

旭川の



これからも、
地産地消に
取り組みます。

おいしく食べよう！

ミニトマトとナス 特別販売会実施!!

旭川産
夏野菜の可能性
無限大！

開催
日時

7月18日(土)・19日(日)
10:00~17:00

2日間
限り

● 試食提供 ● 簡単レシピ配布

実施店舗 ウェスタン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・キューピー・道北アークス

旭川産

ミニトマト



旭川で主に栽培されているミニトマト「キャロルポポ」と「SC6-008」は、甘みが強い人気の品種です。昼夜の寒暖差のある旭川で育てたミニトマトは、甘みが引き立ち、まるでフルーツのような味わいです。リコピンを豊富に含み、生活習慣病の予防にも役立つと健康面でも注目されているミニトマトをどうぞ！

主に栽培
されている品種

キャロルポポ・
SC6-008

買える時期

9月下旬頃まで

旭川産

養液栽培 ナス



旭川青果連産の長ナスは、養液栽培で水分や肥料を徹底管理。ストレスなく育てられたから、皮が柔らかく果肉がジューシー！

焼きナスや揚げナスなど加熱調理でトロトロの食感に。
皮ごと美味しく食べられる長ナスをこの機会にどうぞ！

主に栽培
されている品種

PC 筑陽

買える時期

10月中旬頃まで

旭川産のミニトマトはクリーン野菜

■冷涼な気候と広大な大地を最大限利用し、たい肥などを活用した土づくりを進めながら、農業や化学肥料をできるだけ減らした環境にやさしいクリーン農業に積極的に取り組んでいます。

■旭川市では、北海道の進める「北のクリーン農産物表示制度 (YES!clean)」に積極的に取り組み、水稻を含め17品目19集団がYES!cleanの認証とされています。YES!clean認証品目数・団体数としては全道一となっています。



養液栽培とは

土を使わずに、肥料を水に溶かした液 (培養液) によって作物を栽培すること。

旭川の
「夏野菜」を
もっと詳しく



旭川市農業振興課

おいしさいろいろ“ミニトマト”

深煎りごまで!きゅうりとミニトマトと 鶏むねの冷しゃぶ

※写真は
イメージです



詳しくはこちら



材料(2人分)

- 鶏むね肉 1枚
- きゅうり 2本 ●ミニトマト 4個(小)
- キューピー 深煎りごまドレッシング 適量
- A おろししょうが(チューブ入り) 適量
- B ラー油 適量 C ゆずこしょう 適量

作り方

- ①鶏むね肉はひと口大の薄いそぎ切りにする。沸騰直前のお湯でさっとゆで、水気をきって粗熱をとる。
- ②きゅうりは麺棒などでたたいて食べやすい大きさに手で割る。ミニトマトは半分に切る。
- ③器に①と②を合わせて盛りつけ、ドレッシングをかける。
- ④お好みでA～Cを加える。

1人分
約279kcal
食塩相当量
約1.4g

おいしさいろいろ“ナス”

揚げなすのポン酢マヨがけ

※写真は
イメージです

材料(2人分)

- なす 2本 ●青じそ 4枚
- 白ごま 煎り 適量 ●サラダ油 適量
- A ポン酢しょうゆ 小さじ1
- A キューピー マヨネーズ 大さじ2

作り方

- ①なすは乱切りにし、水にさらして水気をきる。
- ②フライパンに多めの油をひいて熱し、①を揚げ焼きにする。
- ③器に②を盛りつけ、混ぜ合わせたAをかけ、白ごまをふり、せん切りにした青じそをのせる。



詳しくはこちら

2026年春

キューピーハーフはついに 卵黄タイプへ

卵黄タイプならではの
コクとうま味

従来の“全卵タイプ”から「キューピー マヨネーズ」と同様の“卵黄タイプ”に! 卵黄ならではのコクとうま味がたのしめるようになりました。



おいしさを追及!



新鮮、豊富な旭川産
夏野菜を食べよう!

旭川産ミニトマトとナスはウェスタン、スーパーアークス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。

「旭川産ミニトマト」、「旭川産ナス」

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
アークス



ウェスタン
パワーズ



ARCS
(株)道北アークス

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

スーパーアークス
ウェスタン
北彩都

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



道北アークス公式HP