

大阪産きくな を使ったメニューを提供いただける

飲食店さん募集中 !!

大阪府では、府内で主に栽培されている農産物の消費拡大を図るため、大阪産(もん)の特徴の調査や食味等の価値を高める栽培技術の実証に取り組むとともに、PRを進めています。

このたび実証された生食にも適する大阪産きくなの価値をPRするため、大阪府中央卸売市場と追手門学院大学経営学部 村上教授ゼミの皆さんに「大阪産きくなの消費拡大プロデュースプラン」を作成していただきました。

このプロデュースプランの実証にご協力いただき、大阪産農産物を使用したメニューを開発・提供いただける飲食店さんを募集しています！

大阪産きくなの消費拡大プロデュースプラン

by 大阪府中央卸売市場・追手門学院大学経営学部村上教授ゼミ

「大阪産(もん)」の紹介とスピードメニューの提供

メイン料理が届くまでの間に「大阪産(もん)」に関する動画を視聴してもらう。
合わせて、スピードメニューとしてきくなを使用した1品を提供。



ご協力いただきたいこと

1. 「大阪産(もん)」紹介動画(QRコード)を記載したポスター等の掲示・設置
2. 大阪産きくなを使用したスピードメニューを開発・提供
3. 大阪産(もん)ロゴマーク使用に関する申請
4. アンケート

メニュー提供期間
令和7年1月15日(水)
～ 2月28日(金)

● 大阪産きくなの特徴 ●

大阪府が**5年連続出荷量全国1位**(うち泉州地域が8割生産)！傷つきやすく、長距離を運べないため、都市に近い泉州地域で栽培が広がりました。

関西のきくなは株張りタイプで、**柔らかい葉の部分が多い**！そのため、鍋以外にサラダなどの新たな食べ方を開拓中…

香り成分が痰を切り、咳を鎮めるなどの効果があり、ビタミン類が豊富で風邪予防にピッタリ！また、βカロテンは緑黄色野菜の中でもトップクラスの含有量であり、抗酸化物質として免疫力UPにつながるため、がんの予防、生活習慣病予防などに効果があります。他にも、美肌作り、風邪予防に役立つビタミンCや、骨粗しょう症の予防に効果的なカルシウムも含まれています。

※「きくな(菊菜)」は主に関西での呼称で、全国的には「しゅんぎく(春菊)」。

詳しくは「泉州きくなプロジェクト」で検索！

詳細と参加申込方法は裏面へ

スケジュール

令和6年
12月20日

参加申込み

1. 「大阪産(もん)」紹介動画(QRコード)を記載したポスター等の掲示・設置
ポスター、チラシ、ポップ等の作成例は府から提供いたします。
2. きくなを使用したスピードメニューを開発
例:おひたし、サラダ、ナムル、和え物 など
※きくなの購入は各自でお願いいたします(購入先はご紹介可能)。
3. 大阪産(もん)ロゴマーク使用に関する申請
大阪府行政オンラインシステムでお申し込みください。

令和7年
1月15日

メニュー提供開始!

府HPやSNSでPR、および報道提供を実施予定です。

2月28日

メニュー提供終了

3月14日

アンケート提出



参加申込方法

以下の内容をメールまたはFAXで12/20(金)までにお送りください。

FAX送付先 06-6614-0913

メール送付先 CHISAN-CHISHOU@gbox.pref.osaka.lg.jp

店舗名	
店舗の住所	
担当者のお名前	
電話番号	
メールアドレス	
HP・SNSのリンク	

※ご記入いただいた情報は今後、大阪産(もん)関連情報のご案内等のために使用することがあります。予めご了承ください。

その他のプロデュースプラン 取組を希望される場合はご相談ください!

1. 新しい客層向けのメニュー開発

大阪産きくなの特徴(栄養価・食味)などを活かし、高付加価値なメニューを開発。

⇒ 新しい客層(女性・若者など)に向け訴求!

2. 料理の一部をお土産に

「大阪産」食材加工品(OEM生産)を料理で使用。

その「大阪産」食材加工品をお土産として購入可能に。

⇒ OEM商品の販売で客単価アップ!

3. まちバルやフードトレイルの開催

まちバルはチケット(定額)制で「ワンディッシュ+ワンドリンク」、複数の店を一晩で回る形態。

フードトレイルはチケット型で提供内容と期間の点で まちバルより幅がある。

⇒ 地域やグループで他地域からも集客!

問い合わせ先:大阪府環境農林水産部 農政室推進課 地産地消推進グループ

TEL:06-6210-9590