

参加生産者



生産者1

新生酪農株式会社 (千葉県長生郡睦沢町)

自前の牛乳工場で、風味やおいしさ・栄養をいかした“72度15秒間のパスチャライズド殺菌”の牛乳を製造。殺菌方法による違いを、酵素を使った実験も見ながら学ぶことができます。

こだわりの牛乳の試飲の他、牛乳をつくる生乳を使用したヨーグルトの試食ができます。

生産者2

株式会社スリーエイト (東京都中野区)

長野県北安曇郡の松川村、白馬村、安曇野市などでミツバチが集めた蜜を中野区にある工場で製品化。ろ過するだけで一切加工を加えない「純粋はちみつ」の生産者です。色々なはちみつの食べ比べができます。当日は巣からの採蜜体験や、ミツバチの巣箱もご覧いただける予定です。



生産者3

有限会社奥和 (静岡県沼津市)

干物と言ったら奥和！

炭火で焼きたての干物の試食を予定しています。

一番人気の真あじの開きは、干物では珍しく酸化防止剤などの食品添加物は使用せず、国内で水揚げされた新鮮な真あじを真塩だけで調味しています。



生産者4

株式会社栄農人(エナジー) (長野県諏訪郡富士見町)

日本の農業・漁業に「エナジー」を。長野県を中心に長野きのこ・信州高原野菜・果物を生産する福祉クラブの中でも新しい生産者です。安心・安全を届けるために、自然と闘いながらおいしい野菜を手間ひまかけて育てています。

今回はその美味しさを知ってもらうために

「生椎茸の詰め放題（1回500円）」

を行います。

