

ちょっとリニューアル

らしんばん

【今月の内容】



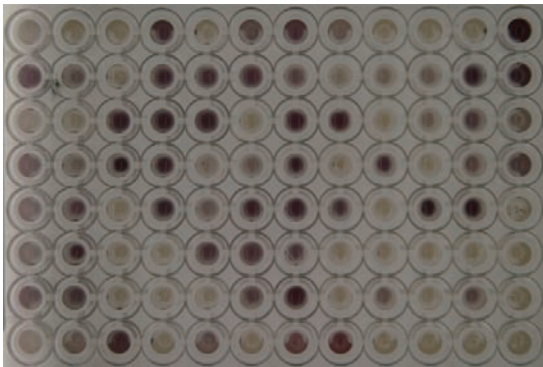
日本アグリグループだからできるんです！
新コンセプト商品「彩菜漬」紹介



串焼き居酒屋じぶんかって様
「いまでは野菜の全部がアグリの野菜です。」
お客様からの声「Voice」

中央農研センターへ行こう！
第二回「会員の集い（6月7日）」へのお誘い

土壤微生物多様性分析の結果例



肥料（塩化カリ）投入前の畑の土
微生物の種類が豊富



投入後
微生物が減った??詳しくは会員の集いにて!

土壤微生物の世界は思ったより「敏感」?
多様性って何?
詳しくは第二回「会員の集い」にて!
会員の皆様のお越しをお待ちしています!

WHAT'S 彩菜漬

★彩菜漬（さいさいづけ）って何？

- ・会員さんの野菜を使った日替わり浅漬です。
- ・コンセプトは、味が変わらない規格外品も余すところなくいただくこと。
- ・素材の味を最大限に生かすことが、職人の目指す形です。



螢の杜加工部です！
毎日おいしい野菜をありがとうございます。
おいしいほどアイデアもたくさん出ます。
農家さんのアイデアも待ってます。
今度遊びに来てね！



★皆様のご意見

・農家さんの感想

「うちの人参おいしいね(笑)、でも生で食べるより、甘くなってる。人参も浅漬になるんだねえ…。」
毎日彩菜漬を置いている、

・スーパーとりせん研究学園店

店長前原さんの感想

「日替わりの商品で、毎日来てくれるお客様が飽きないこと、季節感があることがいいですねえ。
この時期の彩菜漬は清涼感があっていいですね。」

会員さん、いつもありがとう。
アイデアも宜しくね!!

はじめまして、営業の土居です！
白菜畑からごあいさつ、
農家さんの野菜と一緒に彩菜漬も
どんどんPRします！



Voice

今では野菜の全てがアグリの野菜です！

串焼居酒屋じぶんかってさん

串焼き居酒屋じぶんかってさんは、つくば市、土浦市に6店舗を構え、それぞれの店舗さんごとに違った雰囲気を楽しめる、元気な居酒屋さんです。今回は店舗全体を統括する佐々木さんにお話をうかがいました。



竹園店店長の笹本さん
笑顔の素敵な元気印です。

《じぶんかっては、こんなお店です。》

お店のモットーは、まず始めなきゃ！

よいと思ったらすぐ実行、おいしいと思ったらすぐテーブルに！

各地から様々な人が集まる地域柄、話題提供も含めて地方色豊かな食事を提供します。お客様の意見を取り入れ、地産地消をベースにしながらも、日本全国の食材をメニューに取り入れています。目先の利益ではなく10年、20年先を見つめた店づくりを目指します。

《アグリの野菜に替えた効果》

アグリ歴2年。野菜を替え、素材を生かした料理を提供するようになってから、家族連れや子供連れのお母さんがお客さんに増えました。これが本当にうれしかったこと。

そして、お客様に商品説明をそれまで以上に細やかに説明するようになりました。お客様は、美味しいって思ったら、絶対に野菜の産地や品種や作り方を聞いてくれます。

だから、野菜の情報はとても知りたいし、従業員全員が答えられるようにしています。お客さんに商品説明を細かくするのはお店の義務だし、そのことでお客様の教育につながると思っているからです。

この取り組みは調理人など、お店の若手の人たちの教育にもなると考えています。

会員農家さんへのメッセージ

調理も同じですが、物作りは人から見えない分、作り手の誇りが重要だと思います。農家さんの誇りを感じられる野菜を求めています。そして、一生懸命に作っている情報を是非提供して欲しいです。

農家さんの思いも含めてお客さんに提案・提供したいと思っています。

これも強くお願いです。作っている野菜を家で食べる料理法を是非教えてください。メニュー開発に料理人からは出てこない食べ方が絶対にあると思うので、農家さんと一緒になって、メニュー作りにも取り組んでいきたいです。

※この取材記事の詳しい内容は、日本アグリのホームページに近日掲載予定です。

じぶんかってさんの熱い思いがひしひしと伝わってきます!! 乞うご期待!!



大高のお勧め!!
ジャガイモの
ぱりぱりサラダ
超おいしい。

第二回会員の集い開催します。
イベントいろいろ、
中央農研でお待ちしています。
そうだ 中央農研、行こう。TRC

好評につき、定員まで残りわずか!!
参加のお申し込みはお早めに。



第2回会員の集い
詳細をお知らせします。

- 日時：6/7(土) 15:00～
- 場所：中央農業総合研究センター本部棟
- 内容

①横山さんの、微生物多様性分析の講習会

皆さんが出してくれた土の分析って、何のためにしたの？
どんなことがわかるの？

開発者の中央農業総合研究センター横山さんが、分かりやすく解説します。質問は特に歓迎、どんどん疑問をぶつけてね。

②会員さんの野菜を使った料理の試食会

前回も大好評だった試食会。プロのアレンジで、さらに際立つ
素材の良さ！今回はじぶんかってさんが腕をふるってくれます。
オリジナルのメニューもありますよ!!



みなさま。
土ありがとうございました。
つくばで待ってます！
大高