

ベジハッピーキッチンカー

アグリベストの
トマト使用

ノンオイル
ノンミート
ノンケミカル
グルテンフリー
古代米使用



食事が私たちの心と身体をつくっており、
毎日何を食うかで心身の状態が変わります。
皆様のイキイキとした人生のために徳島の
野菜・果物をふんだんに使って身体に優し
いお料理を提供します。

野菜ソムリエ・ローフードマイスター
佐藤 ひろみさん

お得なセットメニュー

- ベジタコライス + 季節の野菜スープ
● **スープセット 900円**
- ベジタコライス + ホットドリンク
● **ホットドリンクセット 900円**
● ホットスパイスジンジャー
● ホットゆこう ● ホットやまもも
- ベジタコライス + グリーンスムージー
● **スムージーセット 1,000円**



季節の野菜がたっぷり♪ 体に嬉しいがいっぱい♪

ベジタコライス vegetables Taco-Rice **650円**



木頭ゆずの皮入り
ゆず香るからあげ
Yuzu flavor karaage **300円**



じゃがいも三兄弟
3色コロquette
3 colors of croquette **350円**



カラダあたたまるカブのポタージュ
季節の野菜スープ
Seasonal vegetables soup **300円**



サクサク感がたまらない!
れんこんナゲット
Nugget of lotus root **300円**



彩り鮮やかな旬の徳島野菜!
季節のピクルス
Seasonal pickles **200円**

- ホットスパイスジンジャー
 - ホットゆこう
 - ホットやまもも
- 各**300円**

季節の野菜スムージー
グリーンスムージー **400円**



楽しい 美味しい♪
ベジハッピーキッチンカー
を呼んでみませんか?

お問い合わせ
0883-52-1643

ベジハッピー公式アプリを
ダウンロードできます♪
出店情報を今すぐチェック!!



今すぐ使える
クーポン配布中♪
ベジハッピー
LINE@
はじめました

- 1 公式アプリをダウンロード
- 2 LINE@お友達登録
- 3 クーポンGET♪



2月のお知らせ

ベジハッピー出店します!

● **うだつマルシェ**
日時: 2月20日(土)
10:00~14:00
場所: 三好市池田町
本町通り周辺

● **とくしまマルシェ**
日時: 2月28日(日)
9:00~15:00
場所: 新川町ボードウォーク
(徳島市東船場町1丁目)

ナカガワ・アド株式会社 あと畑事業部
ベジストーリー編集部

〒779-3602 徳島県美馬市脇町大字猪尻字若宮南131-2
TEL.0883-52-1643 FAX.0883-52-2080

facebook
f ベジハッピー

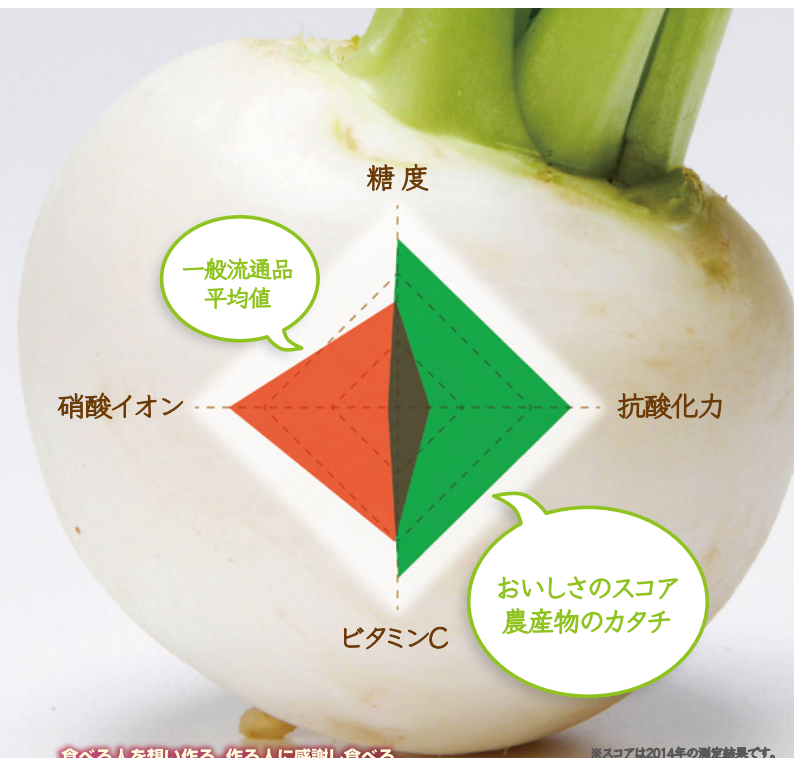
VEGE HAPPY®
everyday vegetable happy!

