



ぶどうの樹の  
これまでとこれから

株式会社グラノ24K  
代表取締役 小役丸秀一

## ぶどうの樹全景



私たちの町は  
北九州市と福岡市の間に位置し  
海と山に囲まれた小さな町です。

私共 ぶどうの樹は、  
そんな小さな  
片田舎にあります。

# ①私たちの想い





# ①私たちの想い



## ①私たちの想い



## ①私たちの想い



# ①私たちの想い



2020 株式会社グラノ24K

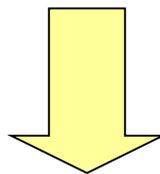
# ①私たちの想い



# ①私たちの想い



お客様がわざわざ足を運ぶのは



「どこにでもある田舎」ではなく

「ここにしかない田舎」

- 地元のものにこだわる
- ないものねだりはしない
- 地域のをまるごと活かす

## ②6次産業化



ニューヨーク「プラザホテル」サンデービュッフェ  
2020 株式会社クラノ24k

# ②6次産業化

## 献立ありき→材料ありき

2005-11-15 21:56 宛先:077 股 送信元:野の葡萄 小倉店 T-086P-001/001 E-U273  
 00007710 04 1104947 10/7/29A 00.0075 Y. 3/3

### 野の葡萄・夢葡萄・八幡屋3階 平成17年12月上旬メニュー替えに向けて 試作アイテムアンケート

お疲れさまです。今回のテーマは別紙の通り、食材については下記を参照して下さい。

- ・地元で採れる食材(現在採れているもの)  
 小松菜・水菜・春菊・かぶ・新米・みかん・ほうれん草・上畑みそ
- ・地元で採れる食材(12月中旬から採れるもの)  
 キャベツ・ブロッコリー・トマト・ミニトマト・金時人参・白菜・大根・赤米
- ・近隣地区で採れる食材  
 香のこ(大木町 ただしイメージは秋なのでメニュー数は減らします。)  
 パプリカ(夏のイメージの野菜なので彩り程度に使ってください。)
- ・その他 使用可能な食材  
 精麩・無添加明太・てんぷ

店舗名 野の葡萄 小倉店 氏名 勝田 智恵子

#### A:惣菜工房完全調理 B:惣菜工房・店舗半分調理 C:店舗完全調理

テーマ食材	メニュー名	ﾀｲﾌﾟ	具体的に
鶏肉・ 春菊・ かぶ・ ほうれん草・ 上畑みそ	春・日・(しょうが)で 味付けかぼちゃ温まる 鶏雑炊	C	鶏肉は、上畑みそ、しょうが、かぼちゃ、ほうれん草、春菊、かぶ、上畑みそを煮込み、味付けして温まる。鶏雑炊は、鶏肉、上畑みそ、しょうが、かぼちゃ、ほうれん草、春菊、かぶ、上畑みそを煮込み、味付けして温まる。
かぶ・ 人参・ 白子	たにまんの "レズレズ"さん	A	かぶ、人参、白子を煮込み、たにまんの"レズレズ"さんで味付けして温まる。
鯖・ 人参・ 玉ねぎ	鯖のカレー南蛮漬	C	鯖、人参、玉ねぎを煮込み、カレー粉で味付けして南蛮漬にする。
春菜・ 春菊・ 白子	カルシウムたっぷり 蒸しレコ春菊のPIZザン	C	カルシウムたっぷり、蒸しレコ春菊のPIZザン。
鶏肉・ 人参・ ほうれん草・ 上畑みそ	クリスマスオードブル ローストチキン	A	鶏肉、人参、ほうれん草、上畑みそを煮込み、ローストチキンにする。
小松菜・ 水菜・ 春菊・ かぶ・ 新米・ みかん・ ほうれん草・ 上畑みそ	ミニオーストラリアの ツリーケーキ	A, C	小松菜、水菜、春菊、かぶ、新米、みかん、ほうれん草、上畑みそを煮込み、ミニオーストラリアのツリーケーキにする。

提出期限:11月15日(火)午前中 必着! 試食会:11月21日(月)16:00~

### 2005. 3. 18 試食会アンケート 1

料理名	評価		
1 湯汁		48	鶏肉とまいたけのクリーム煮
2 豆乳チャウダー		49	鶏レバー 簡単ペースト
3 もやしのサンラータン		50	鯖のアーモンド焼き
4 こんにやくのいばり汁		51	鶏レバーの黒酢煮
5 くずし豆腐のあっさりスープ		52	なまり節とレンコンの酢味噌和え
6 鶏肉のぶつ切りフォー		53	厚揚げのガドガドサラダ
7 春野菜と若芽の炊き合わせ		54	油揚げと小松菜の胡麻ダしいため
8 芹の白和え		55	大豆とツナのみぞれ酢和え
9 筑前煮と生麩		56	ニラと納豆の韓国風おやき
10 鯖の利休煮		57	たらとカリフラワーのチーズ焼き
11 菜の花 辛子和え	○	58	鯉の胡麻焼きと～粒マスタード和え
12 つわもぎと厚揚げの煮物	○	59	ほうれん草と鮭のガーリック炒め
13 筈の土佐煮	○	60	パプリカのマリネ
14 切干大根		61	ニラ入り里辛ぎょうざ
15 あずきと丸十の煮物		62	長芋とアスパラの味噌マヨネーズ炒め
16 ぜんまいと椎茸の煮物	○	63	大豆と蒟蒻と昆布と手羽先の煮物
17 若芽とらすの土佐酢和え	○	64	もずくとえのきだけの茶碗蒸し
18 トマトサラダはちみつレモンソース		65	なめこ入り山芋おやき
19 ピピム類		66	もずくのかき揚げ
20 キャロット豆腐		67	もずくの酢の物
21 ハッシュドビーフ		68	納豆入りチヂミ
22 五目中華焼きそば	○	69	もずく入り寄せ豆腐
23 鶏肉のチリソース	○	70	納豆チャーハン
24 黒胡麻をまぶしたライスクロquette		71	めかぶサラダ
25 ピータン豆腐		72	五目豆
26 岡垣野菜の豆乳ソースかけ		73	切干大根の真つ黒和え
27 ラムフィンガー		74	黒豆ようかん
28 長芋のめんたいグラタン		75	黒胡麻バスタ 温玉添え
29 トルティーヤ	○	76	牛スジ肉の黒胡麻和え
30 菜の花とアーモンドのバスタ		77	黒豆から揚げ
31 若鶏のミラノ風カツレツ	○	78	豚バラと黒豆の中華風
32 海老のとろろグラタン		79	黒胡麻納豆
33 カプレーゼ	○	80	黒酢豚
34 三色野菜のニョッキ		81	黒豆キムチ和え
35 豆腐と鮭のけんちん蒸し		82	鯉のたたき 黒酢たれ
36 鯉の韓国風煮物	○	83	岡垣野菜のサラダ
37 大豆と豚肉の味噌煮こみ	○	84	イカのマリネ 菜の花ドレッシング
38 鮭と筈の中華風煮物		85	鶏と根菜のキムチマリネ
39 鶏レバーの生姜焼き		86	キムチ
40 鯉のエスニック風サラダ	○	87	もずくのゼリーサラダ
41 小松菜とかにの中華風煮物		88	うなぎの寒天寄せ
42 ニラとじゃこの納豆和え		89	フオアグラロワイヤル
43 高野豆腐のマーボー		90	菜の花ソーセージ
44 小松菜と肉団子の旨煮		91	筈ソーセージ
45 鯖のとアスパラのグリル みぞれ土佐酢和え		92	チャーシュー
46 ひじきと青じそのかき揚げ	○	93	ピープラー
47 露たらとほうれん草のピリ辛煮		94	ひじき類

## ②6次産業化



材料ありきのメニュー例 : 大根



大根のミルフィーユ



大根のチジミ



ポトフ (大根入り)



「鱈と大根の和風マリネ」



「牛すじと大根の味噌煮」



「ふろふき大根の雑穀味噌のせ」

## ②6次産業化

### 健康応援レストラン「野の葡萄」



ひとつひとつ手作りで作った「材料ありき」のメニューで旬のお料理を提供しています。

## 岡垣町 上畑地区のおばちゃん会



2020 株式会社クラノ24K

規格外品



# 「とまとの気むち」



福岡県遠賀郡岡垣町に本部を置く「グラノ24K」は「ぶどうの樹」や「野の葡萄」といった飲食店を経営。身土不二を信条に素材にこだわり、玄米までとれる魚や地元岡垣の契約農家とくろくろ糖、減農薬栽培の野菜を使った料理と加工品を提供している。

「とまとの気むち」に使われるのは岡垣産トマトのももだろう。完熟で味はいいのに、小ぶりなため市場では値にならないものを農家から買いあげ、同じく岡垣町で80年続く漬物屋「田原食品」に加工を頼んでいる。トマトは湯むきし塩水にと時間浸したものを、こだわりの漬け汁とともに3〜7日くらい味がなじんで食べ頃だ。作業自体は単純だが、この漬け汁を完成させるのに約2

年間の試行錯誤を繰り返したという。苦心の末に完成した漬け汁は実に複雑で、タマネギ、リンゴ、モシ、液糖、酢、塩、唐辛子、魚介のだし、それにぶどうの樹オリジナルのシラー種の赤ワインで構成されている。

そもそも、トマトを漬け物にしようと思いついた背景には「摘花トマト」の存在があった。いっとトマトを作る上で、摘花は仕方ない行為と言えしびない、だつたらこれでは何かを作れたらと発案。結局、青臭さと苦味を克服できず商品化には至らなかったが、「気むち」というネーミングにきうかけとあらたその思いが込められている。

