

グルッペの「日々是精進」

グルッペと有機野菜について

グルッペは先の6月で創業36年となりました。「有機野菜」という言葉すら馴染みのない時代からスタートし、「食の改善」を通じて「健康生活」を維持していくことを理念とし、現在も都内4店舗で営業を展開中です。

よく続いているものだな、というのが我々スタッフの率直な思いでもあります。ひとえに日々ご来店いただいているお客さまと生産者の方々がいらつしやるからです。グルッペのご利用ありがとうございます。ここにあらためてお礼申し上げます。

36年というとほぼ一世代になります。最近ではお客さまもそうですが、我々スタッフにも創業時を知らない世代が増えてきました。なのでここでもう一度グルッペで取り扱う「有機野菜」について考察してみたいと思います。

有機野菜とは？

有機野菜とは、人工的に作られた肥料や農薬(化学物質)を使わずに自然のままのあるべき土壌等で栽培された野菜のことをいいます。ただ化学肥料等を使わなければよいというものではなく、「最初の収穫前2年以上、化学合成された肥料や農薬を使わずに土作りされた農地で獲れたもの」など、細かく定義付けされています。正確なところは「有機農産物のJAS規格」により詳しく生産方法などが定められており、これらを満たしたもののだけが「有機○○」とか「オーガニック○○」と名乗ってよいこととなっています。そして国の認定機関から認定された生産物にだけ「有機JASマーク」を付けることができます。この「有機JASマーク」がひとつの目印になります。

有機野菜はなぜ高い？

有機野菜は実際、スーパーなどに並んでいる一般の野菜(慣行栽培)よりも価格が高いことが多いです。農薬・除草剤・化学肥料などを使用している野菜と違い、有機農法では害虫や雑草の駆除に、有機肥料作りに手間をかけています。それがそのまま生産コストとなっています。また、手間をかけているのに生産が安定しない、流通量が少ないため移送も効率よく行えないといった面も含めてすべて商品価格に反映されます。なのでやっぱり有機野菜は一般の野菜よりも高くなってしまうのです。

ただ、相場に左右されることがなく、常に一定の価格で販売することができると有機野菜のほうに安いかもありませんし、季節や旬をはずした一般野菜は生産に経費をかけている分、割高になっています。それを考えれば、旬に沿って有機野菜を選べば決して高すぎるといえることもないといえます。

有機野菜はおいしい？

安全性を求めて有機野菜を選ばれる方は多いですが、グルッペのお客さまの多くはそのおいしさも求めて来店されているように思われます。実際、普段から有機野菜を扱っていること、多いスタッフはそのおいしさを実感しています。ではなぜ有機野菜はおいしいのでしょうか。その理由として野菜の味の良し悪しは、実は土壌に大きく影響されるからで

売ってるけど買ってるよ！ グルッペスタッフランキング

ビア〜ツと『BEER』

夏はくいぐい飲んじゃいますね！
それにしても皆ビール好きだな〜！また票が割れちゃいましたYO。

1位 ベルジャンホワイトエール
350ml
水曜日のネコ
280円

- 爽やかでおいしい。缶のデザインも可愛いのでみているだけでワクワクする
- 女性でも飲みやすい
- フルーティな香りがよい。ぜひグラスで！

ヤッホーブルーイング
スパイスに、オレンジピールとコリアンダーシードが入っています。くつろげるご褒美ビール。

2位 よなよなエール
350ml
262円

- やっぱりこれでしょ！ヤッホーさんの王道ビール。
- ほどよい味わいがある。甘すぎず、でも濃厚。
- 飲みやすい。香りも良い。

ヤッホーブルーイング

3位 東京ブラック
350ml
280円

- 本当にコクがある！黒ビール界No.1！
- じっくり飲むならこの黒ビール！
- コクがあっておいしい☆

ヤッホーブルーイング

3位 銀河高原ビール
シルバーボトル
350ml
283円

- フルーティな味わいと、何本でも飲める後味。
- 缶の方がコスパが良いが、やはりビンが美味しい
- 味わうビールとして楽しめる一本。

3位 カプチーナ
ヴァイツェン
500ml
395円

- 燻製の香りが良い
- しっかりビールを飲んだという感じがする
- 最初の一本にぜひ。

吉のゆか、な仲間達

吉祥寺店の七不思議①
パソコンが一台しかないための喜劇？

パソコンを使っている人がいて、自分が急いで使いたい時...

後ろに立って「歌」を歌わなければならぬのです！

恥ずかしがって、仕事が進まないの、歌います。

(吉祥寺店 鈴木)

棚の上からこんにちばら最中&抹茶最中

久保田食品は高知県は土佐にある、創業50年を越えるアイスクリームメーカーさんです。県内ではデパートに直営店もあり、多くのスーパーマーケットやコンビニエンスストアで取扱いがあり、四国では有名な存在。グルッペでは生果物のおいしさがぎゅっと詰まったアイスキャンディーがお馴染みでしょうか。果物は食べ頃を見計らって加工、バナナの皮むきやいちごのヘタとりは手作業で行うなど、丁寧なものづくりをしています。「安全で美味しいものに手間を惜しまない」をモットーに、大手メーカーでは出来ない、個性ある商品を数多く生み出しています。そんな一品が今回ご紹介する、最中のアイスです。もち米100%の香ばしい最中。砂糖は北海道産のビートグラニュー糖を使用。乳化剤や安定剤は無添加。「バナナ最中」の黒いつぶつぶは天然のバナナビーンズで豊かな味わいを演出。「抹茶最中」は本場京都の宇治抹茶を使用。素材の良さにもこだわっています。どちらも品のいい甘さで後味がすっきり。もうひとつ食べたくなる美味しさです。(三鷹 矢嶋)



す。農薬を使っていない土の中にはたくさん微生物があり、ミネラル成分が豊富に作り出されます。これはおいしくなります。また、化学肥料を使って成長を促進される野菜はどうしても土壌からの栄養分を十分に吸収することなく成長し収穫されます。これらのことから、たっぷりの栄養分をじっくりとその身に蓄えることができる有機野菜はおいしくなるといえるのです。

グルッペでは、

グルッペは「有機野菜」とともに歩んできました。創業当時からお付き合いのある生産者さんたちは今なお手間をかけて野菜を作ってくれます。次世代の生産者さんたちも増えました。それら生産者さんたちは、より安全で安心な食生活を守るといふ意識のもと日夜研究を重ね日々手をかけ作物を育てています。我々グルッペのスタッフは、そんな生産者さんたちを少しでも支えたい、そしてそんな作物を求められるお客さまへより多く提供したいという思いで毎日店に立っています。「有機野菜」のよさをもっと知ってもらい、さらに広がるのがグルッペの願いであり、そんな安全・安心でおいしい野菜を扱っていることがスタッフの誇りでもあります。そしてお客さまから、「あれおいしかったよ!」と言ってもらえることが一番の喜びなのです。(吉祥寺店ウエダ)