

特集2 「ぷらふる」の野菜 食べてみて!

～若手農家が作った青果物を提供しています～

管内の若手農家が集う園芸振興会担い手部会「ぷらふる」では、会員が生産した青果物を市内の飲食店などに納めており、様々な料理で提供されています。

今回の特集では、「ぷらふる」の野菜を使っている「Cafe&BAR Kalabash(カラバシュ)」をご紹介します。「ぷらふる」会員が丹精込めて作った青果物を美味しく召し上がっていただけます。皆様、ぜひ足を運んでみてください!

カラバシュ 「Cafe&BAR Kalabash」

【所在地】大崎市古川東町1-22 【TEL】29-9389

【営業時間】18:00～24:00

【休業日】日曜日、月曜日



「古川産シュンギクと ペコリーノロマーノチーズサラダ」

「生」でも美味しい古川シュンギクとチーズソースの相性は抜群です!



「今年の夏に好評だった「サラダバー」



「ジャークチキン」

チキンのソースのネギ、付け合わせ野菜のスティックセニョールは「ぷらふる」の野菜を使用しています。

「ぷらふる」さんは、新鮮な野菜を直で届けてくれるのがありがたいです。お客様からも「おいしい」と大変好評です。

昨年の夏には、サラダバーでトマトやほうれん草、ケールなどを提供しました。

コロナ禍にあり、地元で盛り上げていくことの大切さを感じています。若い農家の方にこれから頑張ってもらいたいです。

当店は気取らず、気軽に来ていただけるお店です。ぜひ、お越しください!



Kalabashのリチャーズ
ケビン リー アイロンズさん

スティックセニョールを出荷しています。お店に直接届けるので、お客さんに美味しいと言ってもらえる事が嬉しく、仕事の励みになります。

カラバシュさんには、以前から友達や農家仲間と食べに行っていたので自分の作った野菜がどんな料理に変わるのかとても楽しみです!

今後こういった飲食店がどんどん増えていき、食を通じて地域の活性化につながればいいと思います。



野菜を納めている
会員の手島輝さん

「ぷらふる」ってなあに??

「ぷらふる」は、JA古川園芸振興会担い手部会の愛称です。

「耕す」の意味である「Plow (プラウ)」と「古川」の「ふる」を用いて「古川を耕し、育て、成長させ、新たなチャレンジをしていく」という思いを込めました。

令和2年7月に設立し、現在は若手の園芸農家24人が所属。会員向け農業塾の開催や地元飲食店への販促活動、管内産青果物を使用した新たな特産品開発などに取り組んでいます。

「ぷらふる」へのご入会、お問い合わせは下記までお願いいたします。

【連絡先】JA古川 営農部園芸課 TEL:23-6527



「ぷらふる」のロゴマーク