漬け汁も一緒に冷やしバスタとサツと和えると、夏を乗り切る絶好のひと皿になる。



「とまとの気むち」を1個まるごと饅頭に使った「岡垣産トマトのピリ辛冷製パスタ」は、レストラン「ぶどうの樹」の人気メニュー。



企画に脱帽！甘くて酸っぱくてピリ辛味意外に後ひくトマトの漬け物。



右から田原食品の田原繁隆さん、シェフの島津さん、グラノ24Kの商品開発担当野口喜代美さん。

生産者／グラノ24K

## とまとの気むち

福岡県遠賀郡岡垣町



商品番号 025  
 価格／1パック360円  
 内容量／1個 250〜280g・漬け汁含む  
 限定数／3パック以上より受付  
 お届け／注文から1週間前後・クール宅急便  
 送料／九州圏内550円  
 目安

漬物屋「田原食品」では「とまとの気むち」の他、1年を通じてさまざまな季節の漬け物を作っている。



## ②6次産業化

1次産業  
生産者・・・200万

### 『生産』

今まで売りにくかったものが  
お金にかわる。

モチベーションUP

1個 **200円** で販売

**30,000個** 売れる

**600万** の売上

## 地域の中の6次産業化

### 3次産業

サービス業・・・200万

### 『商品化』

生産者の顔がみえることでお客様に  
安心・安全なものを提供できる。

### 2次産業

加工業・・・200万

### 『加工』

新しい付加価値商品ができる。

関わる皆が幸せになれる仕組みづくり・・・**三方一両得**

## ②6次産業化

地域と共に歩む・地域活性化 → 地域生産地域消費(地産地消) → 地域の6次産業化

1次産業【農業・漁業】  
食材を作ること  
獲ること

2次産業【加工業】  
料理すること  
加工すること

3次産業【サービス業】  
加工した商品を提供すること

お客様  
消費者

【例】金時人参ジュース

加工に500円



200円で仕入れ



700円で戻す

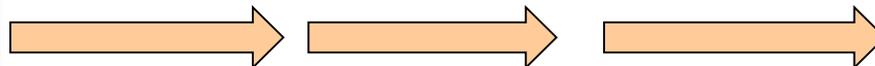


流通は700円で仕入れ



1,000円で販売

※流通業は300円の儲け



1,000円で販売

農家さんが販売すると  
200円 + 300円 = 500円 の儲け

# 「規格外商品を使ったドレッシング」



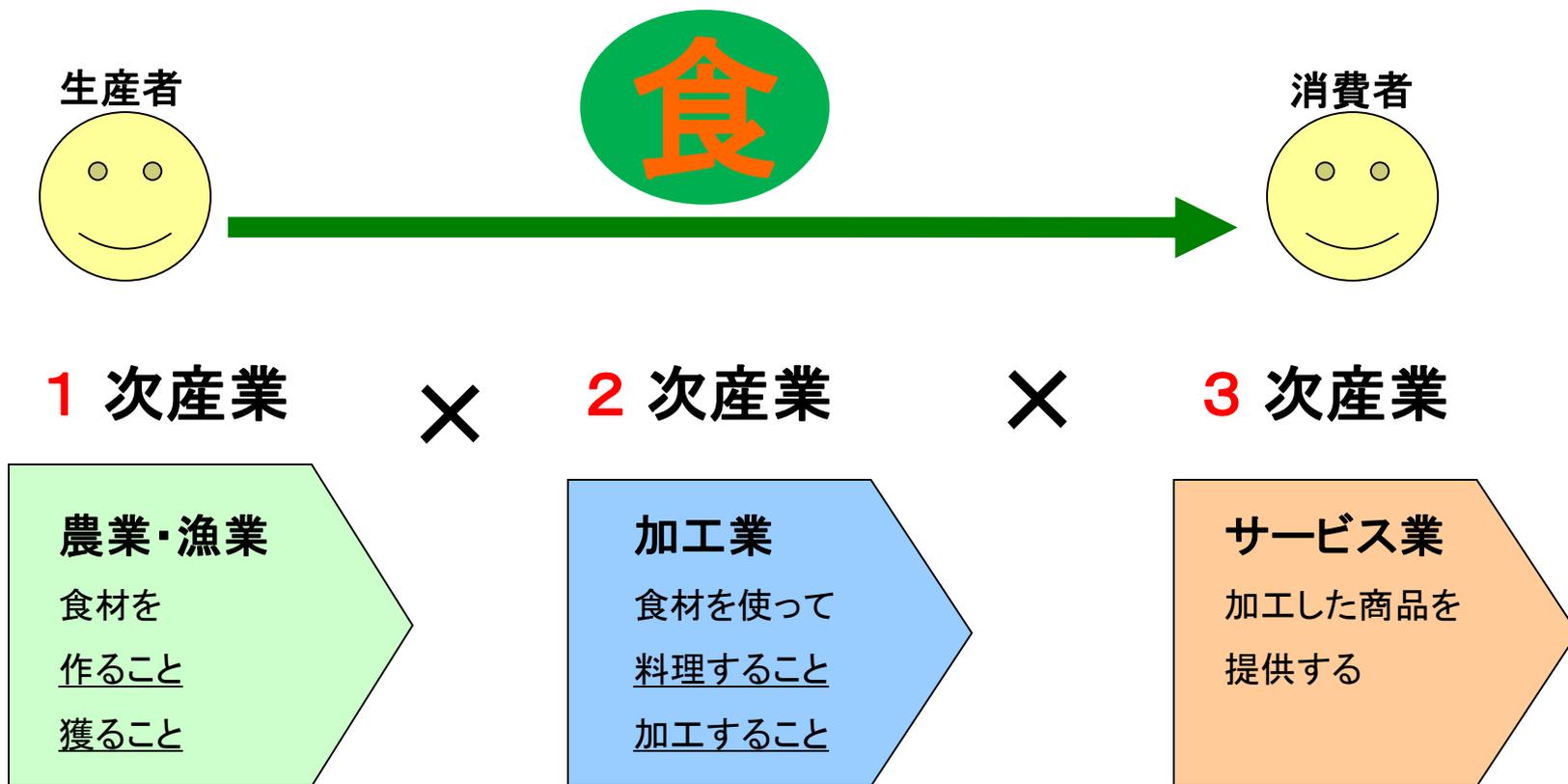
# 地元の漁師さん



# 「海におまかせコース」



# 「六次産業」



1・2・3 足しても 掛けても 6 ……六次産業

## ②6次産業化

### 地域の6次産業化を目指して

1次産業【農業・漁業】  
食材を作ること・獲ること



地元の農家さん、漁師さんから市場の流通には出せないB品・C品のお野菜やお魚を分けて頂いています。

## ②6次産業化

### 地域の6次産業化を目指して

惣菜工房(岡垣町)より、毎日全国へ惣菜を出荷。衛生管理も徹底しています。

グラノ24K 惣菜工房全景



<安心安全な商品をお届けするための、厳重なチェック体制>



【品質チェック】



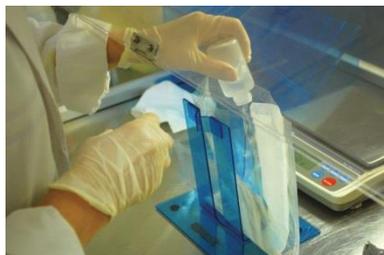
【エアシャワールーム】



【クリーンパック】



【器具殺菌庫】



2020 株式会社グラノ24K



惣菜工房



豆腐工房



菓子工房



ソーセージ工房

パン工房



「ぶどうの樹」園内、「麦のキッチン」にパン工房  
ございます。

## ②6次産業化

### 地域の6次産業化を目指して

2次産業【加工業】  
料理すること・加工すること



地域の皆様から分けて頂いたお野菜やお魚を自社工場で  
ひとつひとつ手作りで加工します。  
岡垣町から「安心・安全」なものを全国へお届けしています。

## ②6次産業化

### 地域の6次産業化を目指して

3次産業【サービス業】  
加工した商品を提供すること



自社工房で作った「安心・安全」な商品は、自社店舗でお客様へ提供しています。「ここにしかない」ものづくりと観光適応業を目指して。

## ②6次産業化

### 健康応援レストラン「野の葡萄」



健康応援ビュッフェで、  
一日のエネルギーをバランスよくチャージ



## ②6次産業化

岡垣 森エリア

麦のキッチン





## ②6次産業化

岡垣 森エリア

森のレストラン



## ②6次産業化

岡垣 森エリア

花チャペル



2020 株式会社グラノ24K



## ②6次産業化

### 岡垣 森のウェディング



## ②6次産業化

### 岡垣 森のウェディング





## ②6次産業化

岡垣 海エリア

八幡屋満海の湯



2020 株式会社グラノ24K

## ②6次産業化

岡垣 海エリア

鮨屋台



## ②6次産業化

### 北九州エリア



ぶどうの樹 DELI CAFÉ 野の食卓  
2020 株式会社グラノ24K

## ②6次産業化

### 福岡エリア



天神イムズ 内 **野の葡萄イムズ店**



JRブラッサム博多中央 内 **ごちそうダイニングななつの花**



JR博多シティくうてん 内 **ワインスタイル ぶどうの樹**

## ②6次産業化

### 福岡エリア



JR博多駅構内 野の葡萄 博多菜彩デリ



