



12月はいもジェンヌ月間です 今年もいもジェンヌまつりを 開催します!

日時 **12月9日 土** 午前9時30分～午後4時
会場 ファーマーズ・マーケットいっぺこ〜と(亀貝3066)

飲食店とコラボ! いもジェンヌを使ったおいしい商品を販売します!

あんフーズ新潟



あんでいぼん
スイートポテトあん

Farmer's kitchen BLACK BIRD

いもジェンヌポタージュ
いもジェンヌデニッシュ
いもジェンヌクリームデニッシュ



Namitete



いもジェンヌベーグル



いもジェンヌデニッシュ

45°



いもジェンヌブリュレラテ



いもジェンヌ
バスクチーズケーキ

新潟大学大学院 いもジェンヌプロジェクト × 宮野食品工業所

いもジェンヌおにぎり &
いもジェンヌと鶏肉の広東風たれ炒めセット



いもジェンヌ商品はここで紹介し
きれないぐらいたくさんあるよ。
ぜひ、会場へ遊びにきてね。

※なくなり次第終了します
商品内容は変更になる場合があります

他にもお楽しみが盛りだくさん!

いもジェンヌちゃんInstagramをフォ
ローで参加! いもジェンヌちゃんグッズが
当たるガラポン抽選



いもジェンヌの魅力をつぶり伝
えるいもジェンヌちゃんのインス
タグラムは右の二次元コードから



いもジェンヌ焼き芋

あたりが出たら
もう1本!



1本購入でスクラッチ
カードプレゼント

※スクラッチカードが
なくなり次第終了

小芋詰め放題

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!

※小芋がなくなり次第終了

保育園・小学校でも いもジェンヌがいっぱい!

12月15日に西区の小中学校でいもジェンヌ給食、12月4日~22日の間に
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。ぜひ、ご家庭でも作ってみませんか。

いろんなメニューがあるよ いもジェンヌ給食

甘くておいしい いもジェンヌおやつ

いもジェンヌと大豆のアーモンド絡め



材料 4人分
いもジェンヌ 160g
乾燥だいず 40g
細切りアーモンド 20g
片栗粉 6g
揚げ油 適量
A.ざらめ糖 大さじ1
A.しょうゆ 小さじ2
A.水 小さじ2

- ① Aの調味料を電子レンジで温め、ざらめ糖を溶かす
- ② 乾燥だいずを戻し、固めにゆでる
- ③ いもジェンヌ皮つきを1~1.5cm角に切り、水にさらす
- ④ いもジェンヌを170℃~180℃の油で素揚げする
- ⑤ ゆでた大豆に片栗粉をまぶし、170℃~180℃の油で揚げる
- ⑥ ④、⑤に細切りアーモンドを合わせ①の調味料で味付けしてできあがり

いもジェンヌドーナツ



材料 いもジェンヌ 1/2本(約150g)
ホットケーキミックス 150g
絹ごし豆腐 80g
卵黄 1個分
揚げ油 適量

- ① いもジェンヌをよく洗い、1cm程度の角切りにして10分程度水にさらす
- ② ボールで絹ごし豆腐がペースト状になるよう潰す
- ③ ②にホットケーキミックス、卵黄を入れ切るように混ぜる
- ④ いもジェンヌの水分をしっかりとふき取り③に混ぜる
- ⑤ 160℃に加熱した揚げ油に④を形を整え5分~7分じっくり揚げてできあがり

こんなメニューもあります



いもジェンヌのミルク
ジャム



いもジェンヌカレー



鶏肉といもジェンヌの
揚げ煮

レシピは一例です。分量などお好みに合わせて調整してください。

いもジェンヌの情報はこちらから

いもジェンヌを通じた生産地域の活性化のため
に活動する「いもジェンヌ農商工連携協議会」が、
いもジェンヌ情報サイト(右の二次元
コード)で、いもジェンヌを使ったス
イーツの販売店、レシピ、イベント情
報などを発信しています。

