

太陽・水・土地そして自然の恵みを生かし
有機農法にこだわった生産者たちの、
安全・安心な食材を使用したランチです。



オネット代表 小野 節子 さん

自然との共存から生まれる豊かな心を大切にし、
その中で生まれる農薬・化学肥料不使用の商品をご紹介します。
こども農園で食育活動の農業体験を実施しております。



大東町有機農産物等生産組合 代表 小島 幸喜 さん

毎日食べるお米だからおいしさや安全に徹底してこだわりました。
カエルをはじめとする田んぼに住む多種多様な生きものたちは
ミネラル豊富で栄養豊かな土壌を育みます。私たちは安全で
美味しいお米の生産を第一に環境保全や田んぼに住んでいる
生きものたちとの共存を目指しています。
農薬・化学肥料は一切使用していません。

盛岡グランドホテル レストラン
モダンフレンチ グランヴェヌール

Organic Lunch

完全
予約制

前日までご予約
くださいませ。

9/18 ~ 10/8 2018

お一人様 3,500円

(株)キートスファーム 代表取締役 南幅 清巧 さん

(税・サービス料込み)

有機農法・減農薬栽培にこだわっています。
農薬を抑えて、化学肥料を使用せず作った野菜は甘みが強く、
クセがありません。当然、虫はつきますが手作業で虫を捕り、
おいしい野菜を作るために手間を惜しまず作業しています。



秀明ナチュラルファーム盛岡 代表 清水 義輝 さん
農産物はもちろん加工品の原料もすべて自然農法で栽培
されたものだけで、一切の添加物も使用していません。



うたか自然農園 代表 福島 吉隆 さん

農薬や化学肥料を使わず育苗の時だけ自然堆肥(枯葉など)を
使用しています。橋本自然農苑で15年間自家採種してきた種
を継いで育てています。



盛岡グランドホテル

盛岡グランドホテル レストラン
モダンフレンチ グランヴェヌール
〒020-8501 岩手県盛岡市愛宕下 1-10
TEL 019-625-2111 <http://www.m-grand.jp>

Grand Veneur

モダンフレンチ グランヴェヌール