

最高の状態で食べてもらうため、気温の低い早朝に収穫

イチゴ部会の食味を重視して作り上げた「糖蜜使用のこだわりいちご」の出荷最盛期に、生産者の想いとこだわりを届けたいとプレスリリースを発信。「食味も見た目も最高の状態で食べてもらうため、気温の低い早朝の収穫にこだわっている。消費者にぜひ味わっていただきたい」と、早朝のイチゴハウス取材してもらいました。テレビ2局がニュースで放送、熊日新聞にも掲載され、ネットニュースにも取り上げられました。



早朝3時の真っ暗なハウスの中でヘッドライトを付け、イチゴの枝からちぎり果実には触れないよう慎重に収穫作業をする井村さん



インタビューを受けるイチゴ部会井村裕二さん智美さん夫妻

「菊池水田ごぼう」続々TVに登場!

ゴボウのおいしさを生産現場と料理でアピール!

❖NHK教育テレビ子ども向け食育エンターテインメント番組「ゴー!ゴー!キッチン戦隊クックルン」で2月22日(土:10時30分~10時55分)に放送。1月28日に収録されました。

❖NHK熊本クマロク「稲塚貴一の今日も完食!グルメ旅」で3月11日(火:午後6時10分~)に放送。2月20日に収録されました。

ゴボウ部会上野部会長が収穫や出荷作業を、ゴボウ料理紹介を同部会女性部の中川眞須美さん、今村八重子さんが対応。大変好評でした!



ゴボウ料理試食タイム



ゴボウ収穫作業見学



作業体験を見守る上野部会長(左)



大活躍の今村さん(左)、中川さん(右)



クックルン制作スタッフと一緒に



グルメ旅 稲塚アナウンサー(右から2人目)と一緒に