



COCON TOHOKU

宮城県石巻産

パリあま 北上パプリカ(赤・黄・橙)



石巻市北上川流域の
ジューシーなパプリカです。

〈古今東北の産地から〉

宮城県産のパプリカは肉厚でジューシーさが特徴です。デ・リーフデ北上のパプリカは樹の上で熟してから収穫します。甘さの違いはもちろんのこと、果肉の厚み・張りが違います。シワのないパプリカは、新鮮さが一目瞭然です！

パプリカは色によって含まれる栄養素が違います。そのため、味も実は少しずつ違います。ぜひ3色のパプリカを食べ比べてみてください！

株式会社 デ・リーフデの皆さん

「デ・リーフデ」=オランダ語で「慈愛」という意味。
オランダ式栽培技術の導入は生き物である作物への「愛」。
安全・安心で高品質な作物は食べる人への「愛」。
再生可能エネルギーの導入は地球環境への「愛」。
被災地での雇用機会創出は地元で働く者同士の「愛」。
私たちは「愛」をもって農業に取組み、「愛・ある・野菜。」をお届けします！

〈こだわりの栽培法〉



1. 3haのガラス温室で、約31000株のパプリカを栽培しています。年間の収穫量は約320t。温室内の温度・湿度・日射量・CO2濃度・養液はコンピュータによって制御されており、パソコンやスマートフォンから管理できます。ガラス温室は天候の影響を受けにくく、長期間にわたって安定して高品質なパプリカをお届けいたします。また、定植後から定期的に生育調査をすることで、従来のカンや経験に頼る栽培管理ではなく、データを基に予測・予防のできる農業を目指しております。GlobalGAPへの取組も行っており、食の安全はもちろんのこと、地球環境にも配慮した、安心・安全・持続可能な農業を心がけております。

〈地球にやさしい農業を目指して〉

【土を一切使用しない水耕栽培】・・・未熟な堆肥などによる土壌からの微生物汚染の心配がありません。また、放射能による土壌汚染からの心配もなく、安心して食べられます。
【減農薬への取組み】・・・温室栽培では病害虫を総合的に防除。予防(周囲の除草や病気に強い品種の選定)・観察(温室内のモニタリング)・介入(天敵や薬剤散布)の3ステップで管理しております。天敵や微生物などの生物農薬を使用し、化学農薬の使用量削減に取り組んでいます。
【地球にやさしい農業】・・・栽培には雨水を利用しているほか、一度使用した養液を循環させて再利用することで、近隣の河川に流出させることなく、地域の生態系に影響を及ぼすこともない、地球環境に配慮した農業を行っております。



〈復興にかける想い〉

東日本大震災で甚大な被害を受けた宮城県石巻市北上町。変わり果てたふるさとを目の当たりにした有志数名が集まり、この地で農業での復興を語り合ったことが、オランダ式ガラス温室を建設することになった出発点です。社名の「デ・リーフデ」はオランダ語で「慈愛」を意味し、江戸時代に日本へ漂着した船の名が由来となっています。オランダから初めて日本に向けて出港した船は4隻でしたが、途中で大変な嵐に巻き込まれ、日本へたどり着いたのはリーフデ号ただ1隻でした。どんな困難に遭っても最後まで使命を果たしたリーフデ号のように、私たちはこの石巻市北上町の大地から「愛・ある・野菜。」をお届けします。

〈おすすめの食べ方〉

カットしてサラダの彩りやカラフルなピクルスなどの常備菜としても大活躍なパプリカですが、それだけじゃもったいない！ピーマンと違い苦くないので、お子様には「丸ごとパプリカグラタン」や「パプリカの肉詰め」もオススメです。また、お醤油との相性もよく、「パプリカ天ぷら」や「焼パプリカ」など和食のメニューでも幅広くお楽しみいただけます。

〈宮城県石巻産 パリあま北上パプリカ(赤・黄・橙)〉

【分類】: 野菜
【製造者】: 株式会社デ・リーフデ北上
【製造地】: 宮城県石巻市
【主な原材料】: パプリカ **【内容量】:** 1個 **【保存方法】:** 常温保存
【賞味期限】: 早めにお召し上がりください
【JANコード】: (赤)4573381183052 (黄)4573381183069 (橙)4573381183076
【ITFコード】: なし