

Menu 02 ローストビーフとグリル野菜のサラダ仕立て

放牧と100%国産飼料で育てられた「山形村短角牛」は、赤身のおいしさに定評あり！濃厚な旨みと野菜が絡み合うヘルシーな一品。



国産有機純米ビネガーのきいた、さっぱり味のドレッシングが、お肉料理のしつこさを残しません。ワインにもよく合う。

香ばしくローストされた野菜は、味だけでなく風味もアップ。ボリューム感もあり、栄養のバランスも抜群の一皿。

Price
720円
※1人前(1パック)

大地を守る会とは？

「農業の危険性を100万回叫ぶよりも、1本の無農薬の大根を作り、運び、食べることから始めよう」をコンセプトに発足して今年で35周年。宅配を通じて誰もが安心して食べられる農・畜産物、加工品、生活雑貨などを提供。NGOとしての運動と両輪で、キャンセルナイトなど社会全体のエコシフトを目指す活動にも積極的に取り組む。



B2F

DAICHI(デリカテッセン)

厳選・こだわりの大地を守る会の食材を使ったヘルシーなおそうざいとお弁当が充実。ホームパーティでも活躍すること間違いなし。

B3F

大地を守る会(青果ショップ)

「有機JAS規格」の高品質な有機野菜や果物はもとより、国産原料にこだわった加工品や調味料など約100品目を販売。

詳しい情報&ご注文は、
大地を守る会ウェブストアへ
<http://store.daichi.or.jp>

大地を守る会でお買い物すると、商品代金の割引などのサービスに利用できるポイントがたまります。右の掲載商品にもポイントがたまります。

※ポイントは次回以降のお買い物で使えます。(1ポイント=1円の割引)。

Menu 02

北海道
どらごんふらい
かぼちゃ



秋のかぼちゃはやはり北海道です。ホクホクで甘い。北海道のへそ町、中富良野で有機農業を実践するどらごんふらいのみなさんが、良質な堆肥と有機肥料100%で、農業は使わずに育てたかぼちゃです。ほくほくとした食感と口の中で広がる甘さが特徴。ゆっくり加熱すると甘みがさらに引き立ちます。

Menu 02

岩手県
短角牛
モモブロック



岩手県の山形村短角牛は、生後1~5か月で山に上がり、草を食べて筋肉を鍛えながら育ちます。そのため脂肪が少なく、質のよい赤身が中心。肉の旨みのもととなるイノシン酸・グルタミン酸等の成分が多く含まれているので、素材本来の味わいが堪能できます。一流レストランのシェフから愛される実力派。

Menu 01

茨城県
柳生信義さんの
れんこん



霞ヶ浦のほとりで栽培される、柳生さんのれんこんは、シャキシャキとした食感が特徴の品種。できるだけ農業に頼らず、土本来の力で育てているから、素材の味がしっかり感じられます。れんこんは、ビタミンCと食物繊維が豊富で、切ったときに糸をひく成分・ムチン質は、タンパク質の分解を助けてくれるそう。

Menu 01 DAICHIバーニャカウダ

バーニャカウダは、北イタリア・ピエモンテ州の農民の料理。特製ソースが、パワフルな野菜の味をさらに引き出してくれます。



健康な土で育てた旬の野菜を色鮮やかにスチーム。野菜本来の味がぐぐっと際立って、甘みや香りを再発見するはず。

にんにく、白みそをベースに作られる特製ソースは、コクがあるのにマイルドで、後引くおいしさ。素材はすべて国産です。

Price
820円
※1~2人前(1パック)

あの大地を守る会のデリが、銀座三越に登場!

DAICHIの
おいしさ解剖図鑑。

Menu 01 & 02で使われたこだわり食材は、ウェブストアで購入できます!

Menu 01

群馬県
北軽井沢有機ファミリー
キャベツ



北軽井沢有機ファミリーは浅間山をのぞむ標高1000mの長野原町で化学肥料に頼らない高原野菜を育てています。冷地の畑は秋になると昼夜の寒暖差が強くなり、キャベツもぐくと甘みが増します。そのままでも、蒸してもおいしい。ロールキャベツなど煮込み料理にもよく合うのが特徴です。

Menu 01

島根県
やさか共同農場
の白みそ



島根県赤松町にあるやさか共同農場は、中国山地の、村の85%が森林という自然豊かなところにある。寒暖差の激しい気候と広葉樹が育むミネラル豊富な清水が味噌造りに最適なゆえん。その地で糀の甘みだけで造られる白みそは、創業三百有余年の京都の「菱六」の種麹に、国産米・大豆・塩から成る滋味深い味。

オーガニック野菜に興味を持ち始めたら、きつ一度は耳にするのが、大地を守る会のこと。有機野菜宅配のバイオニアで、全国の契約栽培農家の農業に頼らない野菜や国産のこだわり食材は、心と体がほっとするような、ありがたくて滋味深い味。その大地を守る会が、百貨店に初めてデリカテッセンと青果ショップをオープン！なかでも注目のデリは、良質な素材を保存料や化学調味料などの添加物を一切使わずに調理されたおそうざいやお弁当がラインナップ。ヘルシーなランチタイムに、友達を招いての家飲みにと活躍しそう。さらに百貨店としては日本で初めてのフードマイレージを商品に表示し、食からの地球温暖化防止を提案する取り組みなど、さりげなくエコ活動に参加できる仕組みもうれしい。まさに私たち好みの、使える、デリ。

高品質のオーガニック野菜を
デリでカジュアルにトライ。