

富谷市記者会見資料(3)

令和3年4月28日

企画部企画政策課

担当：松原

連絡先：022-358-0517

富谷ブルーベリーパスタの完成及びふるさと便の発送(第3弾)

～富谷産ブルーベリーを原料とした新商品を開発～

本市と富谷市内郵便局の共同により、富谷産ブルーベリーを原料とした新商品「富谷ブルーベリーパスタ」が、このほど完成いたしました。

この商品は、富谷宿開宿400年を記念して、包括的連携協定を締結している日本郵便株式会社と連携して開発したものです。商品化にあたり、連携協定を締結している宮城学院女子大学の協力も受けて、1年以上試作を重ねて開発しました。

また、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため本市への帰省自粛を余儀なくされている県外在住の学生に対し、今回3回目となる富谷ブルーベリーパスタふるさと便を発送しますので、報道機関の皆様におかれましては、ぜひ、富谷の新商品を取り上げていただきますようお願いいたします。

記

1. 富谷ブルーベリーパスタの概要

富谷市ブルーベリー生産組合で製造したブルーベリージュースをパスタに練り込んで製造しました。販売するパスタにはソースが付き、このソースにも同様にブルーベリージュースを使用しています。パスタ、ソースともにブルーベリーの色・香りが感じられるものになっていて、冷製パスタとしてご賞味いただけます。

2. 富谷ブルーベリーパスタの販売場所等 ※今後販売場所を拡大予定。

【販売場所】①富谷市ブルーベリー生産組合

住所 富谷市富谷西沢13番地(JA富谷支店1階)

電話 022-358-3135

※月・水・金のみ営業 9:30～16:00

②富谷市内各郵便局

富谷郵便局、富谷富ヶ丘郵便局、富谷日吉台郵便局、

富谷明石台郵便局、富谷成田郵便局

③とみやど「いい茶や」

メニューの「いい茶やお膳」の一品として食事もできます。

【販売日】5月中販売予定 ※決定次第お知らせします。

【販売価格】1袋 600円(税込) [2食入]

※ゆうパック1箱 3,200円(税、送料込) [2食×4袋入]

【完成披露・試食会】富谷宿観光交流ステーション「とみやど」オープン記念イベント開催日に完成披露及び試食会を予定

3. 富谷ブルーベリーパスタふるさと便(第3弾)

【対 象】日本国内で県外の学校等に在籍している学生等で、以下の全ての条件を満たす方

① 富谷市に住民登録をしている方又はしていた方、県外の大学・短期大学・専修学校・高専・大学院・予備校・高校・中学校に在学している方

② 保護者の住民登録が富谷市内であること

【申請期間】5月1日(月)～7月30日(金)

【発送時期】5月17日(月)から随時発送

【出 発 式】富谷ブルーベリーふるさと便「出発式」を第1回目の発送に合わせて執り行います。

※日時や場所の詳細は、決定次第お知らせします。

【問合せ先】経済産業部 農林振興課 022-358-0523

第1弾、第2弾ふるさと便事業の概要

- 第1弾 とみやブルーベリーふるさと便
[ブルーベリージュース、ブルーベリーゼリー]
- 第2弾 牛タンカレーふるさと便
[たっぷり牛たんカレー(株式会社 キスケフーズ寄贈)、富谷産新米、富谷の水]

○富谷ブルーベリーパスタ



- ・1袋 [2食入] (めん100g × 2、ソース40g × 2)、
- ・1箱 [2食 × 4袋入]

富谷 ブルーベリー パスタ



宮城学院女子大学監修

おすすめレシピ

生ハムとクリームチーズの 冷製ブルーベリーパスタ

材料(1人前)

- ・ブルーベリーパスタ…100g
- ・生ハム…2枚
- ・クリームチーズ…15g(1個)
- ・バジル…適量
- ・レモン汁…8g(適量)
- ・添付のブルーベリーソース…40g
- ・ブルーベリージャム…15g
(冷凍ブルーベリー適量)

作り方

- ① 生ハム、クリームチーズ、バジルを一口大に切る。
- ② ボウルに添付のブルーベリーソース、ブルーベリージャム、レモン汁を加えて混ぜる。
- ③ パスタを茹で、冷水で水洗いしよく水を切ってください。
- ④ パスタを②のボウルに入れ、ブルーベリーを加え混ぜる。
- ⑤ 皿に④、①を盛り付けてお召し上がりください。

ブルーベリーと季節のフルーツの 冷製カッペリーニ

材料(1人前)

- ・ブルーベリーパスタ…100g
- ・ブルーベリー(冷凍)…20g(適量)
- ・季節のフルーツ…お好みで
- ・カッテージチーズ…15g
- ・バジル(ミントでも可)…適量
- ・レモン汁…8g(適量)
- ・添付のブルーベリーソース…40g
- ・ブルーベリージャム…15g
- ・黒胡麻

作り方

- ① 季節のフルーツを薄切りに(3枚程度)
- ② ボウルに添付のブルーベリーソース、ブルーベリージャム、レモン汁を加えて混ぜる。
- ③ パスタを茹で、冷水で水洗いしよく水を切ってください。
- ④ パスタを②のボウルに入れ、ブルーベリーを加え混ぜる。
- ⑤ 皿に④、①を盛り付けカッテージチーズ、バジルを添え黒胡麻をかけてお召し上がりください。

お願い

※麺のゆで時間は目安ですので、お好みにより調整してください。
※調理器具の取り扱いや熱湯のふきこぼれには十分ご注意ください。