焼肉処 葡萄苑



アミュプラザ博多B1F

BONまるしゃん

福間海岸



恋の浦海岸



## ②6次産業化



2020 株式会社グラノ24K

## ②6次産業化

### 福津エリア



鯨屋台 海の彩



2020 株式会社グラノ24k



海のマルシェ

## ②6次産業化

### 福津エリア

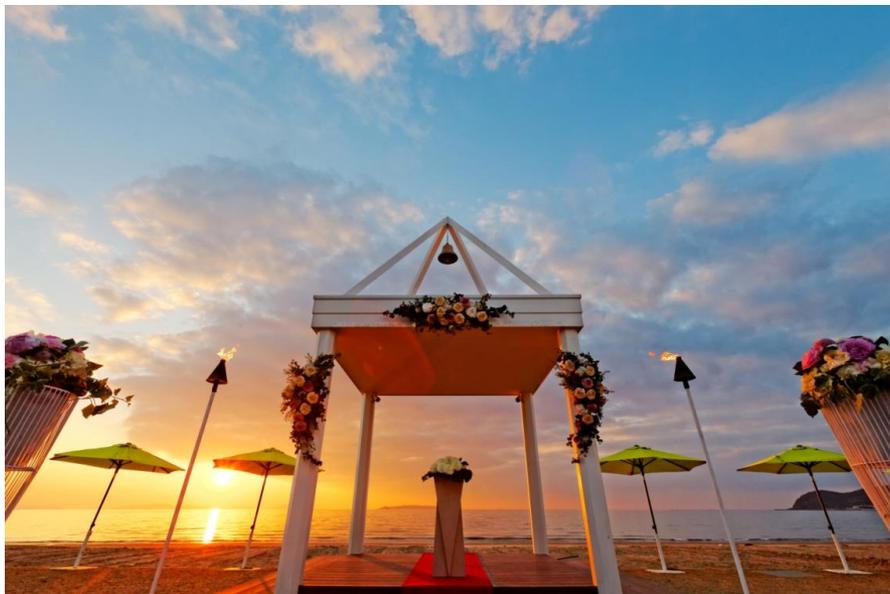


波の上のテラス マル・マーレ



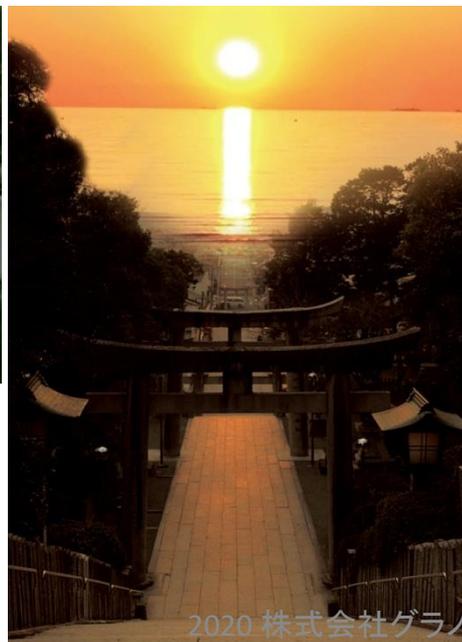
## ②6次産業化

### 福津 海のウェディング



## ②6次産業化

### 福津 宮地獄神社(神殿式)



## ②6次産業化

### 福津 グランピング福岡(海風と波の音)



←Doms UP(空中ドーム)

グランピングとは・・・  
グラマラス(魅力的な)と  
キャンピングを掛け合わせた  
造語  
豪華で快適なアウトドア体験が  
できる施設

#### ← コテージ棟

- ①オーシャン②イロドリ
- ③アンダルシア④クラシカル



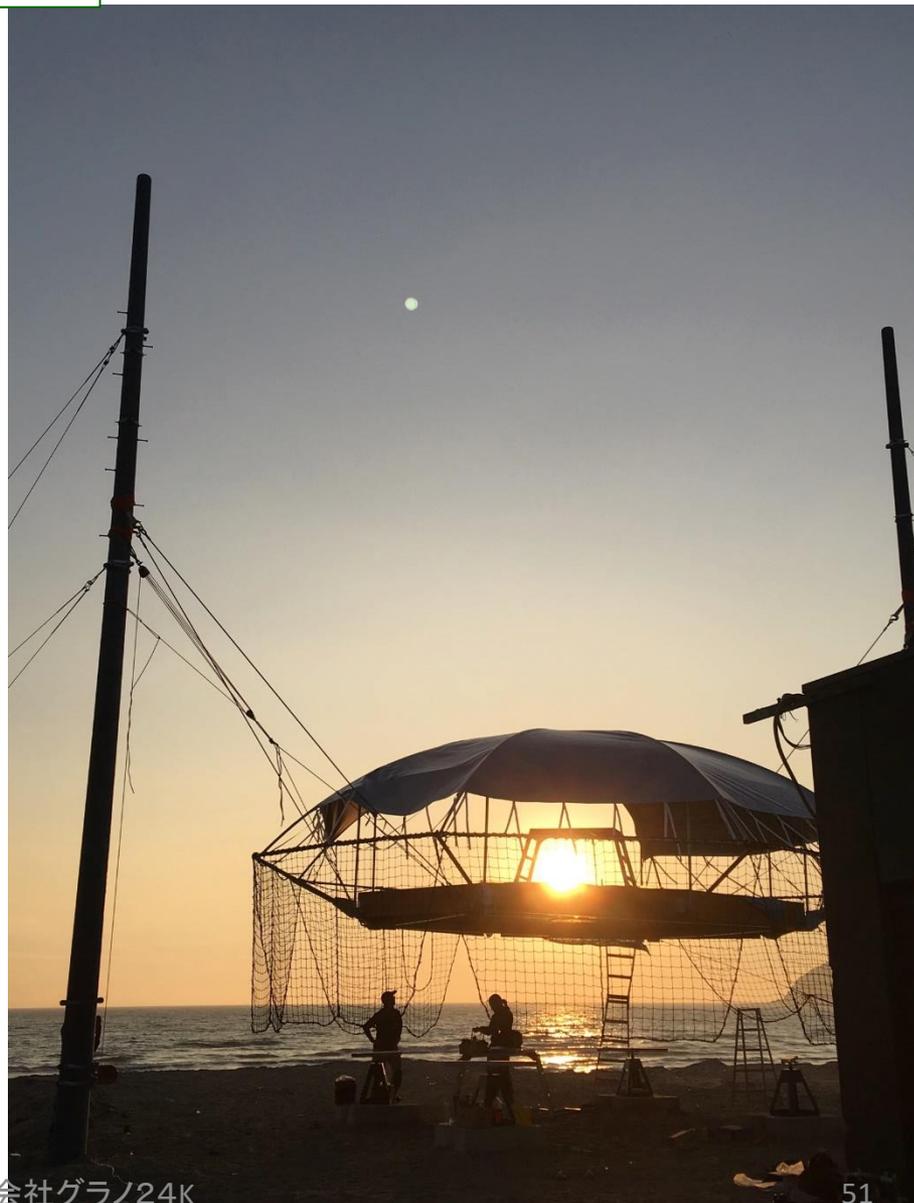
#### アネックス棟→

- ①セレーネ②シエロ
- ③アローナ④モアナ



## ②6次産業化

### 福津 グランピング福岡(海風と波の音)



## 岡垣 山エリア

### 食育体験ファーム ほっこり農園



↑宗像  
福岡方面  
↓至芦屋・北九州

イベント広場



ワークショップ広場



駐車場



生ゴミ循環  
堆肥場

体験教室



冒険の森  
予定地



# ③食と教育

## 食育体験ファーム ほっこり農園



食育体験教室



園内研修



農業体験



運動



コンポスト事業



食育の体験ファームも事業の一環として行っています。

### ③食と教育

## 食育体験ファーム ほっこり農園

## 食育体験教室



体験教室(ピザ教室・ソーセージ教室・パン教室)



エコかまどで炊飯



芋の収穫体験&芋洗い



「夢つくし」の苗床作り



2026年 田植え会



稲刈り



### ③食と教育

食育体験ファーム ほっこり農園

英進館様大自然塾







### 7月

7月7日(土)・8日(日)  
[1泊2日]

～夏の収穫祭と七夕祭り！種れたた野菜でBBQ♪～





- ・夏野菜の収穫
- ・バーベキュー
- ・星空観察
- ・竹細工作り

★こんな体験もできます♪★

お昼の授業ではできない夜の学びをしてみてください。人工の灯りが少ない岡垣ならではの体験です。七夕の天の川や夏の星座を、夜空を見上げながら観察してみませんか。驚くほど星がよく見えますよ！

### 10月

10月14日(日)

～大自然の中で秋を探そう！稲刈りや秋の収穫体験♪～





- ・稲刈り体験
- ・はざかけ
- ・秋の虫探し

「はざかけ」ってなあに？

「はざかけ」とは刈り取った稲を逆さにして天日乾燥させることをいいます。刈り取り後、何日もかけてゆっくりと乾燥させることで、蒸に残った旨味を米一粒一粒に行き届かせ、さらに美味しくさせるのです。

### 8月

8月8日(水)～10日(金)  
[2泊3日]

～サマーチャレンジ！海に山に大冒険に出発!!～






- ・山探検
- ・磯遊び
- ・キャンプファイヤー
- ・カブトムシ採り

夏といえど流しそうめん！

本物の竹を使った流し台でそうめん流しを体験！お友達とワイワイ騒ぎながら、夏の思い出を作ってください！そうめんだけでなく、ミニトマトなどの夏野菜を流すのも好評です。

### 11月

11月11日(日)

～秋の収穫祭！大地の恵みをいただきます♪～





- ・秋野菜の収穫
- ・カレー作り
- ・森の落ち葉観察

命をいただく「いただきます」

「いただく」は、「もらう」や「食べる」の謙譲語です。食卓を作った人と食材を作った人への感謝の思いがこめられています。また、「命をいただき、自分の糧とする。」という気持ちを表現する言葉です。

### 9月

9月16日(日)

～しあわせいっぴいぶどう園♪パン作りにも挑戦!～





- ・秋野菜の植え付け
- ・ぶどう狩り
- ・パン作り

台鴨農法もクワイマックスへ♪

穂が実って傾きだすと、合鴨くんたちはその穂を食べてしまうんだ。だから、穂が育ってきたら、合鴨くんたちを田んぼから引き上げる準備をするよ！

### 12月

12月16日(日)

～日本の冬支度のスタート！餅つきや焼き芋にも挑戦♪～






- ・餅つき
- ・たき火と焼き芋
- ・わら編み
- ・あんこ&きなこ作り

さあ、外に出て火にふれよう！

刃物や火は子どもには「危ない！」と言いますが、実際にふれてみないと「なぜ危ない」のかが解りません。このプロジェクトではあえて色々な体験を子どもにさせてみます。たき火体験もその一つです。

### 大自然塾隊員のみんな！！

こんにちは！

暖かくなってきて「春満開」の季節だね。

大自然の中で、いっぱい

春を探して帰ろう！



はじめ、  
英進館でおなじみの英進長寿之介博士に

「種」の話をもらおう。

あつ、あそこ！  
芽が生えてるよ！

おね、近くにそれらしい  
木は無さそうだけど...

