

わが社の一押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



農業生産法人 有限会社

農園ビギン

さつまいも本来の素材を活かした『さつまいもプリン』

小千谷市で米・野菜の栽培やさつまいものお菓子を作る(有)農園ビギンでは、自社で生産したさつまいもを原料に、さつまいもスイーツを販売しています。なかでも、一押しの『さつまいもプリン』をご紹介します。

同社は、自社産のさつまいもを利用した商品開発及び販路拡大事業で、昨年10月に国の6次産業化法に基づく事業計画の認定を受けました。その他にも自社産の米や野菜のネット販売を導入するなど、小千谷地域に根ざした農業経営の発展を目指しています。

さつまいもプリンは、黄（紅はるか）・オレンジ（紅きらら）・紫（パープルスイートロード）の3種類のさつまいもを使用。バターや砂糖を控えめに、さつまいも本来のコクや甘みを引き出した低カロリーのプリンです。卵・添加物など不使用のため、学校給食でも大人気の一品です。

ご購入は、県内の農産物直売所や、関越自動車道 越後川口SA、インターネットなどで承ります。詳細は同社までお問い合わせください。

●お問い合わせ先

(有)農園ビギン 〒947-0044 小千谷市坪野1381-1
TEL : 0258-89-6662 FAX : 0258-82-9848
URL : <http://www.nouenbigin.jp>



「さつまいもプリン」
1個 170円（税込）～

プリンの滑らかさのなかにも繊維質や粒々感を残して、さつまいもを表現しています。「農家がつくるスイーツ」として好評を得ています。



従業員一丸となって、心を込めて農作物や商品をつくっています。また、同社では農作業の体験イベントを通年で企画しています。興味のある方は、お気軽にお問い合わせください。

Passione パッショーネ

地元産の新鮮野菜を使った本格イタリア料理が堪能できる『Passione』

野菜をふんだんに使ったメニューで、女性に絶大な人気を誇るイタリアンレストラン『Passione』。昨年8月に、新潟市古町地区から、同市万代のランドマーク「新潟日報メディアシップ」4階へ移転オープンしました。

Passioneでは、地元の契約農家から毎朝届く新鮮な野菜を使い、ソースなどすべて手作りしています。化学調味料を一切使用しない、自然で豊かな味わいが自慢です。

人気のランチは野菜の前菜ビュッフェと、5種類から選べる日替わりパスタ、パン、ソフトドリンクがセット。野菜たっぷりの、ヘルシーなランチです。

夜はコース料理に加えて、一品料理も数多くご用意。料理と共に楽しめるワインは、約100種類と豊富に取り揃えています。キャンドルの優しい灯りのなか、くつろぎながら存分に美酒美食を味わえます。

誕生日や記念日といった、特別なシーンの演出にもぴったりの同店。また、結婚式や二次会などのパーティーでもご利用いただけます。カジュアルに楽しめる本格イタリアンを、ぜひご賞味ください。

●お問い合わせ先

(株)REST&RUN 〒950-0088 新潟市中央区万代3-1-1 新潟日報メディアシップ4F
TEL : 025-278-7772 URL : <http://passione.main.jp/>
営業時間 ランチ 11:30～14:30 (14:00ラストオーダー) カフェ 14:30～16:30
ディナー 17:30～23:00 (22:30ラストオーダー)



昼は明るく、夜は落ち着いた雰囲気の店内。窓の外にはウッドデッキの広場があり、開放的な景色が広がります。テーブル席に加えて、1人でも気軽に来店できるカウンター席あり。奥には、ワイン蔵をイメージした個室もあります。



ランチセットは1,480円（税込）。セットの前菜ビュッフェは、野菜を多く取り入れた11品をご用意。+500円のデザートを付ければ、ソフトドリンクがおかわり自由になる嬉しいサービスも。