

GAP & AEL 食材

GAPとは…

生産管理や農薬・肥料などの生産資材の使用、労働者の状況など、あらゆる工程を記録・点検・改善していくことを通じて、安全・安心な農産物の生産につなげる取組です。GAP 認証は、東京オリンピック・パラリンピック競技大会で提供される食材の条件になっています。

AELとは…

生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるような商品にラベルを貼付する認証スキームの一つです。AEL 認証は、東京オリンピック・パラリンピック競技大会で提供される食材の条件になっています。



アスパラガス

三重ガイドラインGAP取得

株式会社ヒラキファーム

昼夜の寒暖差が大きい伊賀盆地で生産されたアスパラガスは、甘みが強いのが特徴です。



伊賀市

リーフレタス

ASIAGAP取得

植物工場伊勢菜園 (小橋電機株式会社)

農薬を使用せず、害虫や外部の空気がほとんど入らないきれいな室内農場で、水耕で生産されています。



伊勢市

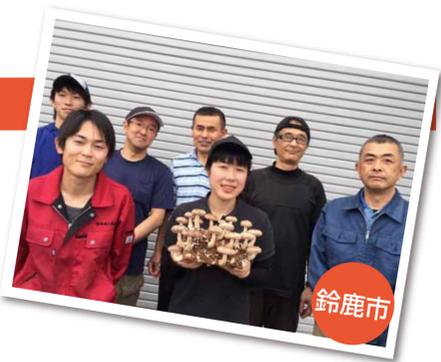


しいたけ

JGAP取得

農事組合法人 鈴鹿山麓夢工房

国内でも有数規模の鈴鹿山麓夢工房で、水分を減らして生産されたしいたけは、味も良く、日持ちにも優れています。



鈴鹿市



梨

三重ガイドラインGAP取得予定

農事組合法人 白鳳梨生産組合

9月の品種は「豊水」。寒暖差が大きい伊賀盆地の気候を生かした、甘さと酸味の絶妙なバランスと水分をたっぷり含んだ果肉が特長です。



伊賀市



伊勢まぐろ

AEL取得

三重県漁業協同組合連合会

国内クロマグロ養殖では、最北東に位置する潮の速い南伊勢町の漁場で、専用の飼料を与えながら、健康的で身の締まった「赤身の美味しい魚」に育てています。



松阪牛

JGAP家畜・畜産物、農場HACCP認証取得

瀬古食品 有限会社 松阪牛の里オーシャンファーム

脂と赤身の旨味のコラボにより、お口に入れた時はあっさりとして、噛めば噛むほど濃厚な味が広がります。



松阪市

