



December 2021

澤光青果様5店舗で『石川県フェア』を開催しました！



各店舗の皆様、ご協力をいただきありがとうございました！

11月下旬に全農いしかわ様、石川県東京事務所 廣田様の全面協力のもと、澤光青果様の5店舗(ルミネ北千住店、戸塚モディ店、モザイクモール港北都筑阪急店、相鉄ライフ二俣川店、ジョイナス横浜店)で『石川県フェア』が開催されました。

本フェアでは、石川県の伝統野菜「加賀れんこん」や「源助大根」「五郎島金時」「加賀丸いも」の4品(※店舗によって異なります。)を販売し、展示サンプルで石川県オリジナル米「ひやくまん穀」も紹介しました。

当日は各店舗の方々や元気な声で丁寧に商品を説明して下さるマネキンさんのご協力をいただき、「初めて見たわ」という声やリピーターさんからは「これ美味しいのよね」と嬉しいお言葉を受ける場面もあり、石川県の食材をたくさんの方に知ってもらえる良い機会となりました。

今後も様々な地域やお店とコラボレーションし、需要家や消費者に向けて美味しい食材と生産者の想いをお届けできる取り組みを目指します。

①今月の一枚 小諸市へ需要家同行ツアー



写真：(右から)やおら料理店 中島シェフ、野元果樹園 野元氏、Pêche de Hyotan 内山氏
前回11月号でも触れた、小諸市事業構想プロジェクトの一環として、今回は、[やおら料理店](#)中島シェフと[Pêche de Hyotan](#)責任者と一緒に小諸市に訪れました。

産地や直売所など3カ所を巡り、生産者と需要家の意見交換の場を設けることができました。

中島シェフは購入した食材の試作品を前に「良い経験となった。今後小諸市の食材を色々な形で活用してみたい。」と話してくださいました。

今後、このような交流の機会を増やし、需要家と生産者との間で交わされにくかったそれぞれの「現場の声」を繋げていきたいと思っております。

次回の写真もお楽しみに♪



十色とうがらしの皆様、ショウリツ 内藤専務と一緒に。



辛い、痛い、でもまた食べたい。
クセになる味「生の唐辛子」の魅力

近年、日本国内でも多国籍料理を身近で食べられるようになり、私たちも様々な地域の料理と出会える機会が増えていきます。古くから唐辛子文化を築いてきた中国料理(四川料理や韓国料理は“辛美味い”料理が特徴的です。各国現地でもよく使われている「生の唐辛子」はただ辛みがあるだけでなく、バリエーション豊かな甘みや香りを感じることができ、唐辛子本来の味わいをそのまま料理で生かすことができる食材です。

先日、埼玉県にある唐辛子農家「十色とうがらしファーム」様へ中国料理原料専門商社株式会社ショウリツ内藤専務と一緒に訪問しました。色合いや形、スコヴィル値(辛味度数)の違いが豊富な唐辛子に感動し、試食ではその辛さに涙と汗を見せる場面もありましたが、生唐辛子という食材の展望を改めて体感できる良い機会となりました。

今後より本格的で新しい食材に出会えるよう、皆様のお力を借りながら商品研究をしていきたいと思っております。

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

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