

比内地鶏の担々風 クリーミーナッツスープ



秋田県立金足農業高等学校
にこにこ三姉妹

比内地鶏の担々風 クリーミーナッツスープ



比内地鶏の担々風
クリーミーナッツスープ

秋田県の郷土料理
きゃのこ汁

担々スープ

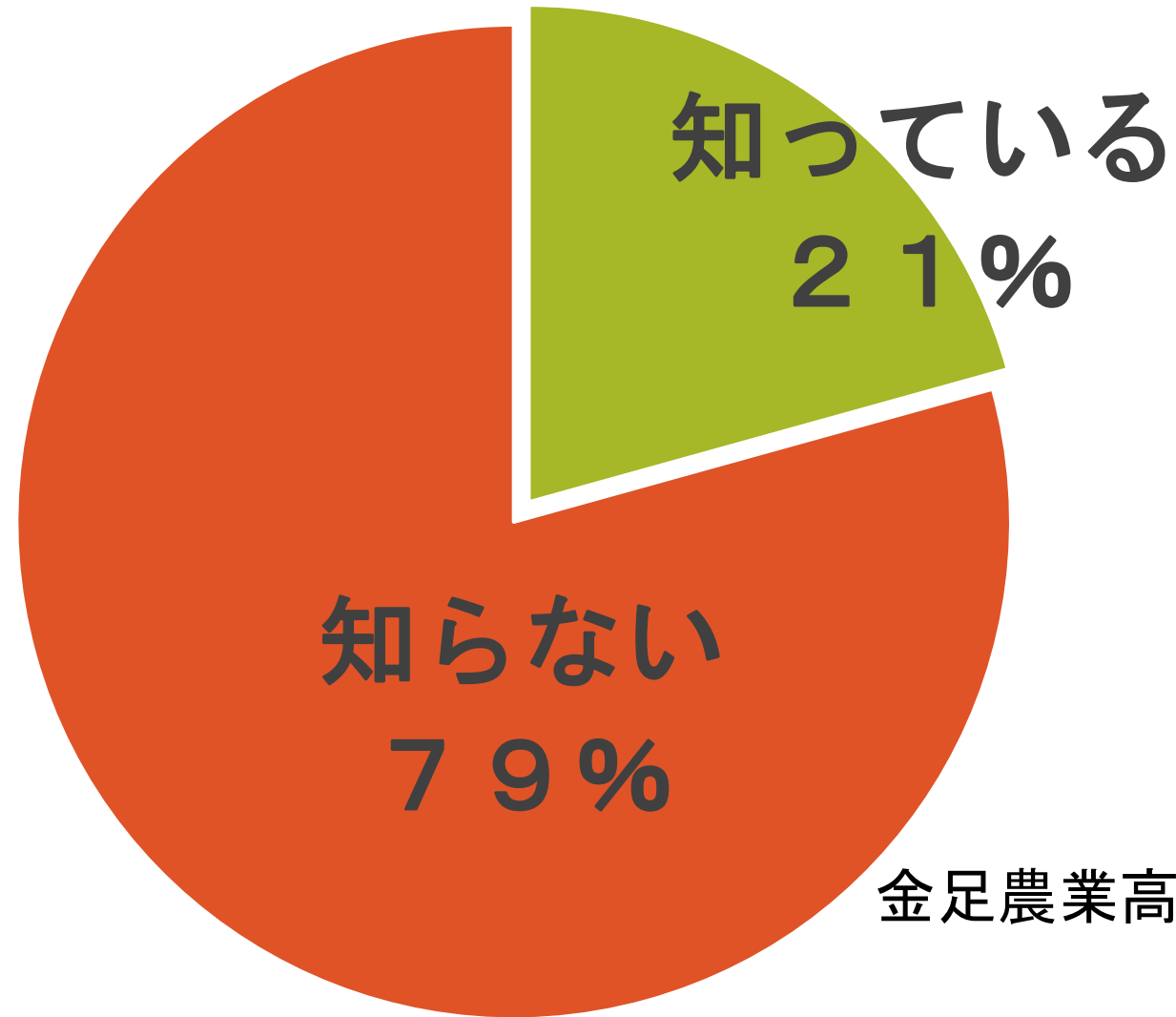
比内地鶏ガラスープ

きゃのこ汁とは



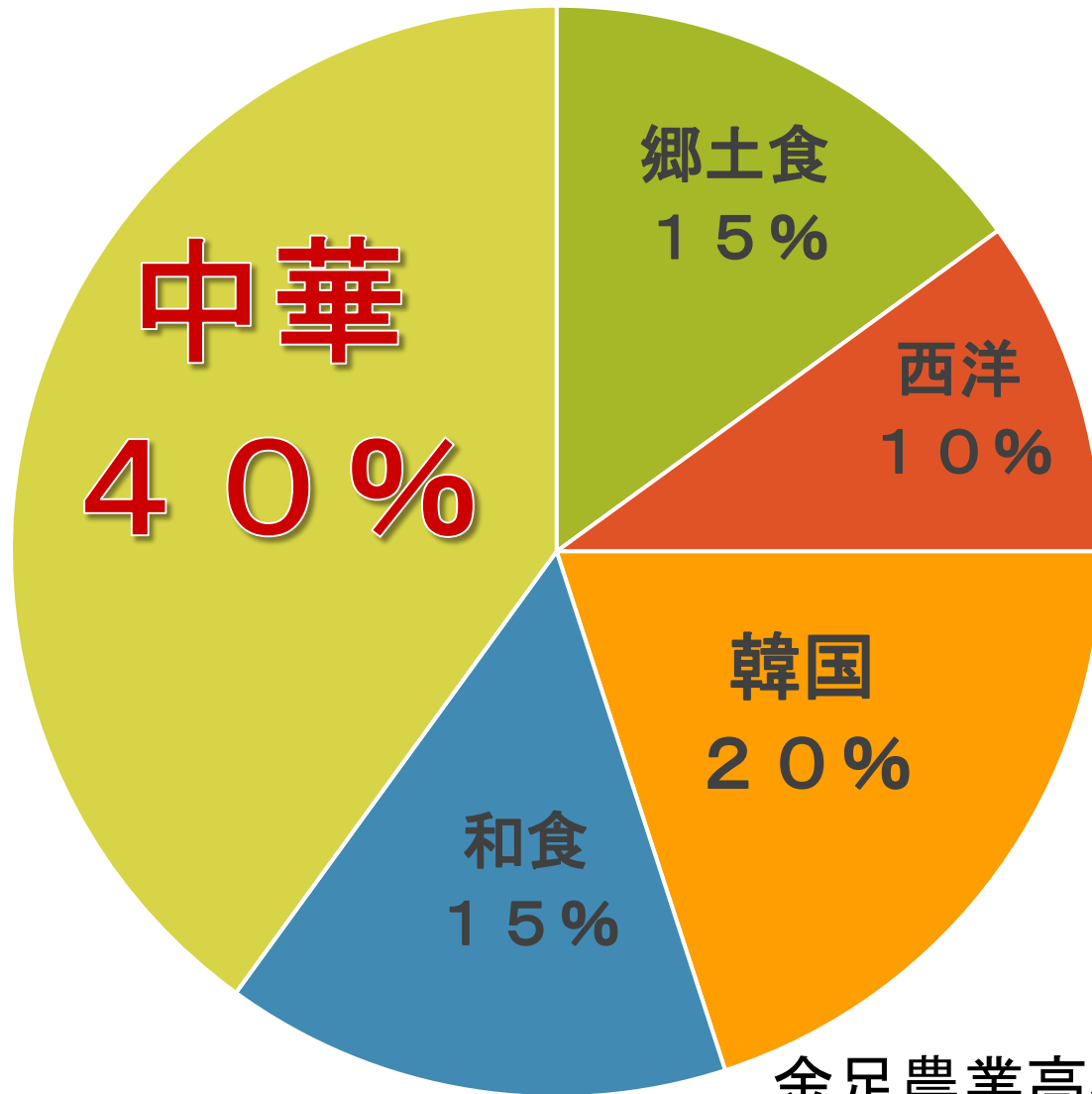
「あきた郷味風土記」より

きゃのこ汁を知っている？



金足農業高校調べ

冬に食べたい汁物は？



金足農業高校調べ

大豆の
きゃのこ汁

豆乳の
担々スープ!!



こだわり食材を紹介



こだわり①

比内地鶏



秋田県公式WEBサイ比内地鶏ネットより

秋田が誇るブランド鶏

比内地鶏

- **日本三大美味鶏**
- 平飼い約 1 5 0 日
- イノシン酸◎
うま味が濃い



鶏ガラ使用
コストダウン

鶏ガラだしの材料



比内地鶏の鶏ガラだし



こだわり②

秋田県産大豆



大豆の栄養価

- 大豆をまるごと使用
食物繊維で整腸作用！
- コレステロール含まない
血栓症予防で心配ない
- 豊富な大豆イソフラボン
体調整って嬉しいだモン



豆乳と牛乳の栄養価比較

	エネルギー	たんぱく質	炭水化物	食物繊維	脂質	飽和脂肪酸	カルシウム	鉄
単位	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg
無調整豆乳	44	4	3	0.2	2	0.32	15	1.2
普通牛乳	61	3	5	0	4	2.33	110	0

《100g当たりの栄養価比較》

※（ ）は推定値

出典：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」

比内地鶏の担々風クリーミーナッツスープ と 一般的な担担スープの栄養価比較

一人分 合 計		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	カルシウム	鉄分	食塩相当量
		kcal	g	g	g	g	mg	mg	g
クリーミー ナッツスープ		177	15.6	6.5	11.2	2.5	35.5	1.9	1.8
担担スープ		207	17.4	17.8	4.7	2.3	—	—	1.8

