

はままつ 浜松産セロリコロッケに

浜松商工会議所やJAとぴあ浜松などでつくる「浜松産の食材でヒット商品を作ろう！プロジェクト」委員会は28、29の両日、浜松市内で生産されたセロリを食材に使用したトマトソースコロッケを県西部や愛知県の遠鉄ストア（鴨江店除く）で販売する。

地場食材の6次産業化を推進する同プロジェクトのブランド「浜松プレミアム」の第7弾。セロリの葉を刻んでジャガイモに混ぜ込み、茎は角切りにして

商議所やJAとぴあ



28、29日販売学校給食に提案も

「トマトも入っていておいしい。（浜松プレミアムの）専門店のような場所です売り出せばもっと広がるのでは」と話した。

議所の大須賀正孝会頭は「トマトも入っていておいしい。（浜松プレミアムの）専門店のような場所です売り出せばもっと広がるのでは」と話した。

苦みやくせを抑え、子どもでもおいしく食べられる」として、学校給食の献立としても提案していく方針と

同JAによると、長野県と並んでセロリの二大産地に名を連ねる浜松は、冬から春にかけてのセロリ出荷数が全国一。試食した同商

同JAによると、長野県と並んでセロリの二大産地に名を連ねる浜松は、冬から春にかけてのセロリ出荷数が全国一。試食した同商

セロリを食材に使用したトマトソースコロッケは浜松市中区

2日間で1万3千個を販売する予定。

税抜き価格は1個78円。

2018年
4月24日 朝刊

①セロリをどのようにしてコロッケの食材にしていますか。

②浜松は、セロリをいつ生産していますか。

③あなたの住む市町の食材を使った料理の絵を描きましょう。



年 組 名前