

献立の悩みを解消！ 「おかずキット」

「おかずキット」の人気の秘密は？
材料が下処理済みで届いて、レシピの手順の通りに調理するだけ！
食材は使い切りで無駄がなく、洗い物も最小限に。レパートリーが増えるのもうれしいですね。



グリンリーフ(株)

昭和村 群馬県

グリンリーフ(株)自慢の食材がたっぷり！
干しエビの旨みと香りが効いています！



新登場
雪室じゃがいもと干しエビの中華風炒め
セット内容 やわらかこんにやく(群馬県産)、下処理済み雪室じゃがいも200g、ミックス野菜(国産)130g(にんじん・九条ねぎ・水煮たけのこ・ブラウンえのき茸)、干しエビ4g、中華だし6g×2
3月1回参考価格：
935円(税込1,009円)



食べる人に「感動」を届けたい

素材にこだわった「おかずキット」

新工場建設でさらに新鮮にお届け

赤城山麓にあるグリンリーフ(株)は、群馬県昭和村で野菜の生産から加工販売までの6次産業化を進めています。主に有機こんにやくいもと有機野菜を生産。農場内の加工場でこんにやく、漬物、冷凍野菜も製造しています。経営理念は「感動農業・人づくり・土づくり」。東都生協とは2001年にグループ会社の(株)野菜くらぶの小松菜の取り引きから始まり、おかずキットの企画は2017年からスタートしました。おかずキットの野菜は直営農場や東都生協の産直産地・(株)野菜くらぶの野菜などを含む、群馬県産を中心に使用しています。

『雪室じゃがいもと干しエビの中華風炒め』に使用している「雪室じゃがいも」は、グループ会社の「野菜くらぶ青森」の生産者が栽培し、収穫後に雪室の中で低温熟成させることで糖度を高めています。干しエビは、瀬戸内海産または愛知県産のアカアミを使用。着色料を使用せず、自然の色合いで淡いピンク色です。「やわらかこんにやく」は群馬県産のこんにやくに精粉を使用し、噛む力の弱い方にもおいしく召し上がるよう特別な製法で開発したグリンリーフ(株)の人気商品。味付けは、和風・洋風と試しましたが、干しエビの風味を生かすため中華味に決定しました。

2015年ごろからおかずキットの製造を始め、野菜加工場の夜間帯で製造してきましたが、おかずキットの需要が増えてきたこともあり、新工場が昨年11月に完成。1月3回企画の商品から新工場製造しています。新工場は野菜の生産地にあるため、午前中に収穫した野菜を最短で午後には加工・出荷することが可能です。新鮮なうちに加工することができ、さらに、HPP処理(※P3コラム参照)により、スミージーやカット野菜の鮮度が向上し、組合員の要望でもあった消費期間の延長も、現在の「お届け日含め2〜3日」から、さらに2〜3日延ばせるよう取り組んでいます。

自然への負荷を軽減し、 安定生産を目指す

「グリンリーフ」の名には、青々とした葉っぱが集合し、光合成をしながらさらに茂っていくという希望が込められています。

野菜加工場やこんにやく工場で使用する水は、地下300mからくみ上げる地下水です。敷地内を流れる赤城山系伏流水の水脈を掘削したもので、水温11度、毎分600リットルの冷涼で豊かな水量を誇っています。この水は、酒造りなどの醸造や製麺にも使われる名水で、赤城山のエネルギーを秘め、飲食物製造に適した水といわれます。この地下水を原料野菜の洗



こんにやくの製造

野菜(ほうれん草)の加工



浄から調味液作りまで使用するのほもちろん、夏でも冷たいことを生かして冷蔵庫の冷却にも利用し、省エネ対策に役立てています。

自然への負荷を軽減する農業として、漬け液・野菜の残さを有効活用する液肥化プラントを設置しています。野菜エキスと海水塩由来の海のミネラル、そして乳酸に富んだこの廃液をさらに発酵させて肥料に転換して畑の肥料とします。

また、フードロスとして捨てられることの多い、ブロッコリーの葉や茎、大根の葉や皮などの製品化を目指してい



野菜くらぶ青森の雪室じゃがいも生産者の皆さん

colum コラム

HPP [High Pressure Proces] (超高压殺菌) 処理って？

包装後の食品に対して、最大600MPa (メガパスカル) の静水圧を数分間掛けることで低温殺菌する技術です。圧力を掛けることで食品内に存在する微生物 (バクテリア、ウイルス、酵母、カビ、寄生虫など) を不活性化します。食品本来の風味や栄養素を維持しつつ、貯蔵期間を延長し、食品の安全性の担保が可能になることから、従来の加熱処理や薬品処理の代替となる殺菌技術として注目されています。

※今回導入されたHPP機は、スペイン製で、日本にはまだ8台しかありません。

01

車麩のチャンプルー

3月2回参考価格：768円(税込829円)

車麩には醤油だしをたっぷり染み込ませました。食べた時にじゅわっと口の中に風味が広がります。国産の青パパイアは歯ごたえ抜群です。

02

白湯水餃子スープ(国産さくらげ入り)

3月2回参考価格：798円(税込861円)

「東都肉餃子」の美勢商事(株)の餃子と生きくらげを合わせた餃子スープ。コクのある白湯スープをベースに彩りのある野菜をたっぷり使用しています。



新工場外観



太陽光発電設備



自社農場 (赤城高原農場)