



UKISHIMA GARDEN

# 「ヴィーガンぬちぐすい弁当」



アレルギー、グルテンフリー対応可

お問い合わせ

メール : [koizumi@ukishima-garden.com](mailto:koizumi@ukishima-garden.com)

担当 小泉

# お弁当ラインアップ



## 「ティダ」

1300 円 (税込)

ご存知、沖縄の B 級グルメの島豆腐をひき肉風にアレンジし、美味しいヴィーガンフードにしました。沖縄県産の有機無農薬の島野菜を使ったカラフルなお惣菜も 4 品入って、満足感あふれる一箱になっています。ごはんは西表島で 30 年以上無農薬有機栽培の安心米を使用しています。

※ プラスチック類は一切使用していません。



## 「アカバナー」

2300 円 (税込)

ハーベストミートを使ったハンバーグやつくね、ヒエのお魚フライ、もちきびコロッケなどユニークな五穀使いのおかず(4 種)を中心に、季節の島野菜や海藻を用いた沖縄伝統惣菜(8 種)をヴィーガンでご提供します。ごはんは西表島で 30 年以上無農薬有機栽培の安心米を使用しています。

\*プラスチック類は一切使用していません。



## 「ニライカナイ」

4000 円 (税込)

ハーベストミートを使ったハンバーグやハンバーガー、ヒエのお魚フライやつくね、もちきびコロッケ、粟ソース・グラタンの他、島豆腐のベジタコライスや島野菜寿司、旬の野菜や海藻を用いた沖縄伝統惣菜、伝統菓子も入った食べ応え満点なお弁当です。(15 種以上の盛り合わせ) ごはんは西表島で 30 年以上無農薬有機栽培の安心米を使用しています。

\*プラスチック類は一切使用していません。

# 食材や料理法へのこだわり

1. 沖縄県産オーガニック野菜と穀物
2. 本醸造の調味料、栗国の塩
3. 低温圧搾一番搾りの菜種油(九州産菜種)とゴマ油
4. マクロビオティックの料理法をベースに一物全体・陰陽調和の調理
5. 禾（穀物）を口にするを書いて「和」。穀物菜食で愛と平和をお届けします



## 豊かな未来のために！

### 有機栽培農家を支え育てる、お弁当の仕組み



浮島ガーデンが契約している畑人（ハルサー＝農家）さんは志高く大地も海も汚さない自然栽培・無農薬有機栽培をしています。彼らで作る農作物はとても美味しく、一口食べるだけで細胞が喜ぶのを感じるいのちの食べ物です。ところが年々、気候変動は激しさを増しており、この冬も長雨のせいで有機農作物に被害が出ました。化学肥料を使わずゆっくり栽培される自然栽培や有機栽培は、ハイリスクなものになってきています。同時に若者の農業離れ、後継者不足も深刻です。有機栽培農家が安心して農業に従事できるようにするために、消費者にもリスクを分担してもらう「地域支援型農業＝CSA（Community Supported Agriculture）」の仕組み作りが急務だと考え、有志を集めたCSA支援組織を立ち上げました。このお弁当を食べて頂くことで、有機栽培農家を支え育てる事に繋がり、沖縄の豊かな自然環境の保全につながる、そんな未来を目指して、売上の一部をCSA支援組織へ寄付とさせていただきます。詳しくは、HP等で情報発信してまいります。