

ねぎしは「おいしい味づくり」で日本の農業に貢献します。

ねぎしの看板メニュー「牛たん・とろろ・麦めし」。ねぎしではその産地で例年、田植えや収穫体験を行い、生産者の方々との交流を通して、日本の食料自給率の向上や地域活性化に貢献しています。

「麦めし」の生産地・福島県会津喜多方にて

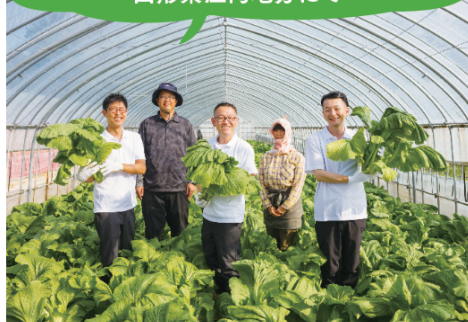


9回目となる稲刈り体験で、黄金色に実った稲を、心をこめて刈り取るねぎしのスタッフ(2024年9月)。



初夏には田植え。「大きく育つように!」(2024年5月)。

「おみ漬け・味噌なんばん」の生産地・山形県庄内地方にて



セットメニューの名脇役として人気の高い「おみ漬け・味噌なんばん」。その産地で生産者農家の方が手塩にかけて育てた青菜を収穫(2024年9月)。



株式会社ねぎしフードサービス

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

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／2022年度 新宿区ワーク・ライフ・バランス推進優良企業 受賞

産地の想いをお客さまへ。

ねぎしでは、長年にわたり原材料の生産地のみなさんとパートナーシップを築き、田植えや稲刈り、収穫体験などを通じて交流を重ねています。

国内の食料自給率向上が課題になる中、これからも生産者の方々の想いの詰まった食材をお客さまにおいしく食べていただき、たくさんの元気と健康を提供するとともに、日本の農業を支援し、いきいきとした街づくりに貢献してまいります。

「とろろ」の原材料、大和芋の生産地・千葉県多古町にて



多古町での収穫体験も14回目。生産者農家の方々のアドバイスを受けながら、芋掘りに汗を流して(2024年10月)。

海を越えて「牛たん」の生産地との交流も!

欧州の北西にあるアイルランド。

豊かな自然の中、サステナブルな方法で牛の飼育に取り組む生産者の方々と交流しながら、現地のバッカーさんに「ねぎしの想い」を理解していただいた上で、ねぎしスペックの牛たんに磨きあげ、おいしく安全なねぎしの「牛たん」を提供しています。



(2024年9月)

