

IBARAKI VEGETABLES

presented by



大香港厨房

CHINESE RESTAURANT

いばらき地野菜

大香港厨房では、地元農家さん達が
心を籠めて作った安心・新鮮で、
とってもおいしい茨城の“地野菜”を使用しております。



Tomato



[城里町]
とまと
飯村さん

那珂川沿いの肥沃な土地に減農薬・減化学肥料で作られ、甘みと酸味のバランスがよく、旨みが最高に引き出されたトマトです。



Sweet Potato



[城里町]
さつま芋
内藤さん

私たちが直面する農業問題（高齢化、耕作放棄地等）を解決するためには、今までにない発想、工夫が必要です。どうすれば世の中の時流にあった農業ができるかを常に考えて取り組んでいます。



Organic Vegetables



[あした勇氣農園]
有機野菜
桶井 義郎さん

有機栽培の目的は、環境を守って未来の人々にも健康を支える活きのよい農産物を届けたいからです。地元の有機資源を活用して、栄養豊富で味わい深い多彩な野菜をお届けします。



Asparagus



[城里町]
アスパラ
高萩さん

城里町でアスパラガスなどを作っています。蛍の棲む清らかな水と有機質肥料で育つ、みずみずしく甘みのある野菜たち。ここでしか出会えない味を、ぜひご堪能ください。



Long Onion



[藤井町]
やわらか葱
園部さん

水戸の柔甘ねぎは、美味しさと健康志向を追求した葱です。良質な堆肥、油かす、米糖など多種類の有機質肥料にミネラルを補い、葱の育成の中で旬をとらえての収穫を心がけています。



Long Onion



[藤井町]
路地葱
藤田さん

水戸の地で、夏は太陽をたくさん浴び、冬の厳しい寒さの中でも美味しくなるように、毎日愛情をたっぷり注いで育てたネギです。

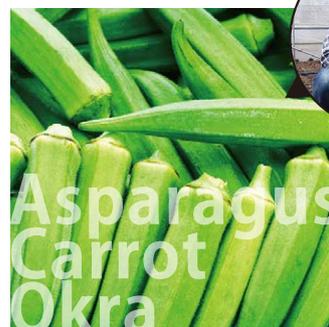


Honey



[県産]
はちみつ
長島さん

希少で純粋な茨城県産のアガシハチミツです。マイルドな甘さで食べやすいのが特徴です。



Asparagus Carrot Okra



[飯富町]
アスパラ・
オクラ・人参
福田さん

アスパラガスをメインに栽培しています。毎年肥料を10t以上入れています。鮮度にこだわり、毎朝収穫した野菜をお店に並べ、売れ残った野菜は翌日の朝には回収しています。常に新鮮な野菜が届けられるよう心がけています。