

ブロッコリーの総合サイト『知ろう！食べよう！ブロッコリー大好き！』開設

栄養価や産地直伝レシピなど魅力発信、ブロッコリー消費拡大へ

株式会社 サカタのタネ　　2022年04月25日

サカタのタネはブロッコリーのさらなる消費拡大と食育への貢献を目指し、ブロッコリーの魅力を広く発信するウェブサイト『知ろう！食べよう！ブロッコリー大好き！』（https://www.sakataseed.co.jp/special/broccoli）を開設しました。



トップページ（イメージ）

メインコンテンツであるブロッコリー産地直伝のレシピページを中心に、ブロッコリーのさまざまな魅力を紹介しています。ブロッコリーのつくりや、普段なかなか目にする機会が少ないブロッコリーのタネや花などブロッコリーそのものについて紹介するページのほか、おいしいブロッコリーの見分け方や栄養素など総合的にブロッコリーを知ることができます。

日本で1980年代以降に普及し始めたブロッコリーは、栄養価の高い野菜の一つとして知られており、現在まで作付面積や出荷量が増加傾向にありますが※、茎の扱い方や調理方法に悩む消費者の声もありました。消費者にもっとブロッコリーをおいしくたくさん食べていただきたい一。そんなブロッコリー産地の想いを広く発信するため作成したコンテンツ『レシピ From 産地』では、ブロッコリーをまるごと使ったレシピや茎を活用したレシピなど、産地ならではのブロッコリーが主役となるレシピを動画とともに紹介しています。また食品メーカー大手のキユーピー株式会社のおすすめブロッコリーレシピページも設け、バラエティに富んだブロッコリーレシピを掲載しています。

当社はブロッコリーのリーディングカンパニーとして、より多くの方にブロッコリーの魅力を発信するとともに、さらなる消費拡大を目指し、今後も産地のおすすめレシピや新コンテンツを追加していきます。

消費拡大と食育への貢献を目指して

当社はブロッコリー種子において世界シェア約65%、国内シェア約75%（当社推計）を誇るブロッコリーのリーディングカンパニーです。現在まで国内外において、食味のよさなど高品質かつ生産者の作業性向上や異常気象に対応できる品種開発を行いブロッコリー栽培と消費拡大に寄与し続けています。

ブロッコリーは栄養価の高さから近年の健康ブームと併せてさらなる需要の高まりが期待される品目です。より幅広い世代にブロッコリーの魅力を伝えたい一。当サイトではブロッコリーの栽培からレシピまで総合的にブロッコリーの魅力を紹介しています。子どもから大人まで幅広い

世代にブロッコリーに対する興味関心を持っていただくと同時に、健康的な食生活のきっかけや食材への感謝など食育にも貢献するウェブサイトとして今後更新を続けていきます。

ウェブサイト『知ろう！食べよう！ブロッコリー大好き！』のポイント

1. 普段あまり目にしないブロッコリーの一面を紹介

『ブロッコリーってどんな野菜？』では、ブロッコリーのつくりや生育過程を紹介。

2. アイデア満載のレシピを多数紹介

『レシピ From 産地』では全国のブロッコリー産地おすすめレシピを紹介、短い動画で調理方法を分かりやすく解説しています。本ページではレシピを印刷できるボタンを設け、直売所やスーパーのブロッコリー売り場にポップとして設置するなど自由にご利用いただけます。

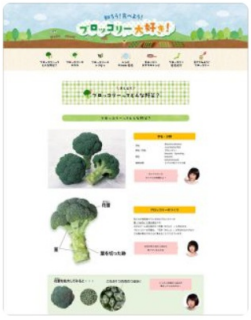
また当社が扱う野菜とも親和性が高いことから、マヨネーズやドレッシングなどの調味料を扱うキユーピー株式会社のレシピも紹介しています。

3. おいしいブロッコリーの見分け方、栄養素などお役立ち情報を掲載

『ブロッコリーのトリセツ』『ブロッコリーのチカラ』では料理研究家・管理栄養士の岩﨑啓子氏監修のもと、ブロッコリーの栄養素と機能性を紹介。岩﨑氏おすすめの食べ合わせや調理法も紹介しています。

4. 全国各地のブロッコリー産地を紹介

1年を通じてスーパーなどで購入できるブロッコリー。『ブロッコリー産地紹介』ではその安定供給を担う全国の産地を紹介しています。地域の気候や地形に合わせた栽培方法の紹介もあり、作り手の想いやこだわりを知ることができるコンテンツです。



『ブロッコリーってどんな野菜？』



『レシピ From 産地』



『ブロッコリーのチカラ』

※農林水産省　主要野菜計（全国）の作付面積、収穫量及び出荷量累年統計（昭和48年～）令和2年産野菜生産出荷統計（ブロッコリー）より