

直売所内のカフェで「自家製赤紫蘇ソーダ」新発売

掲載日：令和7年7月20日（日）

J A東京みなみ日野万願寺直売所「F a r m e r ' s m a r k e t東京 みなみの恵み」内にあるカフェレストラン「g r e e n o a s i s c a f e 0 4 2」は7月から日野市産の赤ジソを使用した「自家製赤紫蘇ソーダ」の販売を始めた。

自家製赤紫蘇ソーダは日野市産の赤ジソ、砂糖、酢で作られており、価格は440円（税込）でテイクアウトも可能。利用客からは、「甘酸っぱく、赤ジソのさっぱりとした味わいで暑い夏も乗り越えられそう」と好評だ。

カフェレストランには、地場産を含む約30種類の国産野菜のサラダビュッフェや、国産の肉や魚を使用したソテーなどのメニューがある。テイクアウトメニューもあり、地域の住民に人気を得ている。



自家製赤紫蘇ソーダをPRする042の店長（東京都日野市で）