



企業が支える、信州のサステイナブルな農業 ～企業の社員食堂で有機農産物を活用～

伊那市の企業において、市内で生産された有機米や野菜を、社員食堂のランチメニューに提供する、地域のサステイナブルな農業を応援する取組が行われます。

1 実施する企業の概要と実施内容

実施企業	企業の概要	
 伊和コントロールズ株式会社	<ul style="list-style-type: none"> ・精密温調装置、電磁弁・電動バルブ等の開発、設計、製造、販売およびサービス ・「地域との共生を図り、地域社会の経済文化の発展に貢献する企業となる」ことを経営理念のひとつに掲げ、企業の発展だけでなく、地域とともに「和して伸びよ」という思いで、地域社会の活性化や文化活動の支援を行っています。 	
実施場所(工場内の従業員数)	実施日・提供数	ランチメニュー
アルプス伊那工場(120人) 伊那市 ^{みすず} 美篤7975番1	12月10日(火) 各工場70～80食	<ul style="list-style-type: none"> ・白米(有機米) ・味噌汁(有機野菜) ・地場産の有機野菜を使った豚の角煮 ・かぶ浅漬(有機野菜) ・サラダ(有機野菜)
高遠工場(138人) 伊那市高遠町上山田621		

2 有機農産物を提供する生産者

○小川農園(伊那市^{みすず}美篤)(有機米:コシヒカリ)

- ・30年以上に亘り、有機農業(化学合成農薬、化学肥料不使用)を実践
- ・県内スーパーや通信販売で『小川さんちのお米』として販売中

○七草農場(伊那市富県)(有機野菜:長ネギ、かぶ、大根、菊芋)

- ・20年ほど前に伊那市に移住し、新規就農と同時に有機農業を開始
- ・有機栽培で約60種類の野菜や米を栽培



3 社員食堂を運営する事業者

○株式会社ミールケア

- ・企業、保育園や病院介護施設などで、給食・食育を中心に“食”のサービス事業を全国展開
- ・社会環境と向き合い、生活の中で皆が幸せを実感できる社会の実現を目指して「食」を提供



4 取材に関して

取材を希望する場合は、12月9日(月)15時までに農産物マーケティング室までご連絡ください。



(問合せ先)
 担当 農政部 農業政策課
 農産物マーケティング室
 農業ビジネス係 水谷、堅谷
 電話 026-235-7217(直通)
 026-232-0111(代表) 内線 3034
 FAX 026-235-7393
 E-mail marketing@pref.nagano.lg.jp