vol.
8

生産者とあなたをつなぐ野菜マガジン

Vege Story

食べる幸せ、育てる喜び。野菜で広がるハッピー生活。



食べる人を想い作る。作る人に感謝し食べる。

※スコアは2014年の測定結果です。

**オーガニック
フェスタ2016**
機能性×健康deおいしい
つな・がり

2016
とき **2.14** | **SUN**
10:00~17:00
ところ **アスティとくしま** 多目的ホール
徳島市山城町東浜傍示1-1



2月14日 オーガニックフェスタ2016特集

機能性の野菜たっぷり♪

ランチビュッフェ

▼ 阿波尾鶏のチキンカレー



どちらかを選んでいただき
下枠のメニューと一緒に楽しみたい

(税込) 1500円

- 徳島有機ファームのホウレンソウ ● アグリベストのトマト
- 佐々木農園のレンコン ● 阿波農産のカブ ● スープ etc...

徳島産地元食材を使った
耕畜連携弁当も
販売します!



なくなり次第、終了とさせていただきます。
あらかじめご了承ください。

機能性野菜と一般流通野菜の 10品目食べ比べ!

カブ、ホウレンソウ、ニンジン等の
冬野菜10品目を食べ比べしていただきます。
話題の機能性野菜を食べて感じるチャンス!
「あなたには本物の野菜の味がわかりますか?」
ぜひ、ご来場ください♪



一般流通平均値
阿波農産の野菜



野菜ソムリエのバレンタイン企画!

ビーツタルトプレゼント♪



市岡製菓さんの
こだわりタルト生地

ビーツの
フィリング

ビーツの味を活かした
美味しいタルトを
作りました!



阿波農産の浜田さんが
育てたビーツを使い、
ホシザキ四国徳島テストキッチンで
野菜ソムリエの坂東さん、
栄養士の秋田さんとメニュー開発。

先着
300名

開催時間
14:40~



栄養価コンテスト開催!



お客様に喜んでいただける野菜作りをしている生産者をご紹介!!
オーガニックフェスタ2016栄養価コンテストにも挑戦しています♪

栄養価コンテストでは、
農作物の品質、美味しさを分かりやすく数値化した、
デリカスコア(作物体分析)
というグラフで栄養価を競います。



ツクネイモ
「高越山やま芋」

篠本さん

ツクネイモは栄養価が高く、様々な料理
に活用できるすぐれた食材です。
産地化には大量生産などの課題もたく
さんありますが、山村発展のために尽くし
たいと思っています。



にんじん
「筑摩野す」

吉田さん

土を育てるという視点で栽培しています。
品種選抜もあり、口当たりがやわらかくプリ
品種強い人参が育ってくれました。
リのお客さんに、一般市場では食べ
ることができない人参を提供すべく精進します。



いちご
「さちのか」

木下いちご農園

木下さん

蜂に影響を与えない減農薬で育てることはも
ちろん、病気にならないように気を配ったり、
勉強会に行ったり...
どうすればもっと美味しいいちごを作れるかと
日々、試行錯誤しています!



米
「コシヒカリ」

ジャガイモ
「出島」

キャベツ
「グリーンボール」

坂東さん

バクダモンを使用した表層発酵堆肥で、
硝酸態窒素が少なく、抗酸化力の高い、
一度食べた人がまた食べたくなる食味の
高い農産物の生産に取り組んでいます。



ほうれん草
「日本ほうれん草」

野本さん

ナンクヤやなつく有機を使用し、「今売
れている野菜」ではなくイタリア野菜のよ
うな個性的で本来の野菜の味がする「今
から売れるであろう野菜」を生産しています。



ネギ
「ふゆわらべ」

祖父江さん

標高500mの山の上で見た目は二流、味
は一流の野菜をつりたいと思っています。
「ふゆわらべ」はコンパクトなので使い勝
手がよく、やわらかくて美味しいネギです。

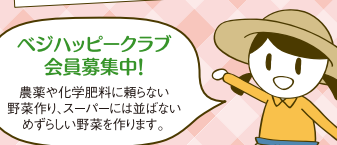


ほうれん草
「日本ほうれん草」

横田さん

秀明自然農法・若菜農園

無肥料・無農薬・自家採種で野菜を育てて
います。栄養価コンテストに参加すること
で生産者として数値を把握し、生活者に安定し
た野菜のおいしさを届けることができるよう、
生産技術の向上に努めています。



ベジハッピークラブ
会員募集中!

農業や化学肥料に頼らない
野菜作り、スーパーには並ばない
めずらしい野菜を作ります。