



多古町の大和芋生産者の皆さんとねぎしのスタッフ



「日本のとろろ文化」に貢献します。



一面の大和芋畑



ねぎしのスタッフ全員で大和芋掘り体験



大和芋農家の皆さん



多古町から週5で狭山工場へ出荷



すりおろし



丁寧に手作業で皮をむきます



計量充填～包装で完成



加熱殺菌～冷却

お客様にご提供しています。

「ねぎしのとろろ」は、多古町の  
大和芋100%使用。1日約50kgの大和芋  
を朝6時夕方までにすりおろし、  
他の食材と一緒に翌朝までに各店へ  
配送。その日の朝、各店で味付けをし

ねぎしの「とろろ」の原材料  
千葉県多古町の大和芋  
多古町がある千葉県の北総台  
地は、かつての富士山や箱根の  
山々の噴火により運ばれた火山  
灰土の関東ローム層に覆われた  
地。軽く水はけのよい土質と温暖  
な気候が大和芋の生育に適した  
日本でも有数の生産地です。



「ねぎしセット」1,450円(税込)

ねぎしで初めて「とろろ」に出会い、そのおいしさから常連になられた方もいらつしやいます。昨年新築したねぎしの新しい台所「セントラルキッチン狭山工場」ではこれからも、安全・安心を心がけ「おいしいとろろ」をお届けします。



翌朝までにねぎし各店へ



セントラルキッチン 野菜チーム

産地からお客様へ、生産者の心とおいしさを直送します。  
健康食として昔から愛されてきたとろろ。麦めしにとろろをかけておいしく頂く。そんな日本ならではの食文化を守り、広め、次世代に引き継いでいくため、ねぎしは多古町の大和芋農家の皆さんとパートナーシップを築き、日本の「とろろ文化」に貢献します。

株式会社ねぎしフードサービス

ねぎし 立川駅北口店 2020年12月15日(火) OPEN!

サポートオフィス／東京都新宿区西新宿7-22-36 三井花桐ビル4階 tel.03-3227-3281(代)

セントラルキッチン 狭山工場／埼玉県狭山市下広瀬767-3 tel.04-2946-9129 ホームページはこちら▶

ねぎしの店舗では、テイクアウトやデリバリーを取り扱っておりますので、どうぞご利用ください。(一部店舗を除く)。

2011年度 日本経営品質賞 受賞／2012年度 農林水産大臣賞 受賞／2015年度 東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 奨励賞 受賞

