菜の消費拡大を促進します。

当該キャンペーンの実施に伴い、下記により記者発表が行われますので、ご取材賜りますようお願い申し上げます。

### 記

#### 1. キャンペーン概要説明について

- (1) 日 時 2020年9月30日(水) 13時10分～13時30分
- (2) 場 所 茨城県庁 5階 庁議室
- (3) 登壇者
  - 茨城県 知事 大井川 和彦 (おおいがわ かずひこ) 氏
  - ハウス食品株式会社 東京支社長 井上 寿夫 (いのうえ としお) 氏
  - 株式会社カスミ 取締役 執行役員 商品開発本部マネジャー  
兼 カスタマーマーケティングマネジャー 折本 文孝 (おりもと ふみたか)
- (4) 内 容 キャンペーン概要の説明、オリジナルレシピのカレー・ハヤシの提案、写真撮影

#### 2. 記者レク

- (1) 日 時 2020年9月30日(水) 13時30分ごろ～13時50分
- (2) 場 所 茨城県庁 5階 庁議室
- (3) 対象者 報道機関

以上

---

#### 【報道関係各位のお問い合わせ先】

ハウス食品グループ本社広報・IR部 03-5211-6039 (担当/上原・中田・竹下)  
株式会社カスミ 戦略経営本部 コーポレート 経営企画・広報 029-850-1884 (担当/小谷・渡部)  
茨城県 営業戦略部 販売流通課 029-301-3966 (担当/菊池・宮崎・今井)

#### 【キャンペーンに関するお客様お問い合わせ先】

キャンペーン事務局 0120-202-459 (※受付時間 10:00～17:00 土・日・祝日除く)