静岡県掛川市の JA 全農×ABC Cooking Studio

『あぐりきっちん supported by ABC Cooking Studio』がグランドオープン!

ABCは料理教室運営で培ったノウハウを活かし、掛川市のJA全農様へ料理教室『あぐりきっちん』を提供・サポー トいたしました。『あぐりきっちん』は、ABCの直営店舗やフランチャイズ店舗とは異なり、JAが運営主体を担う、新た な店舗形態です。その第1号店として、2020年1月31日に掛川市農業協同組合の運営する直売所「さすが

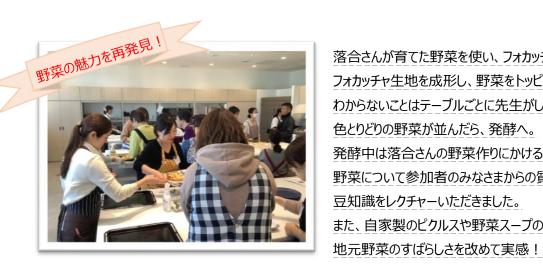
市」内に『あぐりきっちん』をオープンしました。『あぐりきっちん』 ではメインコースとしてABCオリジナルの「てごねパン」を直売 所の食材を使って展開します。地元の食材を使ったメニュー を展開することで、地元農産品の消費拡大や併設する直 売所での購入を促し、「地域食材のおいしさ」や「食べるこ と・作ることの楽しさ」を再認識する集いの場となることを目 指し、今後も全国のJA等の取り組みを積極的にサポート して地域活性化に貢献していきます。



テープカットの様子<左から落合翔太郎さん、JA 三井リース 古谷社長、 JA 掛川市 松永組合長、ABC 志村取締役副社長、 あぐりきっちん店長 JA 掛川市 榛葉さん>

~生産者と消費者をつなぐコラボイベントを開催しました~

オープン当日は、『あぐりきちん』のコンセプトでもある"生産者と消費者をつなぐ"をテーマに、地元食材の生産者である落 合翔太郎さんが育てた野菜を使い、フォカッチャとスープ作りを楽しみました。



落合さんが育てた野菜を使い、フォカッチャ作りスタート! フォカッチャ生地を成形し、野菜をトッピングしていきます。 わからないことはテーブルごとに先生がしっかりレクチャー。 色とりどりの野菜が並んだら、発酵へ。 発酵中は落合さんの野菜作りにかける熱い想いや、 野菜について参加者のみなさまからの質問にお答えする形で 豆知識をレクチャーいただきました。 また、自家製のピクルスや野菜スープの作り方も教えていただき、

ABC Cooking Studio





発酵が終わったらオリーブオイル&岩塩をふりかけて焼いていきます。

10 分後…

ふかふかに焼きあがったフォカッチャを 皆さまで試食! 大変、おいしくできあがりました。

新鮮な野菜をたっぷり使ったスープと 焼きたてのフォカッチャを目の前にして 笑顔がこぼれるひと時となりました。

今回のイベントでは、料理を通して掛川市の農 産物の魅力を伝えることができました。

この1号店をきかっけとして、全国の地域活性化や地元農産物の購買促進に貢献できるよう、 ABCの料理教室ノウハウを活かして今後も積極的にサポートしていきます!