

野菜のまんまの味わいスープ、できました @のらくら農場



ひと口、ひと口、
身体にしみていく
滋味豊かなスープ

この冬、のらくら農場から新商品のスープが発売されます。「熟成かぼちゃと玄米のスープ」と「濃厚じゃがいもと玄米のスープ」。レトルト加工されていますが、いわゆるレトルトスープとは全く違う「お鍋から注いだ」感じの、味わい深いスープです。原材料は野菜、玄米、天然塩、牛乳、生クリーム。保存料や添加物はもちろん、ブイヨンさえも使っていません。それでこんなに味わい深いのは、野菜の旨味がいちばん乗るタイミングを見極めて加工するのと、何度も試作を重ねて「おいしい」と思えるところまで妥協しなかったから。

のらくら農場のスタッフはもちろん、加工会社の方にとっても初めての試みを支えたのは、「みんなでいいものを作りたい」という情熱。そして、かつて萩原さんが寝たきりになったおばあちゃんに、

おいしくて栄養のあるものを食べさせてあげたかった、その思いが原点だそうです。パッケージの裏側には「人生の最初と最後に美味しいスープのある世の中って、いい世の中だなあって思ったんです」という言葉が添えられています。



佐口で多品種有機栽培を営むのらくら農場
農園主・萩原紀行さん(右から2人目)とスタッフの皆さん

お近くでの販売は四ツ目屋さんとヒロッシーナ、ヒロッシーニで
予定価格340円 ネット通販もあります

のらくら農場

検索