おま、はるばるここまで  
運ばれてきたのじゃよ。

えー！ どうやって！

多くの植物（木や草花）は、種をつくることでなまを  
ふやすのじゃ。いろいろな形の種があるが、それぞれ遠く  
に飛んでいくための工夫があるぞ。

● 飛んで風に乗られる

種にはねがついていて、紙飛行機やグライダー  
のように飛んで風に乗られます。

- カエデ 葉 たね
- アヲギリ 葉 たね
- アルソミトラ 葉 たね
- ラクワ 葉 たね
- 桑 葉 たね

- 動物にくっついて運ばれる  
種にたくさんの「とげ」がついていて、動物にくっついて運ばれます。 **オナモミ**
- 転がる  
種の形がまるいので、拍面に落ちるとコロコロと転がっていきます。 **カシ**

### たなべー

みんなも、こんな不思議な身や種を探してみね。  
もし見つけたら、周りのお友達や先生にも教えてね！  
さあ、ここからは私が  
春のお花を紹介するね。



みんなは「春の七草」を知っているかな？  
1月7日に食べる七草がゆに入れる植物ね。  
実は、私も七草がゆ、食べたことがないのだけ  
ど、みんなと一緒に探してみたいな。

ほかにね、春の野には、かわいらしいお花がいっぱい！！  
素敵なお花のお花よりもかわいって思うお花が、きつとあると思うな。  
いくつか紹介するね。

- カントウタンポポ 花はぼろぼろとちぎれる。
- セイヨウタンポポ 花はぼろぼろとちぎれている。
- ノアザミ 紫色のポンポンみたいなお花がばつと目立つね。キク科
- シロツメクサ (クローバー) しあわせをほこぶよつばのクローバー、見つけたことある？ マメ科
- カラスノエンドウ 青つと、まもできるの！見つけたことある？ マメ科

- カタバミ 葉っぱがクローバーに似てるけど、お花の形が全然違うよ！カタバミ科
- オオイスノブアリ 青い小さなお花がとってもかわいいの。ゴマノハグサ科
- スミ 女の子の足元にもある、紫色の小さなお花ね。スミ科

いろいろなお花を見てきたけれど、それぞれ種類があって、仲間わけができる！  
チワワ、プードル、レトリバー、三毛猫、シャム猫、ハムスターなどを、犬、猫、ネズミに  
仲間わけできるのと同じような感じね。  
例を3つ紹介するね。

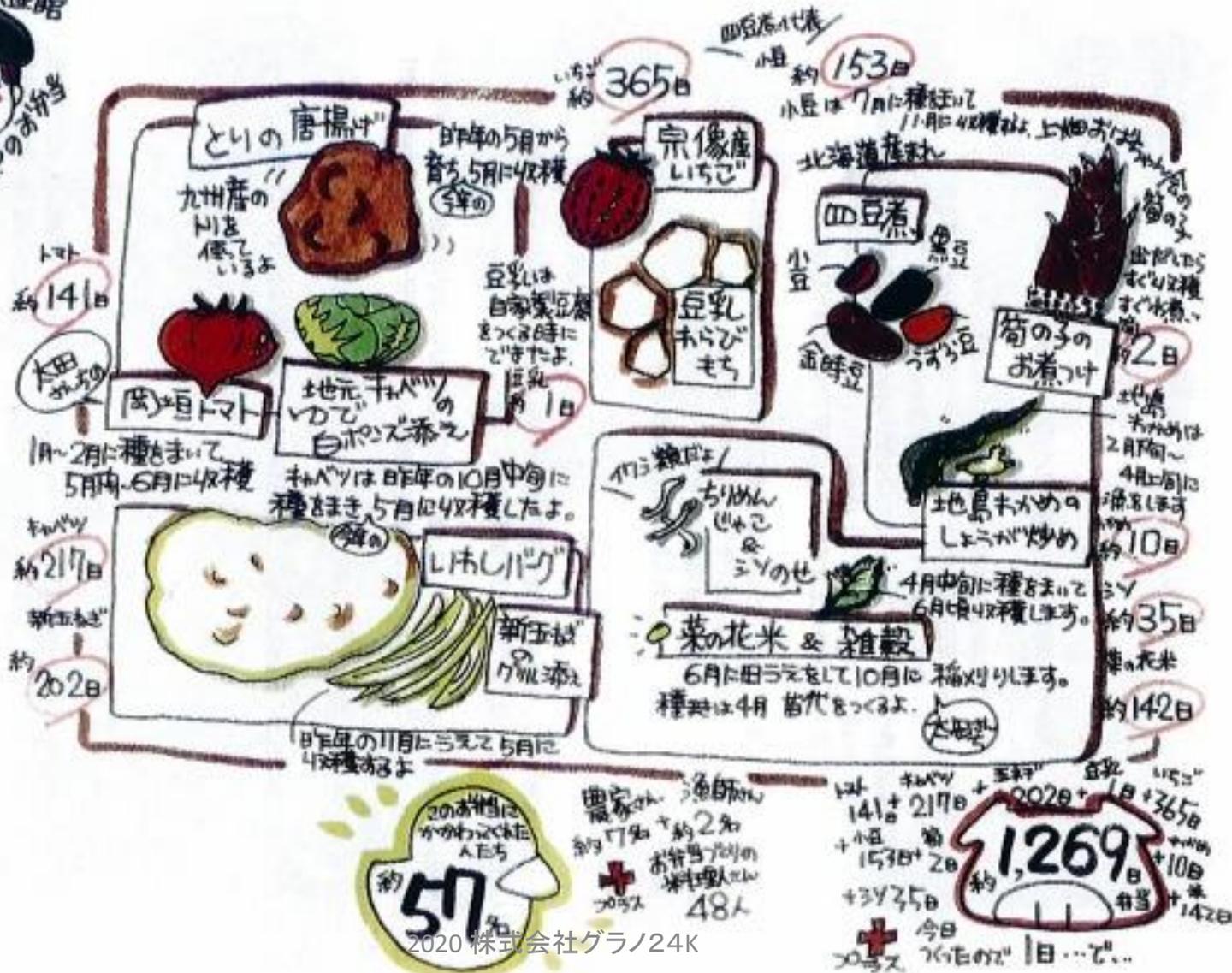
いろいろな花の種類

アブラナ科	キク科	マメ科
アブラナのなかま。花びらが4枚。めしべがまん中に1本ある。花は、葉まわりの葉の上の方に長く、花の芯は黄色が白がきれい。葉は最もとにかさなりあって生えていることが多い。	キクのなかま。ぼつと見ると、1つのお花のように見えるが、小さな花の集まりでできている。葉はざざざざになっているものが多い。	マメのなかま。えりきたでているような形の花。花びらは5枚。おしべは10本。めしべのふくらみは豆のさやの形。がくが5つに分かれている。
アブラナ	タンポポ	レンゲ
ほかに... ナズナ、イヌガラシ など	ほかに... ヒマワリ・コスモス など	ほかに... スイートピー・フジ など

# ③食と教育

食育体験ファーム ほっこり農園

英進館様大自然塾



## メディカルデリの考え方

もっと多くの人の健康作りのお手伝いをしたい！

処方箋を元に薬剤師さんが薬を処方



お医者様の診察



医者様の診断を元に管理栄養士が食事の処方



ぶどうの樹のデリで美味しく健康な食事指導

薬を飲んで治療



美味しく楽しく健康に！

野の葡萄1300 美活デリボックスを食べてみましょう！

鮭のきのこあんかけ	210kcal
鶏胸肉と人参の炒め物	104kcal
ひじき煮	35kcal
むぎやう菜のごくろ	148kcal
鶏ささぎとキャベツの炒め物	254kcal
トータル	294kcal

294kcal  
美活デリボックス：元気な骨づくり

鮭のきのこあんかけ  
不足しがちなカルシウムを摂れるように  
黒麹して作りました。全体的にシブシブな味わいで  
素材の美味しさが際立つデリボックスです。



153kcal  
こんにゃくおにぎり

にほんブログ村さなな。見えますか？  
こんにゃくおにぎりで。  
いつものご飯も美味しくカローリカット♪

298kcal  
美活デリボックス：穀分チャージ

野の葡萄1300 美活デリボックスを食べてみましょう！

魚と野菜のトマトソース	190kcal
ひじき煮	35kcal
鶏胸肉のソテー	144kcal
手羽先とこんにゃくのあんかけ	189kcal
手羽先とキャベツの炒め物	226kcal
鶏胸肉	185kcal
トータル	298kcal

