



IHATOUR



- 良】** いい葉を作るために、「こんなもので良いかな！」決めつけず一歩前をむいて、更にいいものを目指します！
- 葉】** 赤ちゃん葉を丁寧に刈り取り、長さ・大きさ・バランスよく仕上げています。
- 東】** 宮城県東部は、海の幸の宝庫！ベビーリーフを合わせてカルパッチョで食べたらすごく美味しい！
- 部】** ベビーの部屋は、一定の温度のベッドで育てられているから、1年中収穫できるんだよ！



栄養素と特徴

一日に必要な葉酸が約1/2日分、皮膚や粘膜を健康に保ち抗酸化作用が期待されるビタミンEやβカロチン、炭水化物の代謝に必要なビタミンB₁、脂質代謝に必要なビタミンB₂、植物繊維がバランス良く、ビタミンが豊富に含まれていることから美肌に効果が見られたり、血液が固まるのを防いでくれる効果があります。どの野菜も緑色で若い葉菜で軟らかいことが特徴です。生で食べる事でたくさんの栄養を吸収することができるのがベビーリーフです。



現在栽培中野菜数種類

良葉東部のベビーリーフは、皆様が楽しい食卓が出来る様に丁寧に手刈りをしている赤ちゃん野菜！えぐみもない、軟らかく皆様から『美味しい！』のお言葉を頂いています。

【石巻市大川地区に
水耕栽培ベビーリーフ工場】
私達は、ベビーリーフの栽培・販売を通して、被災した大川地区を盛り上げ、地域の方々の憩いの場にしたいと思っています。いつでも気軽に、見学にいらしてください。

