

緊急告知

#YOKOSUKAサラダプロジェクトが始動!

よこすか野菜のサラダ化プロジェクト

「#YOKOSUKAサラダプロジェクト」は、横須賀市とキューピー株式会社が連携し、旬のよこすか野菜を自然に食べたいようなオリジナルレシピ「#YOKOSUKAサラダ」の開発を行い、情報発信をしていくプロジェクトです。Fashion・Casual・栄養バランスのキーワードとともにサラダメニューをお届けします!



横須賀市

Yokosuka City



よこすか野菜をもっと 知って食べてほしい!

横須賀では、1年を通して多種多様な野菜が生産されています。こうした横須賀市内で生産され、品質の高い「よこすか野菜」をもっと知ってもらい楽しめる、サラダメニューをご紹介します。



よこすか野菜
WEBサイト



協業

kewpie



サラダから食べるのが ポイントです!

旬のよこすか野菜を使って、手軽に作れてアレンジしやすいサラダを紹介します。健康的な食生活のために毎日の食事にサラダを取り入れ、サラダから食べましょう。



サラダファースト
WEBサイト



市内外の量販店・飲食店

- ・売り場等でのPOPの掲載、シール付きよこすか野菜の販売
- ・キャンペーンメニューの提供など

よこすか野菜の認知向上
(イメージアップ)

よこすか野菜の
消費拡大

野菜摂取推奨による
健康維持・増進の寄与

サラダと一緒に食べよう

カレー With サラダ



よこすか海軍カレーの定義にもあるように、カレーにはサラダと牛乳がつきもの！
カレーにあう「#YOKOSUKAサラダ」を横須賀市とキューピー株式会社が考案
しました。カレーと相性がいい、よりすぐりのサラダ3メニューをご紹介します！



キャベツとスイートコーンの チョップドサラダ

材料：2人分

キャベツ	1/8個
レタス	2枚
にんじん	1/4本
玉ねぎ	1/8個
ハム	4枚
キューピー コールスロードレッシング	適量
サラダクラブ 北海道コーン(ホール)	1袋(100g)

作り方

- ① キャベツは葉と芯に分け、芯は薄く切ってから8mmの角切りにし、葉は8mmの角切りにする。レタスは冷水にさらして水気をきり、8mmの角切りにする。にんじんは皮をむき、8mmの角切りにする。玉ねぎはみじん切りにし、水にさらして水気をきる。ハムは8mmの角切りにする。
- ② 器に①とコーンを盛りつけ、ドレッシングをかける。



横須賀市農水産業
振興課おすすめ



カレーにあうおすすめポイント

マイルドな欧風カレーには、さっぱりしたコールスローがよくあう！



トマトとモッツアレラチーズの カプレーゼ風コブサラダ

材料：2人分

トマト	1個
クレソン	1束
セロリ	1/2本
アボカド	1/2個
オレンジ	1/2個
モッツアレラチーズ	1/2袋
キューピー コブサラダドレッシング	適量

作り方

- ① トマトは1cmの角切りにする。クレソンは長さ1cmに切る。セロリは筋を取り、1cmの角切りにする。アボカドは1cmの角切りにする。オレンジは皮と薄皮をむき、ひと口大に切る。モッツアレラチーズは1cmの角切りにする。
- ② グラスにセロリ、モッツアレラチーズ、オレンジ、アボカド、トマト、クレソンの順に盛りつけ、ドレッシングをかける。



キューピーおすすめ



カレーにあうおすすめポイント

スパイシーなインド風カレーには、カレーに負けないスパイシーなサラダがぴったり！



キャベツと小松菜の あえサラダ

材料：2人分

せん切りキャベツ	130g
小松菜	2株
にんじん	5cm
ツナ(缶詰) 缶詰・油漬	1缶
キューピー ベイザンヌサラダ ドレッシング	大さじ4

作り方

- ① 小松菜は5mm幅の細切りにする。にんじんは皮をむき、せん切りにする。
- ② ボウルにせん切りキャベツ、①、汁気をきったツナを入れ、ドレッシングで和える。



JAよこすか葉山
おすすめ



カレーにあうおすすめポイント

辛さが特徴のタイカレーなどには、クリーミーな味わいのサラダがおすすめ！



「#YOKOSUKAサラダプロジェクト」は、カレーと相性のいいサラダはもちろん、
自然とよこすか野菜を食べたくなる様な魅力いっぱいのサラダを発信していきます！