

採れたて！旬の野菜の美味しさを！

11月11日(火) オーガニック野菜マルシェ開催！

野菜はすべて、自社農場で育てた
“美味しさ”にこだわった厳選野菜だけ！

無農薬で育てた旬の野菜を、
生産メンバーが直接販売いたします。
収穫から24時間以内、鮮度も抜群です！

皆様のお越しをお待ちしています♪

ポレポレやさいは、
ぜんぶおいしいよ！

広報リーダー
佐野さん

●日時：

2025年11月11日（火）

11:00~14:00

●場所：

赤坂インターシティAIR・B1F

●販売予定： ※収穫状況で品目が変更となる場合があります。

他では出会えない、
特別な美味しさ！

- ・生でも美味しい！「サラダ小カブ」 ・濃厚な味わい！「ルッコラ」
- ・採れたて新鮮な「ブロッコリー」 ・葉っぱまで美味しい「葉付きニンジン」
- ・苦くない！サラダのための「サラダケール」…など

●支払い方法：

現金 or PayPay



ポレポレファームとは、帝人グループの障がい者雇用を担うために
設立された帝人ソレイユ(株)の自社農場の屋号となります。
千葉県我孫子市の農場では、ハンディキャップのある社員が主体と
なって働き、「やりがいと働く楽しさ」を感じられる職場づくりを目指し
ています。

帝人ソレイユ株式会社

「美味しさのこだわり」= 品種 × 旬 × 新鮮

① 品種 ～ 美味しさをいちばんに考えて品種を選んでいきます。

つくる野菜はどれも「美味しさ」を大切にして、品種（野菜の種類）を選んでいきます。ひとつの野菜にもたくさんの品種があります。スーパーなどでよく見かける野菜は、見た目のきれいさや収穫のしやすさ、たくさん採れることなど、流通や販売に向いている品種が選ばれていることが多いです。でも、ポレポレファームでは何よりも「食べておいしいこと」を一番に考えています。

② 旬 ～ 季節外れの野菜は作りません。

どの野菜はいちばん美味しくなる「旬」の時期に合わせて、丁寧に育てています。旬とは、その野菜がもっとも美味しく食べられる季節のことです。それぞれの野菜が持つ特性にぴったり合った環境で、無理なく育てることで、味はもちろん、栄養価もぐんと高くなります。

③ 新鮮 ～ 採れたての新鮮な野菜だけをお届けします。

野菜の美味しさを決める大事なポイントは「鮮度」だと、考えています。だからこそ、採れたての新鮮な野菜だけをお届けしています。市場や小売を通さず、畑から直送でお客様のもとへ。収穫したその日のうちに出荷し(※)、翌日にはお届けできるようにしています。新鮮な野菜の美味しさをそのまま味わっていただけます。

(※凍結のため朝採りが難しい冬期や、貯蔵に適した根菜類などは除きます)



生産メンバーの紹介！



鈴木恵祐

畑の作業は草取りに夢中です。達成感と野菜が喜んでくれている感じがして楽しいです。
趣味：サイクリング
休みの日は、近くにある手賀沼周辺を自転車で走っています！



鈴木高典

収穫までは本当に大変な作業が多いですが、美味しい野菜が採れると疲れが吹き飛びます。
趣味：映画鑑賞
自宅近くのシネコンが上映される映画の種類が多くて週末によく行きます！

今年で入社6年目。ホームページや取材、イベントなどで広報活動を頑張っています！
趣味：YouTube動画投稿
ダンス動画などを自分で撮って動画投稿しています。



佐野嵩斗

野菜づくりは毎日の管理が大変だけど、美味しい野菜が採れると嬉しさと仕事のやりがいを感じます。
趣味：テレビゲーム
インターネットを通して海外の人とも一緒に遊びます



斉藤隼