

2010年7月21日
マックスバリュ東海株式会社

今回で6回目！新潟県・きのこの生産地にお客さまをご招待

第37回「産地ふれあい親子収穫体験ツアー」を実施いたします！

マックスバリュ東海株式会社(本社:静岡県駿東郡長泉町/社長:寺嶋 晋)は、7月23日(金)~24日(土)に1泊2日の「産地ふれあい親子収穫体験ツアー」を開催いたしますのでご案内いたします。

今回の収穫体験ツアーは、5月に当社全店の店頭やチラシにてお客さまに呼びかけ、ご応募いただいた中から親子18組36名さまをご招待し、新潟県十日町市、中魚沼郡津南町、南魚沼市にある当社契約産地にて、えのき、なめこ、しいたけの収穫体験を行うものです。生産者さまには生産過程をご説明いただき、きのこを使った料理の試食や質問コーナーなど、交流の場を設けております。

今回収穫するきのこは、当社の店舗にて年間を通して販売している商品であり、その品質、味、鮮度はもちろん安全・安心にもこだわりをもった生産者の皆さまにより生産されています。

この取組みは、健康で豊かな食生活を実現するための「食育」推進活動の一環と位置づけており、お客さまを生産地にご案内し、収穫を体験していただくことで、小さい頃より食べ物に対する興味を持っていただくことを目的のひとつとしております。また、どのような環境で生育しているかを知っていただくことで、お客さまに当社取扱商品や生産者さまに対するご理解をより一層深めていただき、安全・安心で美味しい商品を知っていただきたいと考えております。

【十日町えのき】

当社の契約産地 新潟県十日町市
収穫時期 年間
商品説明 低温でじっくりと育てる技法(低温長期成熟)により、水分を減らすことで鮮度が低下しにくく長持ちします。白くて丈が揃っており、シャキシャキとした歯ごたえと甘みが特長です。

【小粒なめこ】

当社の契約産地 新潟県中魚沼郡津南町
収穫時期 年間
商品説明 なめこのおいしさである“ぬめり”を保つために、選別作業の際に水洗いを極力減らしました。味、香り、食感にこだわった商品です。

【やいろ八色椎茸】

当社の契約産地 新潟県南魚沼市
収穫時期 年間
商品説明 原木を使用せず、人口的なブロック(菌床栽培)にて上面だけにしいたけを成長させる技法(上面栽培)で栽培。肉厚で形状がよく、菌床栽培でありながら原木栽培のしいたけに負けない品質です。

<お問い合わせ先> 広報室 TEL 055-999-3125