298kcal  
美活デリボックス：穀分チャージ

魚と野菜のトマトソース  
おなじみの鶏胸肉にオリーブオイルを  
豚肉たっぷりミニニューや野菜がたっぷり入った  
デリボックスです。



128kcal  
ベジパン トマトパン

トマトを練り込んだ手作り  
天然酵母パンです。



166kcal  
グレープフルーツゼリー

グレープフルーツがたっぷり入った  
甘味をおさえたデザートです。  
さっぱりとした、アロエが腸パワー  
をサポートします！

# ④食と医療

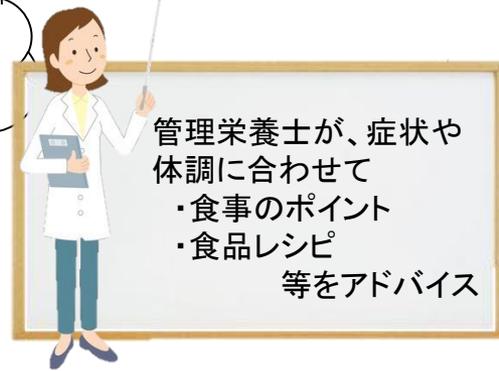
## メディカルデリ 医師と管理栄養士がプロデュースするカラダが元気になるメニューー

健康相談コーナー



お医者様の診断を元に  
管理栄養士が食事の処方

- 痛風
- がん予防
- ダイエット
- 腎臓病
- 肝臓病
- 動脈硬化
- 糖尿病食
- 高血圧



管理栄養士・吉村香那さんの「得する栄養メモ」

お互いを高めて効果アップ！  
オススメの食べ合わせをご紹介します！！

豆蔵とかつおぶし

ワカメとお味噌

たんぱく質の吸収率アップ！

わかめの塩分を体外へ排出

次週もひきつづき「食べ合わせ」をご紹介します。

納豆と卵

お問合せはこちらまでどうぞ  
フリーコール  
0088-210-117  
営業時間：10時～18時（月～土）  
\*つながらない場合はコチラ...  
FAX 093-282-2345  
093-282-2263  
〒811-4203  
福岡県福岡市大字手野183  
1F グラノ24K（ぶどうの樹）  
まごころ宅配

献立例	献立例 2	献立例 3	献立例 4
献立例 1 塩麹 1パック ビクルス 1/2パック ひじきの煮物 1/2パック 卵の土佐煮 1/2パック ご飯1膳 (約180g) びわ100g 665kcal 食塩相当量 3.1g	献立例 2 海鮮つくねあんかけ 1パック ミネストローネ 1パック ビクルス 1/2パック ご飯1膳 (約180g)	献立例 3 塩麹 1パック ビクルス 1/2パック ひじきの煮物 1/2パック ヨーグルト 70g ご飯1膳 (約180g)	献立例 4 ネパチとコンソメ 1パック 卵の土佐煮 1/2パック ひじきの煮物 1/2パック ご飯1膳 (約180g)

献立例 1: 665kcal 食塩相当量 3.1g

献立例 2: 684kcal 食塩相当量 2.8g

献立例 3: 661kcal 食塩相当量 2.8g

献立例 4: 684kcal 食塩相当量 2.7g

メディカルデリコーナー



ぶどうの樹のデリで美味しく  
健康な食事指導

組み合わせ例を参考にしながら  
それぞれの病状に合ったコーナーでお買物。  
選ぶ楽しさと手軽さも！

## メディカルデリ 医師と管理栄養士がプロデュースするカラダが元気になるメニュー

### 【例 糖尿病予備軍】



旦那が糖尿病の予備軍だと診断されたけれど、子供は食べ盛りだし、別に用意するのも面倒。食事の量を減らしてるけど、満足感がないみたい。どうしたらいいのかしら？



糖尿病予備軍と診断されたけど食生活の改善って具体的にどうしたらいいかわからないなあ。。。食事の量を減らしてるけど、お腹いっぱいご飯が食べたいなあ。

メディカルデリにご相談下さい！ 普段の食生活習慣を伺いながら、無理のない範囲から始められるご提案。



②お野菜1品追加。食物繊維たっぷりでカロリーの低い1品を手軽に。

例えば・・・

①糖質制限に「美活 de ごはん」

白ご飯150g 252kcal



美活ご飯150g 177kcal



ご飯1合に1袋入れて炊くだけで糖質33%OFF。  
雑穀も自社ブレンドしていますので、普通に食べても美味しく召し上がれる。

2020 株式会社グラノ24K



忙しい朝は、  
青汁スムージーで野菜補給



手間のかかる煮物や  
お野菜のゼリー寄せ等で  
1品に。

# ④食と医療

## メイディカルデリ

管理栄養士が、患者さんの症状に合わせて、食事のポイントや食品レシピをアドバイス。



身体が嬉しいスープストック



症状や栄養素に合わせてサラダを  
チョイス



美活ご飯のおむすび



イソフラボンたっぷり  
まるとろ豆富



カロリー30%Offの美活米



2020 株式会社 ブラノ24K

ぶどうの樹オリジナル商品



糖質Offのデザート類



# 筑前七浦

[CHIKUZEN-NANAURA]

地域ブランドの  
新しいカタチがはじまります。

「筑前七浦」は、北部九州沿岸の芦屋町、岡垣町、宗像市、福津市、古賀市、新宮町を「一つの観光圏」と位置づけ、各地の豊富な観光資源を、地域横断でつなぐ新しいタイプのブランドです。

地元で観光関連業に従事する各地の事業者が発起人となり、それぞれの観光資源に磨きをかけること、互いが切磋琢磨することなどを規範として、地域連携の強みを活かした「地域力」の創出を行っていくものです。



2020 株式会社グラノ24K



# ⑤食の連携

## 筑前七浦の会

地域と共に歩む・地域活性化 → 地域生産地域消費(地産地消) → 地域の6次産業化

**1次産業【農業・漁業】**  
食材を作ること  
獲ること

**2次産業【加工業】**  
料理すること  
加工すること

**3次産業【サービス業】**  
加工した商品を提供すること

お客様  
消費者

【例】福岡鐘崎天然とらふくフェア



1次産業



2次産業



3次産業



1次産業  
ネギ農家



1次産業 橙農家



2次産業  
ポン酢加工業



2次産業  
造り酒屋



2020 株式会社グラノ24k

# ⑤食の連携

## 筑前七浦の会

鐘崎天然とらふくフェア

かなとふく(白さばふぐ)のPRを目的に行政区を超えて開催



# ⑤食の連携



## ⑤食の連携



試食後、皆様方からの品評会

部門ごとに『金賞』の発表！



【金賞 ファーストフード部門】  
・かなとふぐの生春巻き

## ⑤食の連携

### 【金賞 単品メニュー部門】

・ふぐ丼



### 【金賞 お膳・会席部門】

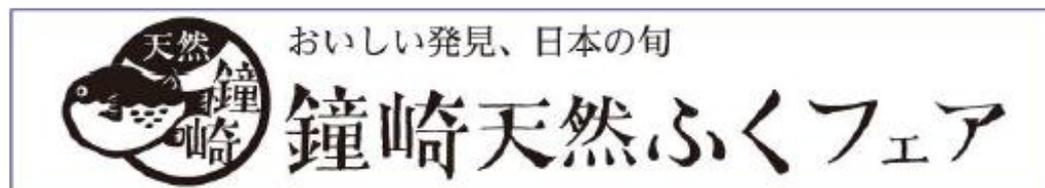
・かなと土瓶蒸し



### 【金賞 お土産・加工品部門】

・かなとふぐみりん干し





2014 品評会 レシピ集

鐘崎ふくフェア実行委員会





1 ファストフード 部門  
(想定売価 200～500円)

NO.	商品名
1	タコ(ふく)焼き
2	ふく入り卵焼
3	ふくの梅とろろ
4	ゆでキャベツとサケフ レークのピリ辛あえ
5	しめじと 小松菜のナムル
6	ふくの生春巻き
7	ふくの春巻き
8	カナトフグの唐揚げ
9	カナトフグ身のフライ
10	カナトフグのナゲット
11	ふっく&チップス
12	ふくバーガー
13	ふぐの中華まん
14	ふぐとカリフラワーの 初雪だるま

## 1

### 天然フクフェア、簡単レシピ

記入日 2014年11月 8日

店舗名	宗像漁業協同組合 活魚センター	氏名	田村正和
料理名	タコ(ふく)焼き		

※レシピは、1人分の分量

完成写真

材料名	分量	
タコ焼粉20個分	100g	
卵	1個	
水	300cc	
大葉	10枚	
ねぎ	少々	
カナトフグ	半身	
山芋	少々	
梅肉	少々	

作り方

1	カナトフグを油で揚げしておく
2	タコ焼器に油をひく
3	タコ焼粉に卵、水、山芋、大葉のみじん切り、ネギを混ぜる
4	タコ焼器で丸く焼いて梅肉を入れる。
5	油180℃でからっとあげる
6	
7	
8	
9	

<料理のアピールポイントや調理のワンポイントなど>

## 2

### 天然フクフェア、簡単レシピ

記入日 2014年11月 8日

店舗名	宗像漁業協同組合 活魚センター	氏名	権田
料理名	ふく入り卵焼き		

※レシピは、1人分の分量

完成写真

材料名	分量	
卵	3個	
きざみ野菜	少々	
シーチキン	少々	
ラー油	少々	
フク	半身	

作り方

1	具材を混ぜる
2	卵焼きの中心に具材を入れる
3	卵焼きを作る
4	
5	
6	
7	
8	
9	

<料理のアピールポイントや調理のワンポイントなど>

## 7

### 天然フクフェア、簡単レシピ

記入日 2014年11月 8日

店舗名	宗像漁業協同組合 活魚センター	氏名	江藤 千由里
料理名	ふくの春巻き		

※レシピは、1人分の分量

完成写真

材料名	分量	
春巻き皮	1枚	
スライスチーズ	2分の1	
アスパラ	半分	
大葉	1枚	
梅肉	少々	
カナトフグ	半尾の4分の1	

※写真は春巻きと、生春巻きです。

#### 作り方

1	アスパラ、カナトフグは切っておく。
2	皮に材料(大葉、チーズ、アスパラ、カナト、梅肉)入れて巻く。
3	油180℃で黄金色になるまであげる。
4	
5	
6	
7	
8	
9	