秋田は大豆の生産量 全国上位！

【都道府県別の大豆の生産量（令和4年）】

1. 北海道 1 0 8 , 9 0 0 t

2. 宮城県 1 5 , 8 0 0 t

3. 秋田県 1 1 , 5 0 0 t

秋田県における大豆栽培の歴史

- **米の消費量**の減少
- 減反政策と米の生産調整
- **転用作物**として大豆栽培へ
- 大豆生産のための機械の導入
- **大規模の大豆栽培**の必要性

秋田県の大豆生産地

提供 秋田県大潟村 佐藤貞之氏

畑のお肉から畑のナッツ^{クリーミー}へ



こだわり③

可美しき秋田県産食材



ねぎ界の秋田美人

白神ねぎ

- ・ 色白
- ・ しゃきしゃき
歯ざわり
- ・ 甘味◎



スーパで地域貢献！



一物全体食の提案



白神ネギ

- ・ 緑色の部分は
鶏ガラだしに
- ・ 白い部分は
スープの実に

未利用部分を最小限に



郷土料理を
継いできた先人

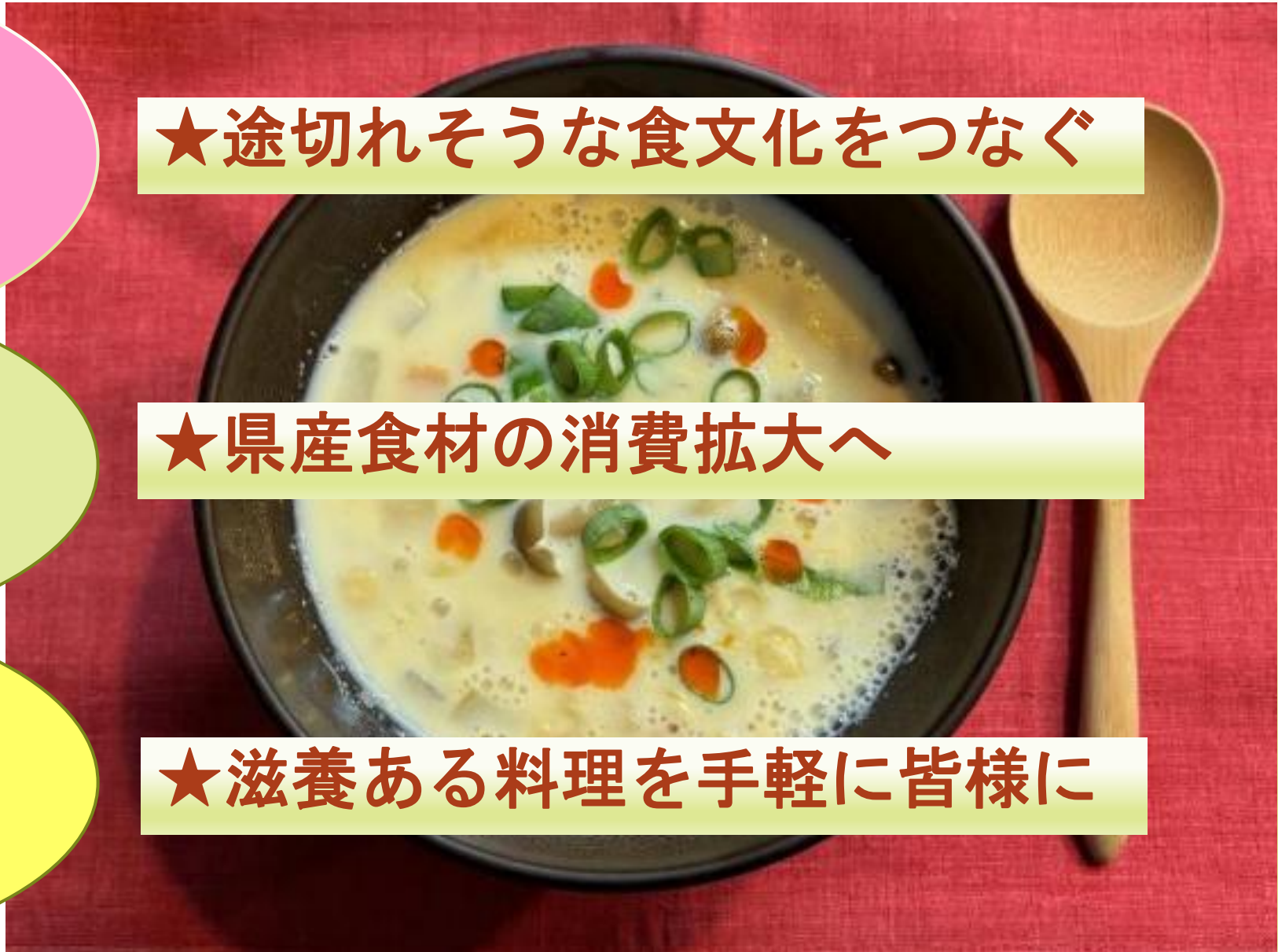
政策、災害も
乗り越える
秋田の生産者

身体や健康を
大切にしたい
消費者

★途切れそうな食文化をつなぐ

★県産食材の消費拡大へ

★滋養ある料理を手軽に皆様に





沢山の想いを ご賞味ください