



July 2021

JA全農京都様 / JA京都市様主催 オンライン会議



先月、京都関連の初のオンライン会議が行われ、横浜より金港青果株式会社および株式会社アグリ・ヌーヴが参加し、[JA全農京都様](#)、[JA京都市様](#)、[上賀茂特産野菜研究会](#)様から京伝統野菜の商品展開について様々なご提案をいただきました。

中でも現在絶賛販売中の「京賀茂なす」は、京都で最も古い神社と云われる「[上賀茂神社](#)」と深い関りがあり、豊作祈願祭や葵祭賀茂なす奉納式が境内にて執り行われるなど、京の伝統野菜は神社と農業の歴史を現代に繋いでいます。

さて、この艶のある光沢感と丸みを帯びた賀茂なすを、なだ万出身の加藤料理長が腕を振るう『麻布 あみ城』様にお試しいただきました。肉厚でトロリと口溶けのよい賀茂なすは加藤料理長の手により揚げ出しと蒸し焼きの二品が完成し「皮が柔らかく、身がしまっていて、美味しかったです」と満足げに語っていただけ、当方も京都と東京を繋ぐ役目を果たせたことに喜びを感じました。

コロナ禍で県を跨いでの移動が制限される中、オンライン会議などを積極的に活用して生産地と情報交換を行うことにより親交を深め、需要家へより良い品のお届けを目指しております。

写真協力 『麻布 あみ城』
(上)賀茂なすと桜海老の揚げだし
(下)賀茂なすの蒸し焼きフェアグラ味噌かけ

📌 今月の一枚

365日野草生活
オラソル農園×のんさん



(写真)青パイアの苗を持つ365日野草生活ののんさん

5月中旬、[オラソル農園](#)様主催、アグリ・ヌーヴ協賛『青パイアの苗植え』が行われました。イベントには、メディアに多数出演している[365日野草生活のんさん](#)や有名レストランのシェフたちも参加し、交流を図りました。

また、6月にオンラインで行われた[AG/SUM2021](#)ではオラソル農園様ブースでこのイベントを紹介するにあたりアグリ・ヌーヴも協力企業として名前が出ました。

次回の写真もお楽しみに♪



先月ミシュラン1つ星フレンチ [ローブ](#)様よりご注文いただき、この香高いマンゴーの特徴を生かし、横浜平塚産の食用バラを使ったアイスにマンゴーソースをコーティングした初夏のきらめきを放つデザートをメニューに加えていただきました。

宮崎県産の完熟マンゴーの需要が夏に向けて益々高まってきています。

宮崎太陽銀行様よりご紹介を受けた[KARU FARM](#)様のマンゴー『時の雫』は、世界最高レベルの糖度20度超えの濃厚な甘みと香りを誇る、宮崎県トップクラスのマンゴーです。この『時の雫』は、東京広尾にある予約3年待ちという超人気の、シェフの名前がそのまま店名になっているレストラン「[長谷川稔](#)」の長谷川シェフが、コロナ禍で倒産したマンゴー農園を買って復興させた特別なマンゴーです。

世界最高峰糖度の20度超え
宮崎県産 完熟マンゴー 『時の雫』[®]

HP・SNS



Facebook



Instagram



HP

定期的に更新中！
チェックしてください。
フォローやいいね！を
お願いします。

発行元
金港青果グループ
株式会社アグリ・ヌーヴ

気になる点などございましたら、左記へご連絡
ください。

(045)

459-3698