

静岡県掛川市の JA 全農×ABC Cooking Studio

『あぐりきっちゃん supported by ABC Cooking Studio』がグランドオープン！

ABCは料理教室運営で培ったノウハウを活かし、掛川市のJA全農様へ料理教室『あぐりきっちゃん』を提供・サポートいたしました。『あぐりきっちゃん』は、ABCの直営店舗やフランチャイズ店舗とは異なり、JAが運営主体を担う、新たな店舗形態です。その第1号店として、2020年1月31日に掛川市農業協同組合の運営する直売所「さすがり市」内に『あぐりきっちゃん』をオープンしました。『あぐりきっちゃん』ではメインコースとしてABCオリジナルの「てごねパン」を直売所の食材を使って展開します。地元の食材を使ったメニューを展開することで、地元農産物の消費拡大や併設する直売所での購入を促し、「地域食材のおいしさ」や「食べること・作ることの楽しさ」を再認識する集いの場となることを目指し、今後も全国のJA等の取り組みを積極的にサポートして地域活性化に貢献していきます。



テープカットの様子<左から落合翔太郎さん、JA 三井リース 古谷社長、JA 掛川市 松永組合長、ABC 志村取締役副社長、あぐりきっちゃん店長 JA 掛川市 榛葉さん>

～生産者と消費者をつなぐコラボイベントを開催しました～

オープン当日は、『あぐりきっちゃん』のコンセプトでもある“生産者と消費者をつなぐ”をテーマに、地元食材の生産者である落合翔太郎さんが育てた野菜を使い、フォカッチャとスープ作りを楽しみました。

野菜の魅力を再発見！



落合さんが育てた野菜を使い、フォカッチャ作りスタート！

フォカッチャ生地を成形し、野菜をトッピングしていきます。

わからないことはテーブルごとに先生がしっかりレクチャー。

色とりどりの野菜が並んだら、発酵へ。

発酵中は落合さんの野菜作りにかかる熱い想いや、

野菜について参加者のみなさまからの質問にお答えする形で

豆知識をレクチャーいただきました。

また、自家製のピクルスや野菜スープの作り方も教えていただき、

地元野菜のすばらしさを改めて実感！

地元野菜がたっぷり



発酵が終わったらオリーブオイル & 岩塩をふりかけて焼いていきます。

10 分後・・・

ふかふかに焼きあがったフォカッチャを皆さまで試食！

大変、おいしくできあがりました。

新鮮な野菜をたっぷり使ったスープと焼きたてのフォカッチャを目の前にして笑顔がこぼれるひと時となりました。



今回のイベントでは、料理を通して掛川市の農産物の魅力を伝えることができました。

この1号店をきっかけとして、全国の地域活性化や地元農産物の購買促進に貢献できるよう、ABCの料理教室ノウハウを活かして今後も積極的にサポートしていきます！