

ぐんまの食材お試し便 #37

～ 前橋市 オーガニック小松菜 ～

「ぐんまの食材お試し便」は、首都圏の群馬県産農畜産物販売協力店（※）に県内生産者の食材サンプルを直接お届けし、その店ならではのメニュー・料理を提供していただくことにより、県産食材の一層の活用促進とPRを図る取組です。

今回の食材は、株式会社プレマ（前橋市粕川町）の**オーガニック小松菜**です。

1 食材提供者

株式会社プレマ(プレマ・オーガニック・ファーム)
代表取締役 飯野 晃子
前橋市粕川町246
電話：027-212-5635

2 提供食材

オーガニック小松菜 各店舗5袋
(1袋200グラム入)

プレマ・オーガニック・ファームでは、健康な土で元気に育つ美味しい小松菜を生産し、安心してお客様に召し上がっていただくために、有機JAS認証・グローバルG.A.P.認証を毎年更新し、オーガニック小松菜を年間を通して販売しています。



3 実施店舗

群馬県産農畜産物販売協力店 5店舗

店名	住所	TEL	メニュー名(予定)
走り長屋	東京都品川区南大井6-24-4 クラシックホテル大森西洋館B1	03-3762-1414	八宝菜、牛肉炒め
日本酒専門店 萬亮	東京都港区芝大門1-11-9 ライオンズマンション芝公園B1F	03-6884-4424	ナムル、煮浸し、炒めもの
銀座小はれ日より	東京都中央区銀座1-15-8 耀ビルB1	03-3538-0554	小松菜の炒めもの、 小松菜たっぷり麺料理
ラ・ロシェル南青山	東京都港区南青山3-14-23	03-3478-5645	野菜料理又は付け合わせ
ダイヤ寿司	東京都東村山市栄町1-16	042-393-0162	有機小松菜とエビの巻物

※詳細は各店舗へ御確認ください。

4 実施期間

11月15日(火)より順次開始(店舗によって異なります)

※ 群馬県産農畜産物販売協力店とは

県産農畜産物の認知度向上と消費拡大を図るため、県では首都圏の飲食店等を「群馬県産農畜産物販売協力店」として指定し、県産食材の情報提供や、広報宣伝の支援を行っています。(2022年10月末現在 109店舗(飲食店50・小売店59))

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

