

リボ PROJECT

～畑から食卓へ想いを形に～

もったいないを、
おいしいに！

ほうれんそうプリン



彦根の「イイプリン」と
共同開発！



ほうれん草の香り広がる

なめらかプリン

「畑から食卓へ 想いを形に」をコンセプトに、規格外野菜を使用した人と地球に優しいほうれん草プリンを作りました。

あいふあーむHIKIDAのほうれん草と、彦根のイイプリンのなめらかでしっとりした食感を生かした、爽やかな香りが広がるプリンです。地元・滋賀県産の、厳選した素材を使用し、体に優しい、シンプルな材料で手作りされています。ほうれん草の臭みなどはなく、野菜嫌いの子供にも美味しく食べて頂けます。さらに、黒蜜をかけると1度で2度お楽しみいただけるほうれんそうプリンです。

黒みつで

2度楽しめます！

滋賀県産！
無添加！



リボベジ PROJECT

～畑から食卓へ想いを形に～

リボベジprojectとは

1.Reborn Vegetable(野菜を生まれ変わらせる)、2.生産者、学生、消費者などをリボンで結ぶ、という2つの想いから生まれたプロジェクトです。生産者と学生が協力(Corporate)して、新たな事に挑戦(Challenge)することで、持続可能な社会に貢献(Contribute)することを目指します。

今年度は小松菜・ほうれん草の規格外野菜を消費者に届けたいという生産者の想いに対して、食に関する興味・知識が高い立命館大学食マネジメント学部の学生が6次化商品を開発し販売します。

6次化産業とは

CONNECT

農林漁業(1次産業)の生産者が、食品加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)にも取り組むことで、商品をより魅力的に価値を高めることを、6次化産業と呼びます。



● 生産者が
● 加工・販売までを
● 行う取り組み。

商品ができるまで

STORY

農園体験



あいふぁーむ HIKIDAさんの農園で、農園体験をしました。

試食会



試作品をつくって、試食会を開催。
試行錯誤し、製品開発を行っています。

販売



企画開発した商品を販売！

お問い合わせ

株式会社あいふぁーむ HIKIDA

住所：〒522-0059 滋賀県彦根市三津屋町1194

TEL：090-5977-8534 (担当：疋田翔悟)

MAIL：shogo-hikida@ifarmhikida.com

HP：https://ifarmhikida.com/



IFARM HIKIDA CO., LTD.

