

営農ウィークリーNEWS

JA京都中央長岡京花菜部会の花菜 【京都食べる通信】にて発送決定!!

JA京都中央は、長岡京花菜部会が栽培する「花菜」をUDS株式会社が発行する**京都食べる通信**（※旬の食べ物がついた情報紙）の2020年1月号へ食材提供することとなりました！JA京都中央と提携した京都食べる通信の発送は2019年7月号の「樽栽培トマト」・「京山科なす」に引き続き2回目となります。北は北海道、南は沖縄まで。この時期旬をむかえる新鮮な花菜が全国各地の購読者へ発送されます！



また、今回の発送にあわせて12月中頃より、同会社が運営するホテルカンラ京都（京都市下京区）のレストラン「ザ・キッチンカンラ」の朝食へも花菜を期間限定で提供しています。ぜひこの機会にご堪能下さい❀

取材の様子（長岡京花菜部会 岡本 博 部会長）



ザ・キッチンカンラ

ホテルで学ぶ、知らない京都

元専修学校だった建物を改装してできたホテルカンラ京都。当ホテルの朝食は京都府内各地と生産者を紹介するフードジャーナル紙「食べる通信」とタイアップし、京都ならではの食材を使用しております



※朝食は7時～10時半まで営業

—TAC information— 2019年度大原地域農産物品評会

2019年12月14日（土）大原地域農産物品評会が開催されました。今年で12回目を迎える品評会は、95点の農産物が出品されました。JA京都中央組合長賞は、田口義蔵さんの金時人参（写真 右側）でした。受賞された皆様、おめでとうございます！



＼ただいま**予約受付中**／



2020年

肥料・農薬予約申込書



JA京都中央



ご予約は**2019年12月30日(月)**まで!
断然お得なこの機会にぜひお申し込みください!!