



もっと知ろう！花見糖のヒミツ

7月16日(金)に伊藤忠食糧(株)、第一糖業(株)の方々を講師に、オンラインで「もっと知ろう！『花見糖』のヒミツ」を開催しました。

サトウキビ畑の一年間や『花見糖』になるまでの工程を写真やフローチャートで解説、パッケージされる所は、動画にて進められました。

途中、投票機能を利用したクイズも出題され楽しく60分間の学習会があったという間でした。

国産100%の貴重なサトウキビを使って生産されていますが、生産者とメーカーの努力の結晶で、安全・安心・美味しい『花見糖』がより身近に感じ、私たちの食卓に届いているのを実感しました。

皆さんも貴重な国産100%のサトウキビを使用しているのはもちろん、生産工程に信頼ある優しい甘さの『花見糖』をこの機会に試してみても、いかがでしょうか？

みなさん、カタログをご覧になっていて「コア・フード」の文字が目に入る事はありませんか？
今回は、「コア・フード」の産直青果についてお伝えしたいと思います。

「コア・フード」とは、有機 JAS 認証を取得した農産物またはそれに準ずる農産物で、化学合成農薬、化学肥料を使わないパルシステムのトップブランドです。（有機 JAS 認証で使用可能資材を除く。）

★なぜトップブランドなのか？

農薬削減はもちろんですが、「産地協定」や「栽培計画書」を交わし、組合員による生産地への公開確認会（生産内容の確認やこれからの希望など意見交換）を行い「いつ、どこで、誰が、どのような環境で育ち」私たちの食卓へ上がるのか遡って調べる事ができる商品で産地と組合員が手を取り合っている商品とも言えます。

☆エリアメンバーで「コア・フード」の野菜の試食をしました。

有機枝豆

大きさが小さめだったので、残念でしたが虫食いや傷みの無い枝豆が届きました。
茹でて食べましたが、小さいのに味が濃厚で甘味もあり、食感もしっかり食べ応えがありました。
子どももパクパク食べて、あっという間になくなりました。

有機若芽ひじき

炒めてもお浸しでも食べられシャキシャキした食感で緑黄色野菜なのに食べやすくて好きです。

有機ベビーリーフ

色々な種類の葉が入っていてどれもクセがなく食べやすかったです。パッケージに葉の種類のイラストがあるのも可愛かったです。



JA 相模原市とのオンライン交流会 **配送センターが相模の方限定！**

「オンラインでさがみはらの野菜を応援！」

11月7日(日)10:30~12:00 ※Zoomを使用します。

参加費:1 家族500円(野菜をお届けします)

詳しくはこちらの二次元コードから→

