

2022年7月7日

株式会社カスミ

Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO.

×



茨城県

×

カスミ

「いばらきキャンプ飯」プロジェクト始動。

株式会社カスミ（社長：山本 慎一郎、本社：茨城県つくば市、以下：カスミ）は、味の素株式会社（社長：藤江 太郎、本社：東京都中央区、以下：味の素(株)）、茨城県（知事：大井川 和彦）と協働し、茨城県が推進するキャンプにおける地域消費の拡大、キャンプの魅力を全国に発信する取り組み「いばらきキャンプ飯」プロジェクトを開始します。

食材の宝庫であり、全国一のキャンプ場数を誇る茨城県は、旬の食材を活用した「キャンプ飯」のメニュー開発を味の素(株)と行い、その食材の売場展開を弊社と連携することによる、**キャンプにおける県産品の消費拡大といばらきキャンプの魅力発信**に取り組んでいくこととなりました。

【「いばらきキャンプ飯」のメニュー第1弾：ピーマン】

プロジェクト第1弾として使用する食材は、**茨城県が作付面積・出荷量ともに日本一である「ピーマン」**です。

一年中美味しいピーマンですが、今回は出荷量の増える夏の時期に、夏休みを控えるファミリーキャンパーに向けてご提案します。**「キャンプ」という開放的な空間で、味の素(株)の調味料等を使うことにより、簡単に美味しく食べていただけるメニュー**となっています。

※ カスミのホームページからもご覧いただけます。URL：<https://www.kasumi.co.jp/shokuiku/>

①さば缶で！無限ピーマン



生のピーマンをちぎって、さば缶と調味料を袋に入れて混ぜるだけの簡単調理

②ホイルで！豚肉ピーマンのオイマヨ焼 ③ピーマン焼きそばのレタス巻き



丸ごとならでは、ワイルド感がキャンプにぴったりです。



レタスで巻くので、取り分けの際にお皿が汚れなくて済みます。

味の素(株)、茨城県、カスミによる「いばらきキャンプ飯」の取り組みは、ピーマン編を皮切りに通年で展開していく予定です。

つきましては、下記の通り「いばらきキャンプ飯」の記者発表を初の試みとなる、県庁前広場をキャンプ場に見立てて行いますのでお知らせいたします。

記

日 時：2022年7月14日（木）11時45分～（受付開始11時00分）

場 所：茨城県庁 県庁前広場 ※雨天時は県庁舎11階アトリウム実施

出 席 者：茨城県知事 大井川 和彦様

味の素株式会社 関東支店長 立野 哲史様

株式会社カスミ コーポレート管理本部 SDGs 推進マネジャー 伊神 里美

スケジュール：11時45分 開会・出席者紹介

コラボレーション企画の概要およびメニュー紹介

11時55分 大井川知事によるご試食、コメント、フォトセッション

12時10分 質疑応答 ※知事はフォトセッション後ご退席

12時15分 終了（予定）

以上