<料理のアピールポイントや調理のワンポイントなど>

## 8

### 天然フクフェア、簡単レシピ

記入日 2014年11月 8日

店舗名	宗像漁業協同組合	氏名	藤崎女性部
料理名	カナトフグのから揚げ		

※レシピは、1人分の分量

完成写真

材料名	分量	
カナトフグ	半身	
塩	少々	
こしょう	少々	
うすくち醤油、醤油	少々	
たまご	1個	
さとう	少々	
片栗粉	少々	
酒	少々	
油	少々	

#### 作り方

1	カナト1尾を骨付きで輪切りにする。
2	味をつける。
3	片栗粉をつける。
4	油であげる。
5	
6	
7	
8	
9	

<料理のアピールポイントや調理のワンポイントなど>

## ⑥目的と手段

### JR九州クルーズトレインななつ星 ご昼食提供



## ⑥目的と手段



## ⑥目的と手段



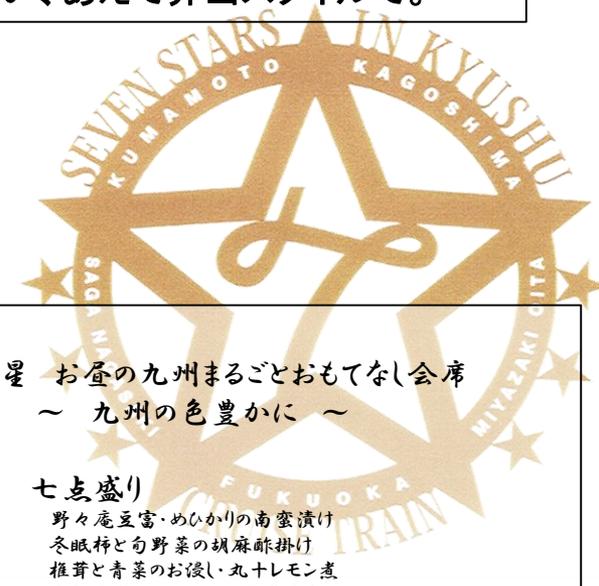
## ⑥目的と手段



## ⑥目的と手段

### 前菜 七点盛り

九州7県の美味しいもの、名物を一口ずつ7角形のお重の中に詰め込みました。  
お弁当を開く時のワクワク感を味わって頂きたいと思い、あえて弁当スタイルで。



ななつ星 お昼の九州まるごとおもてなし会席  
～ 九州の色豊かに ～

- |      |  |
|------|--|
| 前菜   | 七点盛り<br>野々庵豆腐・めひかりの南蛮漬け<br>冬眠柿と旬野菜の胡麻酢掛け<br>椎茸と青菜のお浸し・丸十レモン煮<br>大阿蘇鶏の西京焼き・唐墨大根 |
| 蒸し物  | 茶碗蒸し『うちの王子』を使って  |
| 焼物   | 栄螺のブルゴーニュ風   |
| 酢の物  | 博多名物のおきゅうととワイン漬け明太子<br>トマト釜盛り  |
| 御飯   | 烏賊わっぱ飯 海胆醤油添え  |
| 香の物  | 盛り合わせ  |
| 止椀   | 麦味噌仕立て   |
| デザート | 季節のお楽しみデザート  |

何が入っているか・・・  
開いてみてのお楽しみ。

## ⑥ 目的と手段

**前菜** 七点盛り。一の重には九州の味を一口ずつ。

**【一の重】七点盛り ~ ひとくちずつの九州味めぐり ~**

### 椎茸と青菜のお浸し(大分)

大分名産の椎茸と青菜をお浸しにしました。ざっくりとした肉厚な椎茸のお味を純粋に楽しめる一品です。身体に優しいお味です。

### 大阿蘇鶏の西京焼き(熊本)

火の国熊本の地で健やかに育った低脂肪・低コレステロールの鶏を西京焼きにしました。

### 唐墨大根(長崎)

日本3大珍味の一つでもあり長崎名産の濃厚な唐墨と一緒に口の中をさわやかにしてくれる大根を合わせました

### 冬眠柿と旬の野菜の胡麻酢掛け(佐賀)

冬眠柿は、佐賀県佐賀市大和町の松梅地区で作られていた「松梅の干し柿」を全国に流通できるよう開発した冷凍の干し柿です。通常の干し柿作りによる熟成に加え、冷凍保存による熟成が加わった干し柿は、松梅の干し柿の特徴であるジューシーさを残しながら甘みがさらに増えています。その冬眠柿を季節のお野菜と併せて胡麻酢掛けに。

### 丸十レモン煮(鹿児島)

(まるじゅうれもんじ)

丸十は、薩摩藩の丸に十文字の家紋から、サツマイモのことを「丸十(まるじゅう)」と呼ぶようになりました。砂糖で甘く炊きました。レモンをほんの少し加えてさわやかなお味に。

### めひかりの南蛮漬け(宮崎)

標準和名は「アオメエソ」。眼がエメラルドグリーンに輝くことから、「メヒカリ」と呼ばれるように。コレステロールを溶かすヘルシー食品としても有名な「めひかり」を南蛮漬けでさっぱりと。

### 野々庵豆富(福岡)

宗像大豆を使ったぶどうの樹自家製豆富にマスカルポーネチーズを合わせ、口に美味しい一品です。上にはお出汁のジュレをかけました。



## ⑥目的と手段

前 菜 二の重はふくの薄造り。

【二の重】 ふく薄造り



二の重には、ななつ星にご乗車された皆様、お一人お一人に福が訪れますようにとの願いを込めて「ふく」を薄造りに致しました。下関や大分臼杵が有名ですが、福岡は「ふく」の漁獲量も多く福岡の冬の味覚の一つをお楽しみ下さい。

2020 株式会社グランドホテル 本日は九州のふくをご準備しました。

## ⑥目的と手段

### 蒸し物

うちの玉子を使った親子茶碗蒸し。玉子の美味しさを十分感じて頂ける様、シンプルに具材は三瀬地鶏のみを使用。



JR九州様の「うちの玉子」をふんだんに使った茶碗蒸し。「うちの玉子」の美味しさを十分に感じて頂けるよう茶碗蒸しの具は、季節のお野菜だけとシンプルに。



### 焼 物 栄螺のブルゴーニュ風

九州の海の幸栄螺をまるごと。栄螺は、バター・にんにく・パセリたっぷりのブルゴーニュ風で洋風に。



## ⑥目的と手段

### 酢の物 博多名物のおきゅうととワイン漬け明太子 トマト釜盛り

地元鐘崎のおおばのおばちゃん手作りのおきゅうととサラダ。  
福岡の名産 めんたいも載せ。



博多の地元の人にとって「おきゅうと」は、  
日々の食事と切っても切り離せない一品。

そんな「おきゅうと」と博多と言えば「明太子」  
このふたつを合わせてオシャレに仕上げました。  
昔ながらのおきゅうとが、目にも楽しい一品に。  
「ところてん」とは、一味もふた味も違う海藻たっぷりの  
「ざっくり」した歯ごたえ。

#### ※「おきゅうと」豆知識

- ・原料は、「エゴノリ(おきゅうと草)」と「沖天」
- ・天日干したエゴノリと沖天に7:3の割合で酢を加え、煮とかしたものを裏ごしして小判形に成形して固めたもの
- ・新潟県や長野県では、えご草のみを原料としたほとんどおきゅうとと製法が同じ「えご(いご)」「いごねり(えごねり)」が食べられている。おきゅうととの製法上の相違点は、えご草を天日干しせず、沖天を使用しないところである。
- ・天草が主原料の場合は「ところてん」であり「おきゅうと」ではない。

#### ※「おきゅうと」名前の由来

- ・沖で取れるウドという意味
- ・キューと絞る手順があるから
- ・享保の飢饉の際に作られ、「救人(きゅうと)」と呼ばれるようになった
- ・漁師に製法を教わったため、「沖人」となった

## ⑥目的と手段

**御飯・汁・香の物** ご飯はアツアツの烏賊のわっぱ飯。お汁は、あおさのりの味噌汁。

香の物  
女将直伝の糠漬け。

止め椀

御飯と一緒にお出しするお汁は、九州味噌のお味噌汁。九州産の「あおさ」を入れ、磯の香りのお味噌汁に。

わっぱ飯

魯山人考案のわっぱ飯をミニサイズで。「わっぱ飯」と言えば昔懐かし「駅弁」のイメージ。そのわっぱ飯を進化させて九州版にリメイクしました。醤油に海胆を溶いた「海胆醤油」をお好みで。九州は玄界灘の海の幸「烏賊のわっぱ飯」。

海胆醤油



## ⑥目的と手段

甘味 季節のお楽しみデザート



# おうち時間×文化×食育×地産地消 「冒険まるしえ」

コンセプト

## 『体験がネットで買える』

“食”べるは Key Word  
生きるチカラを“育”む。

- ① コロナ前よりもネット通販の需要が大幅に上がっている。
- ② 今までは何かを経験・体験するには、「そこへ行かないとできなかった」
- ② おうちに居ながらにして可能になる価値ある「コト」消費を提供。

