



旭川の

おいしく食べよう!!

これからも、
地産地消に
取り組みます。

さつまいも

特別販売会実施!!

旭川産
冬野菜の可能性
無限大!

開催
日時

2月14日(土)・15日(日)
10:00~17:00

2日間
限り

●試食提供●

実施店舗 ウエスタン3店舗(パワーズ・川端・北彩都)青果コーナーにて

参加企業 旭川市・JA旭川青果連・キユーピー・道北アーツ



旭川産

さつまいもの新品种
「ゆきこまち」



旭川産

「べにはるか」

食感がとてもなめらかで、ついつい食べ
過ぎてしまう美味しさです。

※べにはるかの名前の由来は「他の
サツマイモより“はるか
に”美味しい」とも
言われています。



旭川の
「冬野菜」を
もっと詳しく
旭川市農業振興課



おいしさいろいろ“さつまいも”

さつまいもとりんごの蒸しサラダ



材料(2人分)

- さつまいも1/2本
- りんご1/2個
- 豚ばら肉(薄切り)100g
- 酒大さじ1
- レモン汁大さじ1
- 塩少々
- 黒こしょう少々
- キューピーハーフ適量

作り方

- ①さつまいもは皮つきのまま輪切りにして、水にさらす。
- ②りんごはよく洗い、皮つきのまま薄いくし形切りにし、レモン汁をかけておく。
- ③豚ばら肉は長さ3等分に切り、塩・黒こしょうをふる。
- ④フライパンに①の半量、②、③、残りの①の順に重ね、残りのレモン汁と酒・塩・こしょうをし、ふたをして弱めの中火で約5分蒸し焼きにする。
- ⑤器に④を盛りつけ、キューピーハーフで線描きする。

1人分
約353kcal
食塩相当量
約0.4g



詳しくは[こちら](#)

ご存知ですか？

旭川の さつまいも

旭川ではさつまいもを
育てています



※写真は
イメージです

秋の味覚としてなじみ深いさつまいも。料理やお菓子など、様々な食べ方で楽しむことができ、栄養バランスが良く食物繊維が豊富な作物です。鹿児島県や茨城県が主要産地として有名ですが、近年の温暖化の影響で北海道でも栽培地域が広がっており、旭川においても生産量が増加しています。

旭川産のさつまいもは、本州産より水分量がやや多めで、しっとりなめらかな食感が特徴です。加熱するとでん粉が糖化しやすく甘みが増す特徴があることから、ねつとりとして非常に甘いさつまいもになります。これは、粉質（ホクホク）系より粘質（ねつとり）系のさつまいもが好まれている近年の消費動向にも合っています。



※写真は
イメージです

新鮮、豊富な旭川産冬野菜を食べよう！

旭川産さつまいもはウェスタン、スーパーあーくすの一部店舗と旭川市内一部の農産物直売所で販売されます。



おいしさいろいろ“さつまいも”

さつまいもとれんこんと 豚肉の深ごま炒め



材料(2人分)

- さつまいも1/2本(大)
- れんこん80g
- 豚肉(こま切れ)もも150g
- 塩少々
- こしょう少々
- ごま油大さじ1
- キューピー 深煎りごまドレッシング大さじ3

作り方

- ①さつまいもは皮つきのままよく洗い、厚さ1cmの半月切りにし、水にさらす。ぬれたまま耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約2分30秒加熱する。
- ②れんこんは皮をむいて厚さ1cmの半月切りにし、水にさらして水気をきる。豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにごま油をひいて熱し、②を入れて炒め、豚肉の色が変わったら、塩・こしょうをする。①を加えてさらに炒め、ドレッシングを加えて味をからめる。

1人分
約419kcal
食塩相当量
約0.9g



詳しくは[こちら](#)

「旭川産さつまいも」

イベントなどの情報をインスタグラムで発信していきます。
フォローをお待ちしております。

旭川市
ブランド
推進係



道北
あーくす



ウェスタン
パワーズ



ウェスタン
あさ9時 開店

ウェスタン
パワーズ

旭川市永山12条3丁目パワーズ内
TEL(0166)47-9111
閉店時間 よる9:00

ウェスタン
川端

旭川市川端町7条10丁目
TEL(0166)52-8111
閉店時間 よる9:45

ウェスタン
北彩都

旭川市南6条通18丁目(2F駐車場有)
TEL(0166)39-2111
閉店時間 よる9:45



道北あーくす公式HP