

「ラックバッググループ香取農場（契約農場）」の野菜が取り扱いスタート！



農場は千葉県香取市にあります



さまざまなリーフ野菜を栽培しています

ラックバッググループの店舗では、「おいしくて安全なこだわり野菜をお客様にご提供したい！」との思いから、「ラックバッググループ香取農場（契約農場）」で作られた野菜の取り扱いをスタート致しました。まずはサラダなどに使用する“ミックスベビーリーフ”から。

11/1から下記店舗にて順次切り替わります。

- ◆神宮前・・・ロイクラトリゾート
- ◆横浜・・・サンスコロニアルビーチ
- ◆新宿・・・グッドビュー東京

こだわったのは“水耕栽培”

水耕栽培とは、土壌を使わずに野菜を栽培する事。害虫も付かないので農薬を使用する必要が無い事。良質な水と液肥で栽培する“無農薬野菜”を作る事が出来ます。



時間をかけて発芽させます

“乳酸菌”を混ぜた水

栽培に使用する水には“乳酸菌”が混ぜられています。乳酸菌を混ぜる事により、**水中の雑菌を抑える効果、カビや害虫の発生を予防する効果**があります。栽培している水路には、安全な水だからこそ発生する藻が生えているほどです。栄養の面でも優れており、**各種ビタミン類が多く含まれています**。そのため必然的に、**健康にも美容にも良い野菜**が育つのです。



成長にあわせ、丁寧に移します

おいしさへのこだわり

レストランで提供する以上、お客様に召し上がって頂き

おいしさの評価もして頂かなければいけません。

収穫からご提供までの時間を短縮するため、

市場を介せず**農場から店舗へ直送**するのもおいしさのためです。

その他にも、乳酸菌が**葉の“えぐみ”の素を分解し、まろやかな味わい**になり、

野菜の苦手な方やお子様にも食べやすくなっています。

水耕栽培の為に色は薄めになるため見栄えでは劣るかも知れません。

しかし、**味はしっかりと濃く、食感もしっかりした物**になっています。



実際に見て生育状態などを相談します

農場代表の上野氏と、ロイクラトンリゾート・シェフの伊藤



今後さらに多くのお客様へご提供出来るよう、順次取り扱う店舗を増やしてまいります。

また、最初はミックスベビーリーフのご提供ですが、

同様に栽培した“小松菜”や“春菊”などをサラダでご提供するなど、

他店では真似の出来ない商品の取り扱いも予定しています。

コストはかかりますが「おいしくて安全なこだわり野菜をお客様にご提供したい！」

と言う思いを継続してまいります。



しっかりと育ったリーフの力強さが感じられます

毎日収穫するため、成長段階の違うリーフがたくさんあります



※少量生産の為、生育状況等により市場から仕入れた野菜を使用する事もございます。