

こんにちは！

めぐりん菜通信をお読みいただきありがとうございます。

今月号は、**当社外食店舗での食品リサイクルルーフ構想**のお話と新しい提携農家「マルニシ農園」様のご紹介を致します。

草木が芽吹き、さわやかな風が通りすぎる季節ですが、そろそろ梅雨がやってきます。この地方の平年の梅雨入りは6月初旬。本格的な夏に向かって水を蓄える大切な時期です。

(担当：齊藤)

## 豊田産業：外食店舗

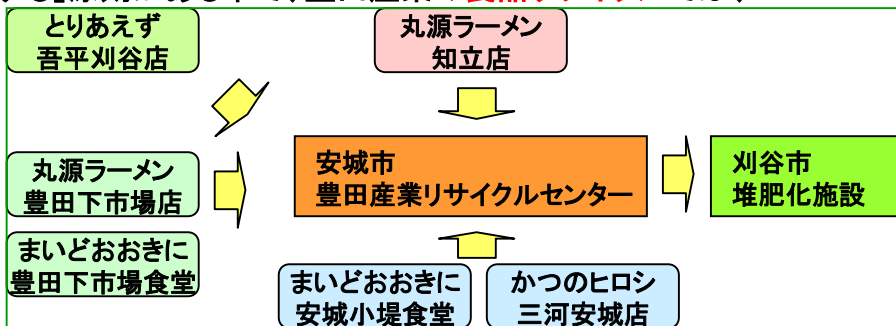
### 食品リサイクルルーフ (めぐりん菜)

豊田産業リサイクルセンター



新規オープン店：かつのヒロシ三河安城店を皮切りに、6月1日より新たに近隣の直営5店舗を加え、豊田産業リサイクルセンターでの**食品リサイクル**がいよいよ本格稼働に入ります。

**食品リサイクル**で注意すべき問題の1つに収集・運搬許可があります。つまり、「各自治体から発生した廃棄物は、その自治体で処理する」原則がある中で、豊田産業の**食品リサイクル**では、



刈谷市、豊田市、知立市で発生した**食品残渣**を安城市に運び、処理後、刈谷市の施設で**堆肥化**する必要があります。各自治体に許可願いを提出し、協議、認定を頂きました。

## めぐりん菜提携農家「マルニシ農園」様ご紹介



めぐりん菜食品リサイクルで出来た有機たい肥を使い、作物を栽培して頂ける新しい農家をご紹介します。

「マルニシ農園」、倉橋様は蒲郡市で色々な柑橘類を栽培され、加工品等も手掛けられています。めぐりん菜ショップにて新たに「倉橋さんちのきんかんジャム」「倉橋さんちのはれやかみかんジャム」「倉橋さんちの津之香みかんジャム」を販売いたします。現在は、蒲郡市内のホテル、旅館で取り扱われている限定品のジャムです。是非、お試し下さい。



ちなみに、「はれやか」「津之香」はみかんの品種。驚きの違いをお楽しみ下さい。(私は、「はれやか」にポンカン、「津之香」にオレンジを感じました。) ヨーグルト+ジャム、紅茶+きんかんジャムの組み合わせが最高です。



今回の写真撮影は5月中旬、**温室みかん**のハウスにてお願いいたしました。なかなか**温室みかん**栽培を見る機会は無いです。現在、ゴルフボール程度の大きさです。みかんの端境期、7月出荷を目指します。

