

令和5年12月5日提出

**(株)飯盛グリーン開発 農業事業部オリジナル商品
「しげるの～」スパイスシリーズ 試食報告会**

標記について、次のとおりお知らせします。

日時	令和5年12月12日(火) 午後2時30分～3時
場所	諫早市役所本館4階 特別応接室
内容	<p>本市飯盛町の産業廃棄物中間処理業 (株)飯盛グリーン開発の農業事業部が自社生産の農産物を使って開発された「しげるの～」スパイスシリーズが完成し、市内各所で販売されています。</p> <p>(株)飯盛グリーン開発は、「資源を大切に循環する」ことを目指して環境事業に取り組まれており、農業事業部では、廃木材のリサイクルの過程で生まれた堆肥を使って農産物を生産されています。</p> <p>農業事業部設立から今回の商品開発に至るまでの経緯などについて市長に報告するため、植松社長と商品開発担当者が訪問されます。</p> <p>■出席者</p> <ul style="list-style-type: none">・(株)飯盛グリーン開発 代表取締役社長 植松 将志(うえまつまさし) 様・ // 農業事業部 藤田 茂(ふじたしげる)様 <p>■次第</p> <ol style="list-style-type: none">1 (株)飯盛グリーン開発 代表取締役社長 挨拶2 担当者による商品説明3 大久保市長挨拶4 市長による試食・歓談5 記念撮影 <p>■商品(別紙参照)</p> <ul style="list-style-type: none">・商品名 「しげるの～」スパイスシリーズ (お肉専用スパイス、唐辛子スパイス、ちゃんぽん専用スパイス等)・販売店 自社農場「エナジーファーム」公式販売サイト いさはや市場 TETOTE、フレッシュ 251 など市内直売所 ほか ※Amazon でも購入可能
問い合わせ先 (商品に関して)	(株)飯盛グリーン開発 諫早市飯盛町野中 15-3 電話番号0957-28-4001
担当課	諫早市 経済交流部 商工観光課 担当:中山 電話番号:0957-22-1500(内線 3641) E-mail:shoukou_kankou@city.isahaya.nagasaki.jp
備考 (記事解禁日等)	当日取材いただける場合は、前日までに担当課へご一報ください。

いさはや 生まれの しげるの スパイス



「私が、しげるです。」

リサイクルから生まれた、諫早産スパイス

環境事業に取り組む㈱飯盛グリーン開発は、廃木材を堆肥化させる資源のリサイクルを利用し、農地の土壌改良を行い農作物を生産しています。その循環型生産の中から収穫した農作物を調合し、できたのが諫早産スパイス「しげるの...」シリーズです。

しげるの八番

オニオンとニンニクの香ばしい香りとコクのある味わいがクセになる、お肉本来の美味しさを引き立たせる肉料理専用のスパイス。

しげるの唐辛子

過酷な生産環境で育てられた唐辛子が生んだ、突き抜けるようなキレのある辛みと、爽やかな刺激。辛い料理以外に薬味にも。



 ㈱飯盛グリーン開発

〒854-1101

長崎県諫早市飯盛町野中15-3

TEL 0957-28-4001 / FAX 0957-28-4010

 IIMORI
GREEN
PARK
PROJECT
by iimori green development