特集

瀬戸グリーンセンターとれたて館 グランドオープン!

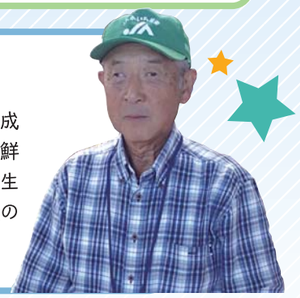
6月1日瀬戸グリーンセンター「とれたて館」がオープンしました。地産地消の拠点として管内の新鮮な農産物はもちろん伝統野菜や他のお店では見かけないような珍しい野菜など地元こだわりの商品が盛りだくさん。また「とれたてれすとらん」ではモーニングセット、地元野菜を使用した約30種類の料理が食べ放題のランチを提供しています。組合員・地域の皆様に地元農産物の良さを伝え、生産者と消費者の架け橋となる店舗を目指します。

6月1日のグランドオープンではテープカットが行われ、組合員・地域の皆様に初お披露目!
今後も新鮮とれたて農産物をお届けします!

瀬戸グリーンセンター　浅田 基裕 店長

6月1日にオープンを迎え、1ヶ月が経ちましたが大変多くの方にご利用いただき、誠にありがとうございます。「とれたて館」という名前の通り新鮮で安全・安心な地元農産物を中心とした売り場にするとともに、地元野菜を使用した「とれたてれすとらん」では組合員・地域の皆様のよりどころとなるような、店舗づくりをめざしていきます。7月はナスやきゅうり、トマト、オクラなどの夏野菜全般が並び、新盆・旧盆用の産直切花、土用の丑の日には愛知三河一色産の炭焼きうなぎの蒲焼きなど、さまざまなイベントも予定しています。是非ご利用ください。

瀬戸産直友の会　矢野 正博 会長



新店舗はとても明るく、商品の陳列も整然とし新鮮味あふれる非常に感じのよい店が完成したと思います。瀬戸市の農業は小規模で高齢化が進んでおりますが、産直会員一同、新鮮安全安心な野菜を年間通して計画的に栽培し、お届けしたいと考えております。この店舗を生産者と消費者とのふれあいの場とし、農業に興味を持ってもらい生産者を増やし、農業発展のために頑張っていきたいです。

とれたてれすとらん　小島 善治 店長

とれたてれすとらんでは旬の野菜をふんだんに取り入れた様々な惣菜を提供しています。店頭に並ぶ惣菜は食の提案でもありますので、食材のことやレシピなど分からないことがあれば気軽にスタッフにお声掛け下さい。気に入った料理があれば、ぜひ夕食の一品にしてみてはいかがでしょうか。7月からはとうがんのとろとろ煮やそぼろ煮、カボチャ煮やズッキーニチャンプルーといった夏野菜を使った料理が並びます。今後も「とれたてれすとらんに来てよかった」と満足していただけるような料理を皆様にお届けしていきますので、是非お立ち寄り下さい。