

大阪府きくな(しゅんぎく)
5年連続 出荷量日本一!!

きくとくになる

泉州きくな フェア2024

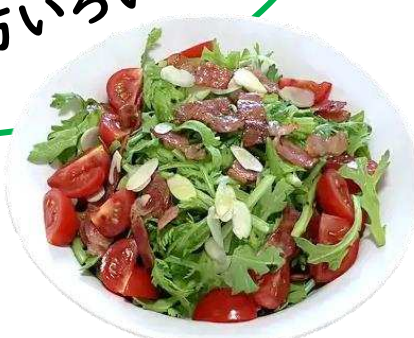


知って買って食べて!
日本一の泉州きくなを食べつくそう!



鍋だけじゃない!
泉州きくなは
食べ方いろいろ

他にもおいしい料理がいっぱい!
クックパッドの泉州きくな
公式キッチンへGO!



きくなのかりかりサラダ



きくなのジェノベーゼパスタ

泉州きくなを買おう!

旬の泉州きくながここで買える

| 店舗名 | 実施内容 | 実施期間 |
|--|--------------------------------------|---|
| 阪急百貨店 千里阪急、高槻阪急スクエア | 今朝採りきくなの販売 | 令和6年10月19日(土) |
| 食品館アプロ (①浅香山店、高安店) (②沢良宜店、豊中春日店) (③鶴見店、城東店) (④加賀屋店、新森店) (⑤全店) | ①~④ 泉州きくなの試食販売 ⑤泉州きくなのPR販売 | ①令和6年10月26日(土) ②令和6年11月16日(土) ③令和6年12月14日(土) ④令和7年1月18日(土) ⑤令和6年10月下旬~2月頃まで |
| スーパーマーケット サンプラザ(全店) | 泉州きくなのPR販売 | 令和6年10月下旬~12月末まで |
| ハーベストの丘農産物直売所 「またきて菜」 | 泉州きくなのPR販売 | 令和6年11月上旬~12月末まで |
| 農産物直売所「愛彩ランド」 | 泉州きくなのPR販売 | 令和6年11月上旬~12月末まで |
| JA大阪泉州直売所 こーたり~な | 泉州きくなのPR販売 | 令和6年12月上旬~12月末まで |

※きくなの仕入れ状況によっては取り扱いがない場合もございます
※試食販売の実施日は変更になる場合もございます
詳しくは各店舗にご確認ください。

泉州きくなはサラダがおすすめ

きくなにはビタミンAなどの栄養素がたっぷり

やわらかい泉州きくなは生でもおいしく食べられるので、サラダでどうぞ



泉州きくなとチキンのサラダ

材料(2名分)

- 泉州きくな 1/2束
- 赤パプリカ 2個
- サラダチキン 1/2枚
- キューピー 深煎りごまドレッシング 大きじ4
- カロリーハーフ

作り方

- きくなは葉をつみ、茎は小口切りにする。赤パプリカは千切りにする。
- サラダチキンは食べやすい大きさにさく。
- ボウルに①と②を入れて、ドレッシングで和える。

プレゼントキャンペーン

上記対象店舗で泉州きくなを購入した方を対象に抽選で「泉州旬の農産物セット」をプレゼント

フェアの最新情報や詳細は
泉州きくなプロジェクト
ホームページをチェック!

新情報が続々更新



泉州きくなプロジェクト 検索

泉州きくなの料理を食べよう!

例えば…

『山海料理 仁志乃』
“泉州菊菜と岸和田地蔵浜産しらすのかき揚げ”



『サンドイッチベーカリー ダイヤ製パン』
“泉州きくなとスモークサーモンのサンド”

『日本酒バルさわら』
“泉州きくなのおでん”



店舗一覧

| 店舗名 | 料理名 | 店舗情報 |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| 山海料理 仁志乃 | 泉州菊菜と岸和田地蔵浜産しらすのかき揚げ | 堺市西区平岡町282-1 TEL 072-271-0058 |
| サンドイッチベーカリー ダイヤ製パン | 泉州きくなと スモークサーモンのサンド | 阪神梅田店 TEL 06-6345-0514 近鉄あべのハルカス店 TEL 06-4703-3866 高島屋大阪店 TEL 06-6631-1502 高島屋泉北店 TEL 072-294-3125 |
| おおさかもん料理 鮭守屋 | 河内鴨のお椀 泉州菊菜の擦り流し | 堺市北区百舌鳥梅町 3-21-9 TEL 072-252-8989 |
| 匠麺と旬の和食 うどんダイニング よさこい | ・すき焼 ・すき焼き膳 ・鍋焼きうどん | 貝塚市津田北町9-22 TEL 072-437-4351 |
| 日本酒バルさわら | “泉州きくな”のおでん | グランフロント大阪 北館 ウメキタフロア 6階 TEL 050-5597-1945 |
| 大阪産料理 空 | 菊菜のチョレギサラダ | 泉佐野駅構内店 TEL 090-5463-6691 |

※時期により取り扱いがない場合もございます。詳しくは各店舗にご確認ください。

泉州きくなを知ろう!

泉州きくなのお話

日本一!?

きくな(しゅんぎく)の出荷量は令和元年から令和5年まで^(※)5年連続で大阪府が日本一となっています。府内産のきくなの多くは、泉州地域で栽培されています。きくなは傷みやすく長距離輸送が難しかったため、都市近郊の泉州地域での栽培が広がりました。また、泉州地域の特産品である水なすの裏作として栽培しやすかったことも広がった理由の一つです。

※令和6年9月18日時点で公表されている農林水産省作況調査

泉州きくなは形が違う!?

泉州きくなを始めとした大阪で栽培されるきくなは、茎が立ち上がり横に株が張る「株張り型」品種が主に栽培されており、根から株ごと収穫します。一方、全国的には茎が立ち上がり葉を摘み取る「摘み取り型」が主流です。株張り型は全体的に柔らかく、サラダ等色々な料理でおいしく食べられます。

きくなは栄養豊富!?

きくなはビタミンAやビタミンKが豊富な緑黄色野菜です。ビタミンAは夜間の視力の維持、皮膚及び粘膜の健康の維持を助け、ビタミンKは正常な血液凝固の機能を維持する栄養素です。

イベント出展

大阪市内で開催されるイベントに泉州きくなが登場!

泉州きくなの魅力を発信します!

きくなサラダやきくな大福の試食配布やオリジナルグッズのプレゼントも!(数量限定)

※出展するイベント情報等はホームページやSNSで発信します。



きくなの妖精

泉州きくなプロジェクト公式アカウント



Instagram



Facebook



X(旧Twitter)



cookpad

レシピやイベント情報など、様々な情報を発信しています! ぜひチェックしてね

