

第2回 小松とまとスマイルレシピコンテスト

北陸3県一の生産量を誇る「小松とまと」は、甘さと程良い酸味が特徴です。
おいしさはもちろん、栄養面にもこだわったトマトの魅力を引き出す
とっておきのレシピを募集します。

米料理部門



丂、ピラフなどお米を使った料理や、ご飯がすすむおかずのレシピ

麺料理部門



小腹がすいたときに、つるつと食べられる栄養満点な麺料理のレシピ

応募資格 個人または任意のグループ
応募方法 申込用紙(市ホームページからダウンロード可)に必要事項を記入し、料理の写真を添えて郵送またはメールで提出。

応募期限 8月31日(木)必着
応募先 ☎923-8650 小馬出町91
環境王国こまつ推進本部

✉ k-oukoku@city.komatsu.lg.jp

詳しくは市ホームページをご覧ください。



小松とまと応援チーム
食物栄養学科の学生が
結成しました



トマトに含まれるリコピンは、動脈硬化に由来する様々な生活習慣病への予防効果が確認されています。ほかにも美肌効果や免疫力の向上、高血糖やアレルギーの抑制など、病気や老化から身を守るパワーがたっぷり備わっています。レシピコンテストなどを契機に、多くの人にトマトの魅力を知ってもらえるとうれしいです。



北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科
学科長・教授 新澤祥恵さん

小松とまとを食べよう！ キッズ料理教室

とき 8月30日(水) 14時～16時
ところ 第一地区コミュニティセンター
内容 小松とまとを使った調理実習
講師 小松とまと応援チーム(北陸学院大学短期大学部
食物栄養学科)
対象 小学生とその保護者
定員 8組(1組3人まで) ※応募多数の場合は抽選
参加費 無料
申し込み 8月16日(水)までに環境王国こまつ推進本部

小松とまと収穫祭

とき 8月6日(日) 10時～(収穫体験は無くなり次第終了)
ところ うららの農園(松崎町乙90) ※JAあぐりの駐車場をご利用ください。
内容 16種のトマト収穫体験(有料)、トマトやオリジナリトマト料理の販売、トマトすくいなど

問い合わせ 環境王国こまつ推進本部 ☎ 24・8078

8月1日火 カブッキーポイント が始まります



問い合わせ ICT推進課 ☎ 24・8047



対象マーク

市内の公共施設を利用したリイベントに参加したりすると、小松市独自の地域ポイント「カブッキーポイント(以下「ポイント」)」が取得できます。たまたまポイントは買い物や公共施設の入館時に「1ポイント=1円」として使用できます。

ポイントをためてお得につかおう！

■イベント参加で

ためる 対象マークがある市のイベントに参加すると、ポイントを取得できます。※対象イベントは、広報こまつなどでご確認ください。

■市内公共施設で

ためる 対象施設を利用すると、ポイントが取得できます。

つかう 入館料に相当するポイントがたまたま際は、入館料としてポイントを使用できます。

◎対象施設 サイエンスヒルズこまつ、里山健康学校せせらぎの郷、博物館、本陣記念美術館、宮本三郎美術館、埋蔵文化財センター、勧進帳ものがたり館、尾小屋鉱山資料館

■買い物などで

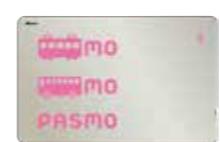
ためる 対象施設で買い物などすると、ポイントが取得できます。

つかう たまたまポイントは、買い物などの支払いに使用できます(1ポイントから使用できます)。

◎対象施設 ぶっさんや(こまつ芸術劇場うらら内)、空の駅こまつ(小松空港1階)、空力フェ(小松空港2階)

対象カード

小松カブッキーWAONカードなど全国のご当地WAON、Suica、PASMO ※登録などの手続きは不要です。一部のSuica、PASMOは利用できないものがあります。



お出掛けしてポイントをためよう♪

対象施設を利用または
対象イベントに参加



▼ カウンターや受付にある読み取り機にカードをかざす



カブッキーポイントステーション
で、ポイントゲット！



対象施設は
順次
拡大予定！

※ポイントの有効期間は、最後にポイントを取得した日または最後にポイントを利用した日から2年間です。

※WAON、Suicaなど、ほかのポイントとの相互交換はできません。

詳しくは市ホームページを
ご覧ください。

