

1. こだわりの食材を使いやすい形で提供

たとえば・・・生産者様が収穫等で忙しいとき、可能な限りお手伝いします。
飲食店様が望む形を考慮して野菜の泥を落とししたり袋詰めしたりなど。



2. 食材情報の提供（生産者情報～季節の素材情報）

たとえば・・・計画生産をできるだけ可能にする情報連携をお手伝い。
年間収穫スケジュールを整理し飲食店様へ公開。



3. 飲食店が生産者へ求める素材の実現

たとえば・・・売れるかどうか分からない不安を解消に努めます。
メニュー開発後、煉大宮店でテストマーケティング。飲食店様へのレシピの公開と紹介。



4.月に数回の生産者様へのお手伝い

収穫の忙しい時期など、できる限り配達や回収のお手伝い。
弊社スタッフが飲食店様への配達にあわせて対応します。



5.形の悪い・取れすぎた野菜の加工など

対応に困った野菜等は「廃棄」ではなく「活用」へ努めます。
主な取引をさせていただく中でMOTTAINAI-PACKとして活用方法の検討に努めます。



同業者様や奥様と一緒に「煉大宮店」へ遊びに来ませんか？
ご来店前にご連絡をいただければと思います

※協力農家様へのサービス内容で取引のない農家様のサービスはありません。

[問い合わせ](#)

ベストシーズンフード株式会社 TEL.048-729-4153 (代表)

[▲ページTOPへ戻る](#)