販売商品概要

ツナグ・ツナガル・ツタエル

おうちに届く体験キット

- ツナグ …… 先人の知恵をツナグ。文化・風習をツナグ。
- ツナガル…… 生産者さんとツナガル。家族でできる。作る喜び・食べる楽しさ。体験を共有する。同じ体験をした人とツナガル。絆。
- ツタエル…… 「食」でツタエル大切なこと。食育。体験したことを誰かにツタエよう。

キャッチコピー

おとなだって、ワクワクする。

はじめてのことにチャレンジする時おとなだって緊張するし、ドキドキする。平気な顔してやってみるけど、本当は、君たちこどもみたいに、目をキラキラさせたり「うあー！」って感動を声に出したりしたいんだ。

おとなにも こどもにも  
暮らしを彩る冒険を。



## 地域循環共生圏づくりプラットフォーム構築の目的

### 本プラットフォーム構築の目的

民間企業、金融機関、市民団体、行政機関等の**多様な主体の積極的な参画と連携**により、**ローカルSDGsである地域循環共生圏の創造を支援・推進**すること

※「地域循環共生圏」の創造に必要なことは、**環境・経済・社会のプレイヤーのパートナーシップ**です。

- ・各地域において、民間企業、金融機関、市民団体、大学、研究機関、行政機関等、多様な主体が幅広く参画し、各自の知見、技術を持ち寄り、その地域ならではの「地域循環共生圏」の創造に取り組むこと
- ・国レベルでも多様な主体が参画し「地域循環共生圏」を加速させる知見や技術の共有、新結合による価値創造に取り組むこと

### 本プラットフォームの特徴

#### 1. 2つのプラットフォームを有する

- ・オープンで誰でも参画可能な、全国型プラットフォーム
- ・特定地域※を対象にした、地域型プラットフォーム ※毎年、一定数の地域・団体を選定

#### 2. 「地域循環共生圏」の創造に資する事業化に向け、伴走支援できる体制を有する

#### 3. 環境省だけでなく他省庁とも連携し、SDGsやESG関連の最新の情報提供を行う

### 企業登録制度の目的とメリット

#### (1) 企業登録制度構築の目的

地域循環共生圏（ローカルSDGs）の創造に資する知見や技術・ソリューションを有する企業に登録してもらい、**地域と企業の協業（=事業）により、地域の課題解決とESG経営の実現を推進**し、全国各地での**ローカルSDGsの創造を加速**させる。

#### (2) 企業にとっての登録メリット

- ① **ローカルSDGsの実現に貢献**できる。ESG経営に取り組む**企業間のつながり**ができる。
- ② 地域をビジネスパートナーとし、地域と一緒にローカルSDGsの構想を描き、結果としてその**地域に裨益する環境ビジネスを創出**できる。
- ③ ESG経営に求められる、再生可能エネルギー調達、働き方改革、リスク分散などで**連携する協業先**が見つかる。
- ④ **SDGsやESG金融、関係省庁の取組を学ぶ機会**がある。

## 2. 循環型社会への移行事例～株式会社グラノ24K～



### 1. 取り組み概要

- **少量多品種の地場農産物**や**規格外農産物**を買い取り、「ビュッフェレストランスタイル」で地産地消を図っている。
- ウェディング、レストラン、宿泊施設を**全国40店舗**で展開。それぞれの地域の農産物を使った料理を提供し、**様々な地域で地産地消を推進**している。



### 2. イノベーティブなポイント

#### ■ 生産者と料理人がメニューを共同開発

農産物ありきのメニューとして組み立てるため、生産者と調理師の相互理解促進に努め、料理メニューも定期的に生産者と相談して共同開発している

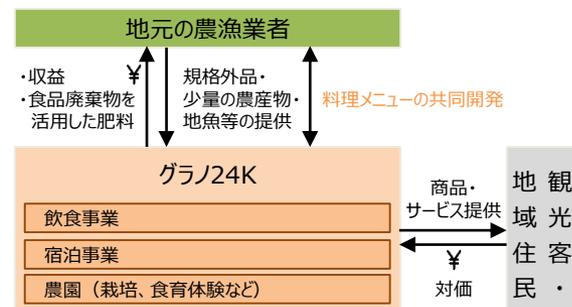
#### ■ 地域が潤う形を目指す

廃棄されていた農産物の買い取り、出荷量、価格も生産者が決定。地元の農家等が空き時間に野菜を運搬。

### 3. 循環型社会への移行ポイント

#### ■ 生産・加工・販売を地域主体と役割分担し、「地域全体で6次産業化」に取り組む

人にも自然にも優しい循環型農業を軸に、安全・安心・豊かさをキーワードとし、地域連携で農業・漁業振興に取り組む。



おうち時間×文化×食育×地産地消

「冒険まるしえ」

×



SDGs

「食」を通じ、「誰一人取り残さない」

17の目標の達成を目指して。

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「誰一人取り残さない」持続可能で多様性と包摂性のある社会の実現のため、2030年を年限とする17の国際目標。

## ⑦体験通販(手仕事シリーズ)

2

飢餓を  
ゼロに



3

すべての人に  
健康と福祉を



4

質の高い教育を  
みんなに



15

陸の豊かさも  
守ろう



# 豆腐作り

## ⑦体験通販(手仕事シリーズ)

2 飢餓を  
ゼロに



3 すべての人に  
健康と福祉を



4 質の高い教育を  
みんなに



14 海の豊かさを  
守ろう



# ところてん作り



# ソーセージ作り

# フライパン de ピザ作り



# 飯盒でご飯を炊くキット



# マスク作りキット

## ⑦体験通販(商品セット・使い方)

### 【手づくりソーセージ キットセット内容】

- ・ミンチ肉 (赤・白)
- ・オリジナルスパイス
- ・片栗粉
- ・羊腸
- ・スタufferセット
- ・ビニール手袋



## ⑦体験通販(商品セット・使い方)



YouTube JP

検索



#食育 #おうちで作る #ソーセージ

【3歳からの手作り体験】おうちで簡単に作れる「ソーセージ作りキット」【食育】

123 回視聴・2020/07/30

👍 0 🗨️ 0 ➦ 共有 📌 保存 ...



ぶどうの樹 冒険まるしえチャンネル  
チャンネル登録者数 9人

登録済み



ぶどうの樹で一番人気のソーセージ体験教室が、おうちで体験できるキットに！  
鹿児島県産ブランド豚の茶美豚とぶどうの樹オリジナルのスパイスを使ったソーセージは、とっ  
てもジューシー♪化学調味料や保存料等を出来るだけ使わずに作るソーセージの美味しさをぜひお  
もっと見る

2020 株式会社グラマ 4K

Youtubeで作り方動画を公開。

## ⑦体験通販(商品セット・使い方)

月に2回ほど、ZOOM教室を実施。



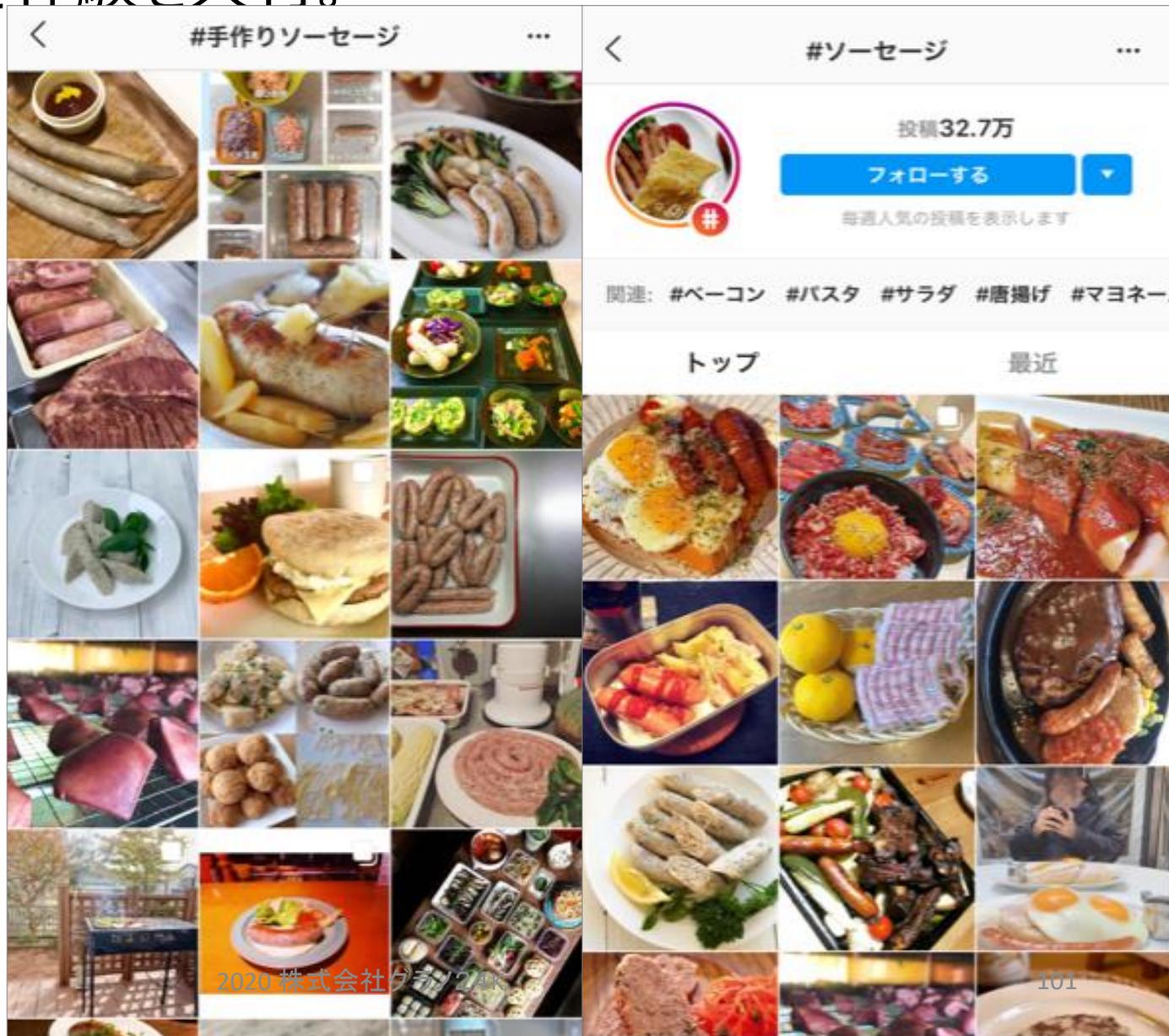
## ⑦体験通販(商品セット・使い方)

