

みやぎ SAKE ベジ CSA

「CSA」とは“Community Supported Agriculture”の略で、消費者が生産者に代金を前払いし、定期的に作物を受け取る契約を結ぶ農業のこと。前払いすることで天候不良による収量の変動や規格外の野菜は売れないなど生産者のリスクを回避できます。

■年会費：16,000 円（シーズン中8回配布予定）

※年会費は第1回目のお渡し日に、酒のかわしま立町店にお支払い願います。

- ・受け渡し場所 / 酒のかわしま立町店
仙台市青葉区立町17-23
- ・お渡しは7月～2月までの**第2金曜日**
PM2:00～6:00

1回目	2回目	3回目	4回目	5回目	6回目	7回目	8回目
7/8	8/12	9/9	10/14	11/11	12/9	1/13	2/10

■募集人数：80名

- ・メールでのお申込みは①お名前 ②ご住所 ③ご連絡先（日中連絡がとれる番号）④アドレスを明記の上、みやぎSAKEベジCSA事務局にお申込み下さい。お電話でお申込みの方は事務局宛にご連絡下さい。

■応募締切：定員に達し次第終了とさせていただきます。

※20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。

特典1

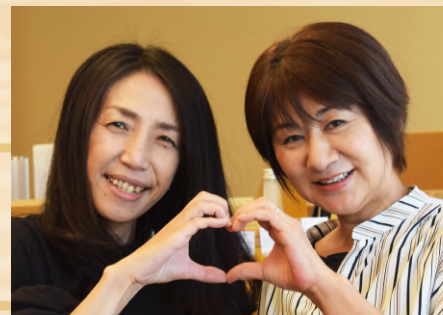
毎月収穫されたばかりの新鮮野菜と、市販されていない特別なお酒(300ml・1本)をお渡しします。

特典2

産地スタディツアーや収穫体験などの交流会も開催。生産者さんからお酒や野菜に対する思いを伺います。（参加費別途）

特典3

会員限定コミュニティにご招待。毎月配布する野菜やお酒の状況、レシピ等の情報をお届けします。



みやぎSAKEベジCSA事務局

唼酒師・早坂久美
野菜ソムリエ・カワシマヨウコ
による地域応援ユニット

日本酒



天保11年(1840)創業。土地の旧名・萩野村に由来する「萩の鶴」が主要銘柄。
“上質な普段着のような酒”を目指し、肩肘張らずに楽しめる日本酒を追究している。また現蔵元の佐藤曜平さんが立ち上げたセカンドブランド「日輪田」は、伝統製法である「生酛」に特化した銘柄。



日本最古の産金地・涌谷町にて明治35年(1902)創業。その歴史にあやかり、代表銘柄「黄金澤」は命名された。蔵の一人娘として生まれた川名由倫さんは2012年より酒造りを開始。現在は「黄金澤」の代名詞ともいえる伝統の「山廃造り」を主体に、女性ならではの感性で取り組んでいる。

野菜



平松農園



仙台あぐりる農園



「平松農園」の平松希望さんと「仙台あぐりる農園」の小倉真紀さんは大学、ボランティアサークルの先輩・後輩の仲。それぞれが大学入学を機に、それまでは縁もゆかりもない仙台へ。東日本大震災で被災した仙台沿岸部でボランティア活動をする中で、農家のかっこよさや、農村の持つ魅力に気付かされ、自分も農家になりたい、と考えるように。地域の方、農家の方々の支えのもと、農業研修を経てそれぞれ24歳の時に新規独立就農。平松農園は七郷地区（荒浜、荒井）で、仙台あぐりる農園は六郷地区（三本塚）で、季節に合わせた野菜を生産している。

■みやぎSAKEベジCSAとは

- 1 農家と酒蔵をとことん応援する
- 2 農産物や地酒を通し地域を知って頂く場とする
- 3 現地に足を運んで頂き、地域の魅力を体感して頂く

お申込み
お問合せ

みやぎSAKEベジCSA事務局
E MAIL: msakevegcsa@gmail.com

事務局

TEL 090-9747-6360（早坂）
090-7336-6795（カワシマ）

受け渡し場所
酒のかわしま立町店

