

小葱の他に梨、玉ねぎ、アスパラ等の未利用食材を活用したレシピ開発 がスタートしました。



それから、何度も何度も試作を繰り返し



試食を繰り返し...



微妙な味のバランスを調整し…という日々が続きました。



生産者の一人が伊万里市内の小学生に「こねぎ先生」として食育の授業を開催。



小学生たちは、小葱料理にも挑戦!

美味しいと食べてくれました!







たくさんの応援を受けながら...約1年をかけて、ようやく納得の味が完成!



農業祭では、完成したレシピを約600名の人々に試食をしていただきました。



