

# VOICE #09

【ヴォイス】 / #09 / SEPTEMBER 2009 / www.oisix.com

## 野菜いっぱい ランチパーティー【2009.08.29】 野菜ぎらい克服!

LOVE  
veGe



VOICE / #09

RECIPES 【野菜ぎらい克服!】



### ほうれん草とバナナのきなこシェイク

忙しい時にもすぐ作れるお手軽レシピ。  
やさしい甘さで栄養満点なのもうれしい。

[2人分]

ほうれん草(茹でたもの)…40g バナナ(シュガースポットが出るくらい完熟したもの)…1本  
きなこ…小さじ2 牛乳…2カップ(400ml) 氷…2~4個 はちみつ…適量

①全ての材料をミキサーにかける。

「山の花のはちみつ」(税込1,029円／300g)

完熟前のバナナの場合は、はちみつを多めにするのがおすすめ。  
コーンフレークなどで食感をプラスしても、おいしく召し上がれます。

レシピ提供：Oisi レシピ工 野口真紀



### 長ねぎのスイートマリネ

長ねぎを煮て、甘さと柔らかさを最大限に引き出しました。  
熱いうちにマリネ液にからめるから、味がよくなじみます。

[2人分]

長ねぎ…2~3本 《マリネ液》白ワインビネガー…大2 オーレブオイル…大4  
砂糖…小1 にんにく(すりおろし)…少々 塩・こしょう…各適量

①長ねぎを4cmに切る。  
②蒸気の立った蒸し器で、①を4~5分蒸す。  
③熱いうちにマリネ液につけ、冷蔵庫で冷やす。

「ルミエールワインヴィネガー モンシェ白」(税込819円／300ml)

「蒸す」ことが、おいしさの決め手。蒸し器が無い場合は、フライパンまたは鍋に  
水を入れても。(レンジの場合は、水をふりかけ、ふんわりラップで1~2分)

レシピ提供：Oisi レシピ工 野口真紀



【つかいきりレシピ】ソフトドライトマト

低温のオーブンでじっくり焼くことで、トマトがより一層甘くなります。  
いつものトマトとは一味違う、驚きの味わいです。

[2人分]

ブチトマト…2パック

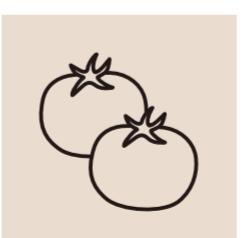
①ブチトマトは半分に切る。  
②オーブンシートを敷いた天板に①を並べる。  
③160℃のオーブンで40分程焼く。

「トマトと相性抜群 バジル(栃木県産)」(税込260円／1袋(約10g))

そのままいただくのはもちろん、色々な料理に使えます。  
ガーリックトーストにのせて、バジルとオリーブオイルを合わせても。

レシピ提供：Oisi レシピ工 野口真紀

### ACTIVITY REPORT [OisixのVOICE]



作った人がわかる安心：おいしい野菜、だれが作ったか知りたくなりますよね？

スーパーの青果は、コスト削減のために市場から一括して仕入れるので、産地名しか分からぬことがあります。そして作る側も名前が表記されないので、品質より利益に興味が行きがちになるのです。一方Oisixでは全ての青果の生産者名を公表しています。また「お客様の感じる『おいしい』を生産者さんと共有し、そのおいしさに磨きをかけ続けたい」という願いから、お客様の声を評価基準に生産者さんを表彰する「農家・オブザイヤー」を毎年開催しています。同じトマトでも、作る人の数だけおいしさがあることをぜひ楽しんでください。  
そして生産者さんたちがもっと自信を持っておいしさに取り組んでいけるよう、ぜひお客様の声をお寄せください。

お客様のVOICE(声)募集中です。アンケートにご協力ください。 <http://www.oisix.com/voice>

発行／オイシックス株式会社 写真／木村文吾 レシピ協力／Oisi (<http://oisi.jp/>) 撮影協力／やさい家めい レミ五反田店 (<http://www.eat-walk.com/>)

<http://www.oisix.com>

野菜いっぱい ランチパーティー【2009.08.29】



野菜ぎらい克服！【2009.08.29】



**素材の良さが克服のポイント**

おいしく野菜を食べるには、素材も重要です。生産者さんの愛情を受けて丁寧に育てられたOisixの野菜たちは生命力に満ち溢れ、エグ味が少なく、素材本来の味があるので、幼児期に大切な味覚の形成にも役立ちます。

今回のイベントで、子どもたちが克服した野菜はこれら。

普段なかなかできない交流がついた新しい発見。今日がみんなにとって、「おいしい思い出」ひとつになりますように。

### ちよつとした工夫で食べやすく

続いて料理が登場すると、もう一人の特別ゲスト、料理研究家・野口真紀さんが今回提供していただいたレシピのポイントや野菜の甘さを引き出す方法など直々にレクチャー。生活に役立つお話に隣同士会話も弾みます。また、お手伝いをさせる、など、楽しい時間をつくることもおいしく感じることのひとつなのだそう。

実際に子どもたちは野菜を完食し、見事「野菜ぎらい克服！」に成功。お母さんたちも「なすもピーマンも今日が初。私の分まで食べて驚きました」「見た目で食べなかつたビーマンを丸ごと食べたのは感動」と嬉しそう。佐々木さんも「自分の野菜を目の前でおいしそうに食べててくれる姿に元気をもらつた」と話していました。

普段なかなかできない交流がついた新しい発見。今日がみんなにとって、「おいしい思い出」ひとつになりますように。

みんな一緒に、おいしい、楽しい

### きゅうりに「おはよう」

まずは特別ゲストの一人、生産者の佐々木さんからの「きゅうりクイズ」。様々なきゅうりの実物が登場し、子どもたちも興味深々。初めて見る巨大きゅうりや花がついたきゅうりの赤ちゃんなど、見て触って元気よく答えていました。このクイズのなかで佐々木さんは、きゅうりがおいしくなるよう毎日していることは?』という問題に対して「毎日きゅうりに挨拶をしています」と答えています。「おはよう」と声をかけることで、きゅうりに対する愛情が更に深まるそう。子育てにも通じるお話に、みなさん聞き入っていました。

### おいしい交流

お客様に、食材のおいしさをもつと知つてもらいたい。生産者さんとお客様が、直接交流できる場をつくりたい。この強い想いから、Oisixでは今年から少しずつですが企画を始めています。

今回開催したのは、実際に野菜を作の生産者さんのお話を聞きながら、一緒にテーブルを囲む「野菜いっぱいランチパーティー」。都内の人気レストランにお子様を含む10家族においでいただきました。

「おいしい野菜で、子どもの野菜ぎらいを克服したい」とお母さんたちは意気込んでいます。