アメリカンフードフェア

県内初！魅力的なアメリカ農産物商品の展示販売

日時 2026年 9月17日(木) 12:00～19:00
18日(金) 11:00～17:00

会場 丸亀町グリーン けやき広場(高松市丸亀町7-16)

主催 アメリカ農産物貿易事務所(ATO)大阪・アメリカンフードフェア実行員会



USハイブッシュブルーベリー協会

アメリカ産ブルーベリーの旬は夏、5月から9月。美味しく、ヘルシーで、万能なブルーベリーを夏のシーズンに楽しみましょう!また、ブルーベリーは、1日の果物摂取量を増やす簡単な方法です。ブルーベリー100gのカロリーはわずか57kcal、おやつやスナックにもお薦めです。



USAライス連合会

私たちが紹介する「カルローズ」はカリフォルニア州オリジナルのジャポニカ系中粒種のおコメで、軽い食感と歯ごたえが特長。ドレッシング、オイルやソースとの相性も良く、サラダやスープからデザートまで、幅広いおコメ料理にご活用いただけます。



カリフォルニアフレッシュフルーツ協会

カリフォルニアは、甘くて美味しい果物が育つ最高の条件を備えていることで世界的に有名です。プラムは、しっかりとした食感、ジューシーさ、ピリッとした皮で知られ、ネクタリンはとてもまろやかで自然な甘みがあります。フレッシュなフルーツをカリフォルニアから!



カリフォルニアオリーブ協会

カリフォルニア産オリーブは癖がなく、やさしい塩味とまろやかな味わいが特徴。サラダや前菜、料理のアクセントとしても最適です。今も昔も変わらぬ製法で作られ、古き良きアメリカの味を感じさせます。



米国食肉輸出連合会

アメリカンポークは、高品質でやわらかく、ジューシーな味わいが特長です。日本まで約2週間かけてチルド輸送される間に、適度に熟成が進み、うま味がさらに引き出されます。当日は、低温調理でしっとりやわらかく仕上げた「サラダポーク」のサンプリング配布を実施します。アメリカンポークならではのおいしさを、ぜひお楽しみください!



ワシントン州ワイン協会

アメリカ北西部に位置するワシントン州、優れたブドウ栽培地から魅力あふれるワインをご案内いたします。美しい自然、ユニークな気候と土壌、そしてワイン作りに情熱を捧げる生産者たち。そこから生み出される、珠玉のワシントンワインをどうぞお楽しみください。



デリカフローラ株式会社

日本初上陸【ジャックダニエルBBQシーズニング】ジャックダニエルが贈る本場アメリカのBBQシーズニング。ジャックダニエルウィスキーを乾燥させ、パウダー状にしてブレンド。フェア会場ではジャックダニエルBBQソースを特別価格で販売します。お楽しみに!





ごちそうUSA

アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)の公式IGアカウントです。質の高いアメリカの食材を使った便利なレシピ、アメリカの農産物や食文化に加えてイベントなどに関する情報をみなさんへご紹介しています。是非フォローしてください!

@gochisousa

※掲載内容はフェア実施の際と異なる場合がございます。