



「知多米」のおいしさをPR



空港アンテナショップ
季果旬菜の店あぐりす
年間30万個の
おにぎりを販売

2005年の中部国際空港セントレアの開港と同時に、旅客ターミナルビル4階のちようちん横丁にJAあいち知多が開設したアンテナショップ「季果旬菜の店あぐりす」は、和食のフアストフード（注文してからすぐに食べることができ手軽な食事）として、地元の皆さんをはじめ、国内外の航空旅客や観光・ショッピングなどを目的に訪れる多くの空港利用者に、知多半島のおいしい食材をPRしています。

同店舗はイベントプラザの近くに位置し、一日を通じて多くの人が訪れており、開店以来の人気で、年間に約30万個のおにぎりを販売しています。



あぐり工房の惣菜やお弁当も販売

知多半島産「知多米」を使用

季果旬菜の店あぐりすでは、JAグループ愛知のGAP（農業生産工程管理



知多半島産の食材を中心に1日800~1300個を販売しています

理)の基準に沿って生産された知多半島産の「知多米」コシヒカリを100%使用したおにぎりを提供しています。具材には阿久比町や知多市で収穫された梅を使った梅干し、全国一の生産を誇る特産のフキを使った「ふきみそ」、知多半島の気候が育てたブランド牛「知多牛」のしぐれ煮など、知多半島の農畜産物をふんだんに使用して、常時十二、三種類を販売しています。

この時期は使用のお米が新米になり、一層おいしく味わっていただける季節です。新米の「知多米」コシヒカリを使ったおいしいおにぎりを、ぜひ味わってください。

コンセプトは一飯一汁三菜

季果旬菜の店あぐりすのコンセプトは「一飯一汁三菜」。日本食の基本であるご飯と汁物、3種類のおかずをバランスよくとっていただけけるよう、温かいみそ汁や惣菜、サラダも提供しています。知多半島産の大豆を使って仕込んだ赤みその「具だくさんみそ汁」はこの地域ならではの味わいです。

お好みのおにぎり惣菜、みそ汁、サラダなどを組み合わせたセットメニューもあります。店頭にはJAあいち知多の農畜産物加工センター「あぐり工房」で調理したお弁当や惣菜も販売しています。ぜひご利用ください。

各500円(税込) おすすめ セットメニュー

空港をご利用の際はぜひお立ち寄りください。



三菜セット お好みの おにぎり2個+惣菜④
旬菜セット お好みの おにぎり1個+惣菜⑤
みそ汁セット お好みの おにぎり2個+みそ汁



JAあいち知多 あぐり工房

知多半島産の野菜を使って野菜加工と弁当・惣菜製造

JAあいち知多の農畜産物加工センターあぐり工房では、野菜加工と弁当・惣菜製造を行っています。

野菜加工は生食用のカット野菜と加工野菜の一次加工を行っており、カット野菜は空港内の店舗や産業給食のサラダとして出荷しています。加工野菜は知多半島全域の学校給食などに出荷しています。保存料や添加物を一切使わず、知多半島産農畜産物を可能な限り使用しています。

弁当・惣菜にも知多半島産農畜産物を可能な限り使用し皆さんにお届けしています。