



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。

旭川産
夏野菜の可能性
無限大！

開催
日時

8月22日(土)・23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

ピーマン



旭川産ピーマンの主要品種「ピクシー」は、肉厚で色ツヤがよく、苦みが少ないので、ピーマンが苦手なお子様にもおいしく食べてもらえるのが魅力です。

農家さんが、農薬の使用を極力減らし、有機質肥料を活用して大切に育てたピーマンをこの機会にお召し上がりください！

主に栽培
されている品種

ピクシー

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 **ピーマン** 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、農薬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“ナス”

とろとろなすのめんつゆマヨソテー

材料(2人分)

- なす 2本 ●小ねぎ 適量
- 塩 小さじ1 ●サラダ油 大さじ1
- A めんつゆ(三倍濃縮) 大さじ1
- A キューピー マヨネーズ 大さじ1

作り方

- ①なすは縦半分に切り、斜め格子に切れ目を入れる。塩をふって約5分おき、水気をふく。
- ②フライパンに油をひいて弱めの中火で熱し、なすの皮目を下にして並べる。ふたをして約3分蒸し焼きにする。ふたを取り、なすを裏返して断面にこんがり焼き色がつくまで焼く。
- ③②の火を止め、混ぜ合わせたAを入れて余熱でからめる。
- ④器に③を盛りつけ、小口切りにした小ねぎを散らす。



1人分
約144kcal
食塩相当量
約3.4g

※写真はイメージです



詳しくはこちら



おいしさいろいろ“ピーマン”

ピーマンとちくわの深煎りごま炒め

※写真はイメージです



材料(2人分)

- ピーマン 3個
- ちくわ 焼き 3本(小)
- サラダ油 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ピーマンは縦に5mm幅に切る。ちくわは厚さ1cmの斜め切りにする。
- ②フライパンに油をひいて熱し、①を入れて炒め、ドレッシングを加えて味をからめる。



詳しくはこちら



1人分
約215kcal
食塩相当量
約1.6g

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!



旭川産ピーマン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。

「旭川産ピーマン」、「旭川産ナス」

イベントなどの情報をInstagram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



あさ9時 開店



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



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



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



道北アークス公式HP