



12月

おいしく育った  
「いもジェンヌ」を召し上がれ♪

は いもジェンヌ 月間です

12月は、西区ブランドさつまいも「いもジェンヌ」が最盛期を迎えることから、「いもジェンヌ月間」としています。この期間に、多くの人に知ってもらい、食べてもらうためのイベントや取り組みをしています。西区特産品のいもジェンヌを召し上がってください。 問 西区農政商工課 食と産業振興室(☎025-264-7623)

今年も開催  
いもジェンヌまつり

12月7日土・8日日 午前9時30分～午後4時

会場: JA新潟かがやき ファーマーズ・マーケット いっぺこ〜と(亀貝3066)

いもジェンヌグルメの特別ブース出店

ここで紹介する商品以外にも  
たくさん出品しています  
おたのしみ♪

45°



ブリュレラテ  
バスクチーズケーキ

pommier



いもジェンヌの  
アップルパイ

2539kitchen



フィナンシェ  
シフォンケーキ

French Rice



いもジェンヌと  
キヌアのサラダ

ガラポン抽選会

いもジェンヌちゃんのInstagramをフォローで参加! いもジェンヌちゃんグッズが当たります。



いもジェンヌちゃんのInstagramグラムはこちら



西区農産物クジ

生芋1袋購入で西区農産物が当たるクジが引けます(各日先着500袋分)



Farmer's kitchen  
BLACK BIRD



いもジェンヌ  
デニッシュ

高野酒造

新潟大学大学院  
いもジェンヌプロジェクト



いもジェンヌあまざけ

焼き芋販売



1本購入でスクラッチカードをプレゼント♪  
あたりが出たらもう1本!

小芋つめ放題

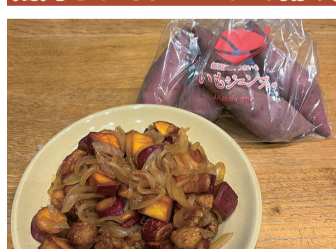
当日いっぺこ〜とで3,000円(税込み)以上お買い上げの人限定!

※商品がなくなり次第終了します。商品は変更になる場合があります。

ご家庭で  
いもジェンヌ

12月2日・3日に西区内19の小  
学校・西幼稚園でいもジェンヌを使  
った給食、12月2日～20日の間に、  
西区内53の保育施設でいもジェンヌ  
を使ったおやつが提供されます。  
子どもだけでなく、大人が食べて  
もおいしいメニューです。ご家庭で  
も作ってみませんか。

鶏肉といもジェンヌの揚げ煮



いもジェンヌ 200g  
鶏肉 120g  
玉ねぎ 80g  
たけのこ(水煮) 40g  
A 砂糖 小さじ2  
A しょうゆ 大さじ4/5  
A 水 100cc

- ① 鶏肉にしょうゆと生姜で下味をつける
- ② ①に片栗粉をつけて揚げる
- ③ いもジェンヌを皮付きのまま切り素揚げする
- ④ フライパンで玉ねぎ、たけのこを炒める
- ⑤ ④にAを入れ玉ねぎに火が通るまで中火で煮る
- ⑥ ⑤に水溶性片栗粉を入れとろみがついたら②と③を入れてからめたらできあがり

いもジェンヌモンブラン(5個分)



いもジェンヌペースト  
いもジェンヌ 250g  
B: 砂糖大さじ1、バター7.5g  
牛乳大さじ2と1/2

トッピング  
いもジェンヌ50g  
C: 砂糖小さじ1、みりん大さじ1/2  
トッピング

- ① いもジェンヌは皮をむき、一口サイズに乱切りして水にさらす
- ② ①をフライパンに並べ水をヒタヒタに注ぎCを入れ柔らかくなるまで煮る
- ③ ペーストとトッピングをお好みの生地に乘せてできあがり
- ① いもジェンヌは皮をむき、2・3cmの輪切りにして水にさらす
- ② ①を蒸して、柔らかくなったらつぶす
- ③ ②にBを加え混ぜる
- ④ ③をうらごししてなめらかにする