

- .....
- 葉活酢ワンダーランド
  - お酢（ビネガー）で農業を盛り上げたい
  - 発行者： キューピー醸造 梅本和夫
- 毎月15日前後発行（創刊 2021/4/16）

<http://www.kewpie-jyozo.co.jp>



..... by kewpie-jyozo .....

葉活酢をご愛顧いただき有難うございます。

突然ですが、これから、定期的に皆さまに葉活酢に関する話題をお伝えしたいと思っています。

お酢（ビネガー）の良さを農業関係の皆様と共有出来れば幸いです。

#### ◇農家とシェフのコラボレーション

栃木県宇都宮市で長年フレンチレストランを営まれているオトワレストランさん（1981年開店）と淡路島の農家さんとのコラボレーションです。宇都宮市のオトワレストランといえば”とちぎフレンチ”のスペシャルティレストランとして知られています。今回はオ

ナーシェフ音羽和紀シェフの次男音羽創シェフにこだわりのお野菜でサラダ  を作って頂きました。

色鮮やかでボリュームな一皿に仕上がりました。

【オトワレストラン】食と農と観光を組み合わせ地域を盛り上げたいという理念を持っていらっしゃいます。また音羽シェフには定期的に料理勉強会を開いて、ご指導頂いています。

【こだわりのお野菜】6名の兵庫県淡路島の農家さんに育てられたお野菜やエディブルフラワーなどを提供して頂きました。



★お野菜を提供頂いた農家さんに料理画像をお見せしたところ、「私たちの野菜がとても色鮮やかで美味しそうにドレスアップされるなんて」と喜んで頂きました。

◇わさび田での新たなチャレンジ

大正4年創業で100年以上の歴史を持つ長野県安曇野市の大王わさび農場さんでのお話です。近くを流れる犀川の湧水を利用していますが、更なる生育向上と収量安定を目指して葉活酢を試用頂いています。昨年7月に定植した圃場で今年の2～5月に葉活酢を12回ほぼ週イチで葉面散布されました。現時点では散布区の根ハリや根量が多そうとのことでした。9月の収穫まで継続散布して、風味や収量などを評価頂きます。

<葉活酢散布あり> ↓↓

<葉活酢散布なし> ↓↓



「葉活酢ワンダーランド」の配信は初めての試みになりますので、皆さまの応援を頂ければ有難く存じます。

また皆さま方からのコメントも寄せて頂ければ大変光栄に存じます。

次回第4号は7月16日の配信を予定しています。

お友達を紹介ください！！

ご紹介頂いた方へ、弊社特製のビネガードリンクを進呈させていただきます。

メール配信を希望されない場合はお知らせください。

最後までお読み頂き、有難うございました。