

しべつクルール

【士別市】

はじまりは？

地域に密着した活動をモットーに、お米をはじめ地元食材の美味しさを伝えられるよう、地場農産物の特性を理解し、適正な付加価値をつけて加工し、地元消費者等に販売する活動を目指しています。



イベントに出店

おもな活動



保育園のクリスマスに参加

鍋で炊いたおむすびを中心に地元農産物を具材としたおむすびの試作研究、加工販売を行っています。
また地域イベントへ参加し、若手女性農業者の視点で開発した商品の販売をしています。その他、先進地視察研修や会員相互の交流も大切にしています。

ここが自慢

【士別米のおいしさを知ってほしい】

近年、お米の消費が減る中で、地場産米の美味しさを伝えようと文化鍋でご飯を炊き、それをおむすびにし、「しべつむすび」と名付けて販売しています。

また、市内保育園での定期的な販売により、若い世代に地場産米や農産物をPRし、消費拡大へつなげていけるように取り組んでいます。



「しべつむすび」

データ

■代表者: 平 陽子さん / 設立: 2011年 / 会員: 10名