

かんてんぱぱだより

かんてんぱぱショップ岡山店では寒天製品だけでなく、季節ごとに新鮮でおいしい野菜を販売しています。寒天の専門店なのにどうして野菜やお漬物を販売しているの？と疑問に思われる方もいるかもしれません。

今回の【かんてんぱぱだより】では、おいしい野菜の秘密とそんな疑問にお答えしたいと思います！



寒天の専門店なのに
どうして野菜を販売しているの？



長野県伊那市に「**ぱぱな農園**」というかんてんぱぱのグループ会社があり、そこで栽培している安心・安全な農作物を販売しています。

「ぱぱな農園」は、農業従事者の高齢化による離農に伴い荒廃農地が増えるなか、ふるさとの美しい景観を守りたいという想いから誕生しました。

当社を退職した社員の再雇用の場にもなっています！



＼おいしさの秘密は寒天由来の肥料／

寒天をつくる際に、原料の海藻から発生してしまう残りカスを再利用し、自社で寒天由来の肥料「**養土藻**」を製造しています。海藻のテングサやオゴノリが主な原料で、鉄やカルシウム、マグネシウムなどのミネラルが豊富にふくんでいるので、野菜や果物がよりおいしく育ちます。



今が旬な野菜のご紹介！

長 芋

ぱぱな農園の長芋は粘りがすごい！

他と比べてみてください！

長芋に含まれる「ディオスコリン」という成分にはインフルエンザを予防する作用があると言われています。



1月19日(水)から野沢菜漬を販売します！

「ぱぱな農園」で収穫された野沢菜を使った野沢菜漬はリピーター続出の大人気の一品です！自然な乳酸菌をいかして発酵させるという、信州に古くから伝わる方法で漬けた野沢菜漬は絶品！この時期しか食べられない信州ならではの味をぜひお楽しみください！

数量・期間限定



1袋(500g) 800円(税込)

四季折々のめぐみ

おいしい野菜や果物はお客様からのリピートが絶えません！



こだわり野菜を丁寧に加工

ぱぱな農園の野菜を使ったお漬物や野沢菜ラー油も大人気です！

