



小諸市の農業振興研究会に金港青果グループ参加

今年6月下旬より「小諸市SDGs新事業構想プロジェクト研究会」に参加しています。

長野県小諸市では「農業振興」と「地域公共交通・MaaS」を中心に、市の活性化を図る事業を検討しており、その一環として今回、[事業構想大学院大学](#)の企画・運営による課題把握、事業構想を目的とした研究会が発足しました。

金港青果及びアグリ・ヌーヴは中核メンバーである[株式会社カクイチ](#)様とともに「農業振興」チームに参加をしております。

これは小諸市長 小泉俊博氏がビジョンとして掲げる『健幸都市こもろ』を体現していくアクションのひとつで、この研究会参加に際して、当社取締役の佐伯崇司が小泉市長を表敬訪問いたしました。

以前にも、白土馬鈴薯や生プルーンなど小諸市の特産物をご提案いただき、需要家へと繋げてまいりました。今後も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。



(左)当社取締役 佐伯(右)小諸市 小泉市長

🍌 今月の一枚 日南市産 完熟マンゴー



今号は、[鹿児島銀行](#)様よりご紹介を受けたながら農園様のマンゴーを、池袋の[仏蘭西料理](#)や[おら料理店](#)様よりご注文いただき、愛媛県産の完熟レモンとのマリージュで生まれた「完熟レモンと完熟マンゴーのアンサンブル、パリブレスト仕立て」をご紹介します。どちらも完熟がキーワードのマンゴーとレモンの甘味と酸味が絶妙に融合した逸品はお料理を沢山召し上がったあとでも、手が止まらない幸せな一品です。次回の写真もお楽しみに♪



(左) soleil「金華豚のロースト」(右) L'aube「ハスカップのデザート」

梅雨明けを目前に、ブルーベリーを变形したような「ハスカップ」を道外ではまずお目にかかれない生の状態で直送いただき需要家へお届けしました。ハスカップは注目の糖度高フルーツとは対照的に甘酸っぱい味の特徴で、ジャムやソースとしてデザートやお肉料理に添えると抜群の威力を発する果実です。

『ロープ(L'aube)』のパティシエ平瀬祥子氏は、白亜のメレンゲを器にとろけるようなハスカップムースとアクセントに細かく刻んだルバーブを入れ、クレームで覆ったジューンブライドを思わせるエレガントなデザートをご提供していただきました。

一方、『ソレイユ(soleil)』佐藤陽介シェフは、アミューズのフォアグラと金華豚のローストにハスカップの甘酸っぱいソースと実山椒の効いたスパイシーソースの二種類を添えたメイン料理の2品にお使いいただき、不老長寿の実に新しいエッセンスをご提案頂きました。

✓ 航空会社CAの北海道鉄板土産 万能長寿の実『ハスカップ』

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

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。



Facebook



Instagram



HP

HP・SNS