▶Instagramで体験を共有。



#ソーセージ  
#手作りソーセージ

など  
ハッシュタグを決めて  
ポストしてもらおう。



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



アートネオン(有)

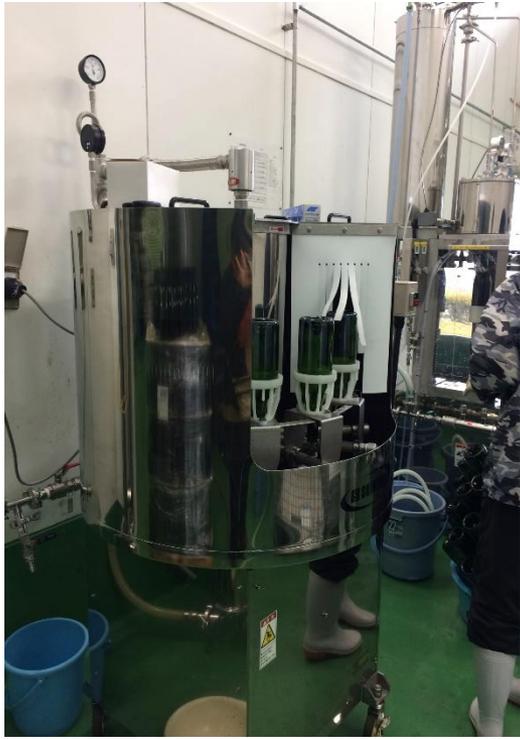
2020 株式会社グラノ24K

Google

# ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



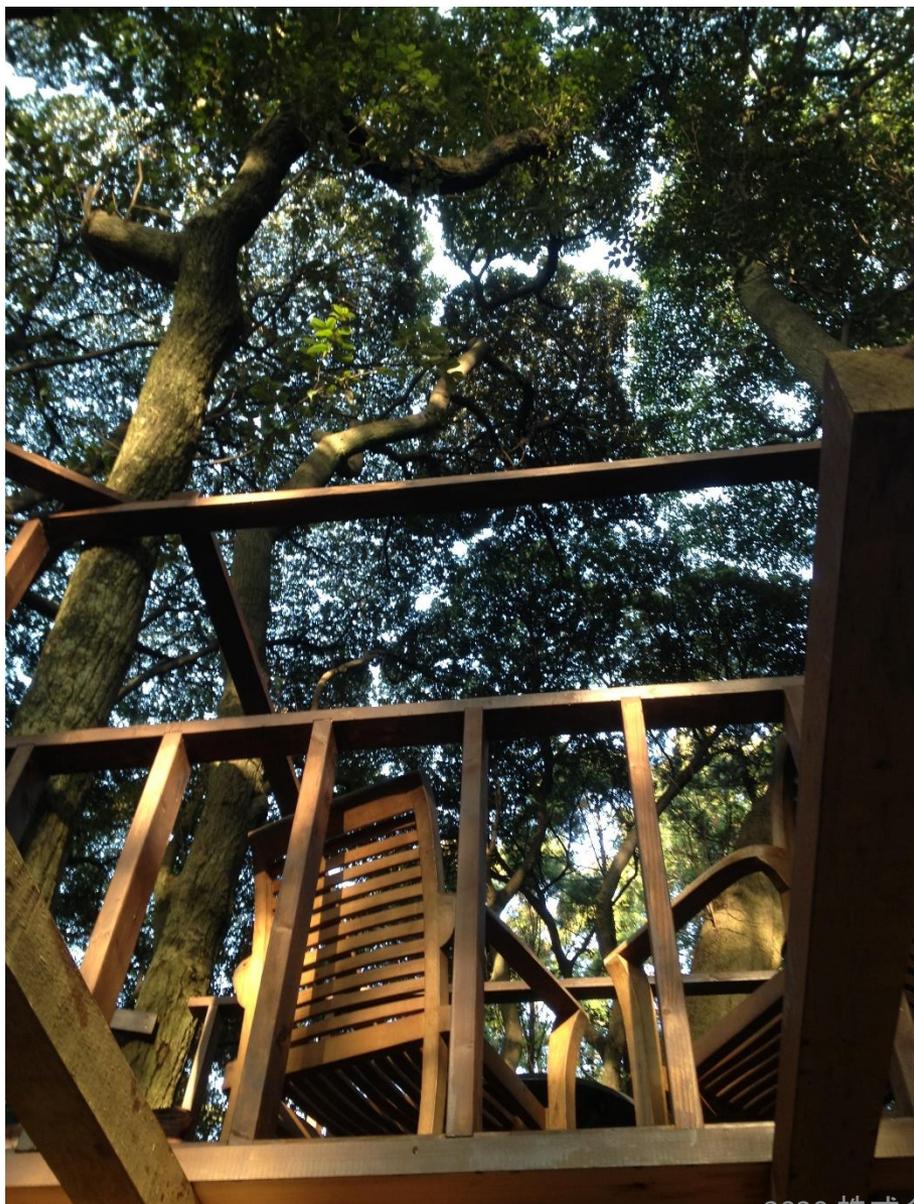
## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



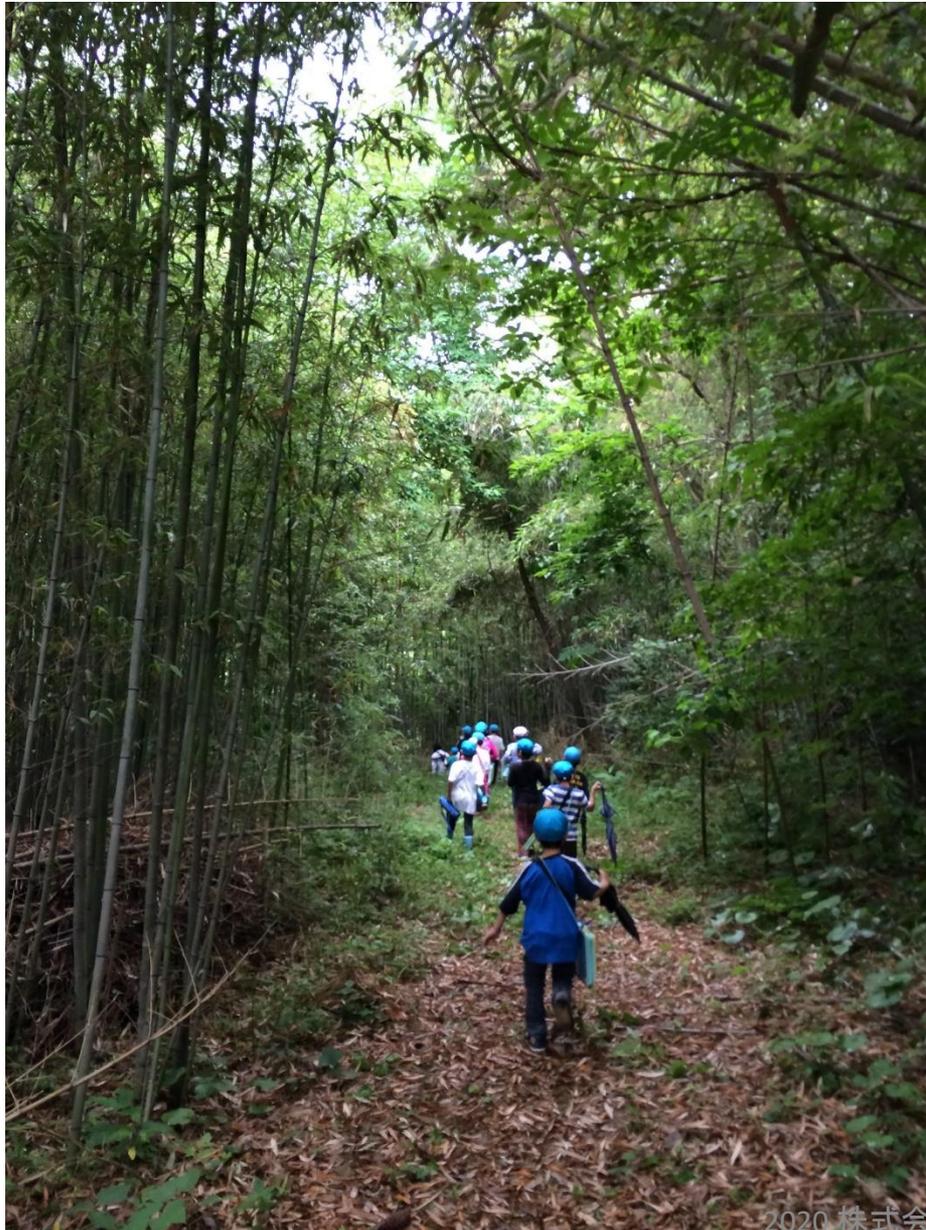
## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)



## ⑧展開山のゾーン(ワイナリー)





「夢」を語り続けられるのが「夢」

つたない話をお聞き頂きましてありがとうございました。

感謝