



## 広報たこ

2013年12月/交流による活性化を目指します  
 “とろろ”で長〜くつながる「ねぎしフードサービス」

### 多古町ネットワーク、広がっています。



【都内でも大好評♪】

「多古米はふっくら炊きあがる感じがしますね。常連さんも『お米変わった？おいしくなったね』と話されますよ。キユーブ米もあつという間になくなってしまいました」と、フェアの様子を有楽町店の店長は話してくれました。

**東** 京都内に32店舗を展開し、「牛たん十とろろ+麦めし」という高タンパク低カロリーで女性にも親しみ、健康にも美容にもお勧めのメニューで大好評の「ねぎし」。良質のたんぱく質やミネラル、でんぷんの消化を助けるジアスターゼ酵素を豊富に含む栄養価の高い大和芋をすりおろした「とろろ。ねぎし」の店舗で使われる「とろろ」は全て多古町産の大和芋。この大和芋の供給を担うJA多古園芸部では、ねぎしの社員と市場関係者を招いて毎年10月にサツマイモや大和芋の掘り取り体験を交えた収穫祭を開催し、町の生産者と交流を深めています。

また、町とJAはこの11月13日から20日までの一週間、ねぎしの30店舗におけるこゝろに多古米を使用する多古米フェアを実施しました。さらにこのキャンペーン期間中は、新たに作った多古キユーブ米のプレゼンテーションも実施し、都内における多古米の認知度アップを図りました。

今後も、多古町の美味しい農産物をもっと多くの方々にも知ってもらいたいという町の想いと、より美味しいものを消費者に食べてもらいたいと願う「ねぎし」の間で、さらに交流を深めていきます。

## “とろろ”で長〜くつながる「ねぎしフードサービス」

# 交流による活性化を目指します

町の農産物やイベントなどを通して交流を深め、  
 お互いの活性化につなげようという取り組みが始まっています。



ねぎしと市場関係者を招き、秋に開催される収穫祭

- ⑥ 収穫体験の地へ案内するサツマイモ部長
- ⑦ 市場関係者と生産者との交流が深まります
- ⑧ 大和芋の掘り取りをするねぎしの社員と社員
- ⑨ 収穫祭であいさつをするJA高木組会長