

「我が子に食べさせたい」 幼い子どもをもつ二人のママ担当者が開発 “ひょうご育ちの顔の見えるお惣菜”販売会を開催 ～有機、無農薬・無化学肥料栽培野菜を化学調味料・保存料不使用で～

日時：2019年3月16日（土）10:00～ 於：誠味屋本店（マルヤナギ本社1階）

蒸し豆・煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、兵庫県産の有機や無農薬・無化学肥料で育った農産物を使用し、化学調味料や保存料を使わずに作った「ひょうご育ちの顔の見えるお惣菜」を、3月16日（土）直営店「誠味屋本店」（マルヤナギ本社1階）で販売いたします。

原料生産・企画開発・製品製造まで、全ての「顔」が見える“安心健康惣菜”

働くお母さんは忙しい。でも我が子や家族には健康に良い、安心して
きるものを食べさせたい。二人の女性従業員のそんな思いが詰ま
ったお惣菜を1日限定で販売します。

企画担当：山崎希（こだわり事業部・1歳児の母）が産地に足を運
び、直接生産者から分けて頂いた有機や無農薬・無化学肥料の野菜
を、開発担当：山本恵理子（開発研究室・2歳児の母）が化学調味
料・保存料を使わないやさしい味の4つのお惣菜に仕立てました。

当日は、山本が誠味屋本店併設の工房で総菜を製造し、山崎が店頭
で販売いたします。

<実施概要>

- 日時：2019年3月16日（土）
AM10:00～ なくなり次第終了
- 場所：誠味屋本店（株式会社マルヤナギ小倉屋1階）
〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町4-9-21
- 販売商品：ほうれん草の美味しいおひたし
但馬どりとにんじんの和風ゼリー寄せ
かぶのパリパリ桃色漬け 甘酢仕立て
蒸しブロッコリーとにんじん
～自家製だしの但馬どりそぼろあんかけ～
- アクセス：阪神『石屋川』 駅から徒歩約7分
JR『六甲道』から徒歩約15分



企画担当の山崎希（左）と開発・製造担当の山本恵理子（右）「自信作です」



中末農園の中末さんと有機栽培のほうれん草。



彩りもよく目にも楽しい。手前右から時計まわりに、そぼろあんかけ、ゼリー寄せ、おひたし、甘酢漬け。（全て198円（税抜））