



August.2022

VOL.18

# 長野県小諸市の旬食材 東京フレンチに登場!

昨年末に東京都内に飲食店を構えるシェフたちをお連れし、長野県小諸市の農園や道の駅などを巡る体験型ツアーを主催しました。ツアーに参加いただいたやおら料理店の中島シェフから「ツアーで小諸市の食材や人と直接触れあうことで感じた魅力を、今後、小諸市食材の活用を通して表現していきたい。」と嬉しいお声掛けをいただきました。

早速に小諸市へご連絡し、**小諸市役所**、**やおら料理店中島シェフ**、弊社の3社合同ZOOM会議を実施しました。中島シェフから実際に訪問したプロのシェフならではの視点や感想をいただき、小諸地域の旬食材の紹介を受け、7月初めに、**あぐりの湯こもろ直売所**からやおら料理店へ新鮮な小諸食材第一号が直送されました。

中島シェフは提供された旬の食材を使ってメニューを考案、SNSへアップしていただき、訪れるタイミンクによってはフレッシュな小諸食材を使ったオリジナルメニューに出会えるかもしれません。

現地体験や旬の食材の追求など、需要家の方々の「欲しい」を実現できるように、今後も積極的に取り組んでまいります。



▲3社合同でのZOOM会議。顔合わせの様子



◀小諸市産ブルーベリーを使ったフランス伝統菓子「クラフティ」

仏蘭西料理 やおら料理店  
 ●東京都豊島区池袋2丁目63-6  
 パレスガーデンミラノ 202  
 ☎ 03-5927-9601

## 📌 今月の一枚 アルフォンソ・マンゴープリン



▲パティスリー アブルーム  
 ●東京都練馬区石神井町4-2-6 CROSSビル1F/☎ 03-6913-2007

本誌6月号よりご紹介しているインド産「アルフォンソ・マンゴー」を**アブルーム**の朝倉シェフにお求めいただき、数量限定の美しくプレミアムなスイーツが店頭並び大変ご好評いただきました。

アルフォンソ・マンゴーは今季の入荷は終了となりましたが、来季また皆様にご提案できるように準備してまいります。次回もお楽しみに♪

## ZOOM会議で社内IT(情報技術)強化! ~③画面背景を変えてみよう~

前回までご紹介した2つの機能は主催者がメインのテーマでしたが、今回は参加している全員が実践できる「画面背景を変えてみよう」というテーマです。背景は時に場の空気を変え、相手に与える印象を作り出すツールとなります。会議内容や取引先との関係性などTPOに応じて背景を変えることで、その場の雰囲気を作り出し企業や商品PRの一環にもなります。

背景は「ビデオの開始」横にある「^」を押し、「仮想背景orバーチャル背景を選択」からいつでも変更ができます。企業ロゴやお気に入りの背景をあらかじめ準備してはめ込むことが可能です。背景で主張したくない場合は「ぼかし」を選択することで、自身を取り巻く背景にモザイクが入ります。

会議や交流するための環境作りは、実際に現場にいなくても作り出すことのできる時代へ変化しています。よりリアルに相手に向けて情報発信するためにも、様々な機能にトライしてみましょう。

発行元  
 株式会社アグリ・ヌーヴ  
 (株式会社金港ホールディングス)  
 気になる点・ご不明点  
 などございましたら、  
 左記へご連絡ください。  
 (045)459-3698

定期的な更新中!  
 月刊アグリ・ヌーヴには  
 載っていない日々の活  
 動や旬な情報をお届け  
 しています。  
 フォローやいいね!、  
 シェアをお願いします。



Facebook



Instagram



HP

ご案内