



GAP (Good Agricultural Practice)とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全などの持続可能性を確保するための生産工程管理の取組です。広島県でGAPに取り組む農家さんの、美味しくて、安全安心な農産物を集めました。この機会にぜひお試しください。

2019 10/4(金) → 6(日)



<p>藤本農園</p> <p>アイガモ農法米 東城米</p>	<p>トベコおばら</p> <p>もち麦 (キラリモチ)</p>	<p>寺岡有機農場</p> <p>有機野菜 (ベビーリーフ、ごぼうなど)</p>	<p>つつみ</p> <p>小松菜</p>	<p>野菜工房たけはら</p> <p>フリルレタス</p>
<p>おおのきふあーむ</p> <p>コンフィチュール イチゴスプレッド</p>	<p>岩崎農園</p> <p>グリーンレモン レモンジャム ブルーベリーソース</p>	<p>サンワファーム</p> <p>シャインマスカット</p>	<p>世羅幸水農園</p> <p>世羅梨</p>	<p>試食もあります ※数量・時間限定</p>

Restaurants



広島イタリアン  
MERI Principessa  
(メリプリンチペッサ)

岩崎農園のレモンを使った  
牡蠣のレモンクリームスパゲッティ  
(ランチ限定) ランチセット価格+200円(税別)  
トベコおばらのもち麦と  
寺岡有機農場のベビーリーフを使った  
ベビーリーフのサラダ  
(ディナー限定) .....880円(税別)



瀬戸内ダイニング  
遠音近音(をちこち)

寺岡有機農場の野菜を使った  
広島サーモンのマリネ .....1,600円(税別)  
広島県産 鯛のマリネ .....1,600円(税別)

