

NEWS RELEASE

JAぎふの岐阜県産米ハツシモを
おいしい丼ぶりにしました

「ハツシモ丼丼フェア」1月19日から31日まで開催

アクティブGでは1月19日(金)から31日(水)の期間、JAぎふとコラボし、岐阜県産米ハツシモを使用した丼ぶりメニューを各飲食店で提供する「ハツシモ丼丼フェア」を開催いたします。

初霜が降るころに収穫されたことから名づけられた「ハツシモ」。美濃地方で生産・消費され、「幻のお米」ともいわれています。

今回フェアで使用するお米は全てJAぎふ管内で収穫された特別栽培米のハツシモです。特別栽培米とは農林水産省のガイドラインにより、化学肥料と農薬を5割カットして作られたお米のこと。

フェアを通して、地産地消と安心安全なJAぎふ農産物を、アクティブGにお越しいただいたお客様にお伝えしていきます。

アクティブG 対象店舗 7店舗
東京とんかつ キララ/敷島珈琲店/ポムの樹 たまご物語/
らうめんつけめん 一徹/あぶり焼き 魚喜水産/
旬菜食健 ひな野/焼肉 蔵シック



メニュー例



炙りマグロ丼(魚喜水産)



飛騨牛 牛すきビビンバ(蔵シック)



3種類の丼ぶり(ひな野)

お問い合わせ先
アクティブG運営室 担当：大橋・山田
TEL：058-269-3333 FAX：058-269-3334