

—— おいしい味づくりで楽しい街づくり ——

ねぎしの食財産地にて収穫体験と「生産者のこころ」を学ぶ

「第8回 稲刈り収穫体験」

ねぎしの「麦めし」用お米の産地、福島県会津
2023.9.23

ねぎしの人財共育の一環として、8回目となるお米の収穫体験と生産者との交流を通じて、会津藩主の精神を受け継いだ農家の皆さんの、こだわりの米づくりの「こころ」を学びました。

日本のお米の美味しさを、生産者の想いと共にねぎしのお客様に伝えることで、日本の農業と食料自給率アップ!に貢献します。

日本の農業と食料自給率アップに貢献します。



日本のとろろ文化と日本の農業に貢献します。



「第13回 大和芋収穫体験」

ねぎしの「とろろ」原材料産地、千葉県多古町
2023.11.7

多古町の地は、かつて富士山等の火山灰土の地、水はけのよい土質と温暖な気候が大和芋生育に適した有数の生産地です。

麦めしにとろろをかけて美味しく頂く、そんな日本ならではの食文化を次世代につなげるため、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。



謹賀新年

ねぎしは本年も「おいしさに親切を添えて」地域社会に貢献します。



株式会社ねぎしフードサービス

ねぎしアトレ川崎店が2023年7月28日オープン!しました。

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 農林水産大臣賞 受賞/2015年 東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 奨励賞 受賞

2022年度 新宿区ワーク・ライフ・バランス推進優良企業 受賞



おいしい味づくりで楽しい街づくり 株式会社ねぎしフードサービス