

特集:2

共に旬を感じる



【モスの産直野菜フェスタ】

野菜にこだわるモスとして、「おいしくて安全な野菜を届けたい」という想いを協力農家の方と共有しながら、共に野菜の品質向上に取り組んでいます。また、野菜の安定供給に加えて、生産者の高齢化と後継者不足、耕作放棄地の増加、食料自給率の低迷などの課題を少しでも解決したいという想いから農業に参画し、全国にモスファームを設立しています。産地から届いた野菜は、モスの物流システムにのせて全国の店舗に供給していますが、一方で、地産地消の考え方をベースに「モスの産直野菜フェスタ」を開催しました。これは店舗のスタッフが近隣の協力農家で野菜の収穫体験を

するとともに、その産地でとれた野菜を使用した期間限定商品をご提供するものです。2015年度は全国18カ所で開催し、551店舗が参加しました。店頭で野菜そのものを販売する店舗もあり、これを心待ちに、予約されるお客さまもいらっしゃいます。お客さまにはいつも以上に新鮮な野菜を味わっていただけて、スタッフは収穫体験で実感した野菜の良さをお伝えしながら自信をもって商品をご提供でき、協力農家の方は鮮度の高い野菜を地域の方に食べていただける、産直野菜フェスタを中心とした三方良しの関係が構築できています。

丹精こめて育てられたモスの生野菜のおいしさをたくさんの方に感じていただきたい。



東日本営業部
第四エリア
チーフスーパーバイザー
佐々木 泰二



(左)産直野菜フェスタで販売された“デラックスモスバーガー ダブルトマト”
(右)産直野菜フェスタで販売された“モスの菜摘 デラックスモス野菜 オーロラソース仕立て”



産地でとれた野菜を販売する店舗も

voice



企画に携わって

商品開発部
アグリ事業グループ
シニアリーダー
松瀬 寛彦

アグリ事業グループでは日々産地と連携して、店舗への野菜の安定供給に努めています。産直野菜フェスタでも、開催時期と各地の野菜の生育状況をすり合わせながら、協力していただく産地を決めています。収穫する際の指導などで協力農家の方のお手間を増やしてしまうこともあるのですが、店舗と産地の方が仲良くなっていく場面や、お客さまが喜んでくださっているのを見ると、この取り組みの意義を改めて実感します。産直野菜フェスタは、畑から店舗へ、そしてお客さまへ、地域に密着した活動となっています。

voice



産直野菜フェスタに参加して

桐生広沢店[群馬県]
栗 則義店長

群馬県昭和村にある協力産地「野菜くらぶ」で行われた、トマトとレタスの収穫体験に参加しました。産直野菜フェスタは、より新鮮な野菜を使った商品をお客さまにご提供できる、毎年恒例の謝恩行事だと感じています。実際に産地に行き、協力農家さんのお話をうかがったり、共に収穫作業をすることで、私たちモスの店舗は協力農家の方の想いも一緒に、お客さまにお届けしているのだなと実感します。お客さまもとても喜んでくださるので、想いのこもった野菜を使って商品をご提供できることを誇りに感じています。

voice



収穫体験を受け入れて

岩手県 いきいき農場
代表
三浦 正美様

実際に農場を目の前にした店舗の方々も、風が気持ち良く吹き抜ける広大な土地に植えられたレタスに目を丸くされ、まだ朝露が滴っているレタスのおいしさに感動して下さいます。新鮮な野菜のおいしさや、私たちがお話しした野菜づくりへのこだわり・ストーリーを、商品とともにお客さまに届けていただける産直野菜フェスタは、産地と店舗、お客さまとの距離が縮まる貴重な機会だと感じています。私たちにとっても、直接いただくご意見やお褒めの言葉から気づくことができ、「食のバトン」を渡す者として現状に満足することなく、もっと良い野菜をつくらうと、気持ちを新たにすきかけにもなっています。



群馬 栃木支部で行われたトマトの収穫体験



レタスの収穫はまだ陽が昇らない時間から始まる



とれたて野菜のおいしさを知ることができる貴重な体験