



さとうみ弁当

お弁当を通じた様々な里山・里海の
価値を提供します

売上の一部は広島湾の環境保全・再生活動の
ために使用されます

HERSTORY HOUSE

DELI KITCHEN

<http://oyatokoto.com/herstoryhouse/bento/post-7676/>

広島市西区田方2丁目34-9

- お弁当の物語づくりによって、広島湾の魅力や課題の共有ができます
- 各地の「生産者と消費者」「山・川・まち・海」を繋がります
- お弁当から見えてくる広島湾の環境の課題を体験したり解決するためのプロジェクトを展開します



里山・里海で採れた食材を使用

- ・井口漁協のアサリ・初摘みワカメ
- ・音戸ちりめん
- ・広島湾のチヌ
- ・内海産の海苔
- ・尾道産のヒジキ
- ・大崎上島町の車エビ
- ・庄原のアイガモ米
- ・東広島のもち麦
- ・瀬戸田のレモン
- ・広島赤卵
- ・地元の野菜

初摘みワカメは今まで市場に出回ることのなかった希少な赤ちゃんワカメ。エビも昔食べた懐かしい味がします。チヌは生姜の効いた魚ボールで。



干潟再生プロジェクトでは、アサリの養殖場整備を通じて生産者と消費者のつながりが生まれています。ゴミを拾ったり、アサリを育てる体験によって環境の再生や保全への関心が高まります。

(八幡川河口：井口漁協)



今年生まれたアサリ

アサリのいる干潟の近くで育てられた赤ちゃんワカメもお弁当に入っています。