



南魚沼産 八竜米を澤光青果様で数量限定販売!



コシヒカリの三大名産地の1つである新潟県魚沼の中でもとりわけ貴重な南魚沼産の『八竜米(はちりゅうまい)』は、商標登録もされており、昨年 日本穀物検定協会による「食味ランクS」を受賞したトップクラスのお米です。

ふっくら、しっかりとした弾力のある粘り気が特徴で、味わい深く口の中で柔らかい甘みを感じることができ、いろいろなジャンルのお料理と相性が良く、上手に引き立てあげることができるお米です。

昨年に引き続き澤光青果様ご購入くださり、今年はアトレ新浦安店様をはじめ3店舗で販売していただきました。アトレ新浦安店の店長は「新潟や魚沼という地名のブランド感や美味しさに惹かれて気になって見ている方、購入される方が多い。」とお話ししていただきました。

今後も、生産地や生産者の想いを販売店や高級レストランを通じて沢山の皆さまに伝えていきたいと思っております。

① 今月の一枚 小諸市 標高2,000mの雲海



アグリ・ヌーヴでは今年初めから半期にわたり長野県小諸市の事業構想プロジェクトに参加してまいりました。本プロジェクトで株式会社カクイチ様、JA佐久浅間様と一緒に取り組んでいるプランの1つに高地トレーニング競技者とのコラボレーション企画があり、先日、現地視察を行いました。標高1,000mのトレーニング用トラックを超えてさらに登っていくと標高2,000mの雲海が広がるトレーニングエリアがあり、自らを鍛え上げていくアスリートたちの姿を思い浮かべ胸がアツくなりました。

このプロジェクトを通じて、沢山の方々と出会い、新たな視点や刺激を受けました。

今後ともこのご縁を大切に励んで参ります。

次回の写真もお楽しみに♪

JA全農いしかわ様
 Instagram公式アカウント



(右から)石川県東京事務所 廣田氏、金港青果 井関、小山

10月下旬、早朝より元気な声が飛び交う横浜中央市場へ石川県東京事務所の廣田氏がご来場くださり、金港青果が入荷している加賀伝統野菜『五郎島金時』の販売状況を、

JA全農いしかわ様の公式インスタグラムにて紹介するための、取材・撮影をいただきました。

『五郎島金時』は、品の良い自然な甘みで地元地域では「コッポコボ」食感と言われており、しっとりほくほく感を楽しめるサツマイモです。また、馬鈴薯の約3倍の食物繊維があり、腸内環境を整える働きのほか、高血圧予防などにも効果的な食材と言われています。

廣田氏は「焼き芋で素の美味しさを味わうのはもちろん、皮つきで豚汁に入れると芋の甘みと味噌の旨味がマッチして美味しいですよ」と教えていただきました。

JA全農いしかわ様の公式インスタグラムの投稿は近日公開予定です。今後も石川県の産物のご紹介を受け、需要家の皆様へお届けしたいと思います。

金港青果の市場取材に密着! 石川県特産 加賀伝統野菜 『五郎島金時』

HP・SNS



HP



Instagram



Facebook

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