“糸島グローウェル” のもう一つのおいしいお店!!
さつま芋を食べて自営農場で育った“おさつポーク”へのこだわり !!

手づくり 焼きたてパン工房 おさつ畑

☆ ホットドッグ

プレーン

チーズ

サルサソース

☆厚切り ハムサンド

ほかにも数々の商品を取りそろえております
ご予約・お問合せは、グローウェルカフェまで
TEL 092-327-1858

ご来店を心より
お待ちしております

おさつ畑

営業日　土日祝日　　営業時間　10：30〜16：00
※やむを得ず変更する場合は店頭の黒板とホームページでお知らせします

「グローウェル・カフェ＆パン工房 おさつ畑」の使用豚肉は、自社ブランドの「おさつポーク」です。

🍠南九州地方は、日本一のサツマ芋の産地で、芋焼酎の生産量も日本一。芋焼酎の材料となるサツマ芋のなかで、材料にならない切れ端などは無駄にせず、グローウェルのグループ会社の工場に集められ、粉末状の甘藷ミールに加工されます。
🐖霧島国立公園山裾にあるグループ会社の養豚農場で、出産から出荷まで一貫飼育され、出荷の 60 日前から餌に甘藷ミールを混ぜることで臭みのない柔らかい肉質のおいしい豚肉になります。
🐽サツマ芋を食べて、豊かな自然環境で大切に飼育されたブランド豚が「おさつポーク」です。

🏭グループ会社の工場は、日本一の畜産地帯 南九州の都城市にあります。PayPay ドーム約 3 倍の広さの工場の電力は、工場内の装置で鶏糞を燃やして発生する水蒸気を利用して自家発電しています。
🐓養鶏業者さんは、鶏糞を燃やしてくれることで助かり、地域の環境問題解決にもつながっています。また、鶏糞を燃やすと灰になりますが、灰には農作物が育つために必要な肥料成分を多く含みます。
🌎そこで、工場では有機肥料を生産しています。有機肥料は、地球環境に優しい肥料です。

🍞パン工房「おさつ畑」では隣接する畑でこの有機肥料だけでサツマ芋を栽培しています。収穫したサツマ芋は、スィーツやパンの具材、そしてカフェの食材として無駄なく使用します。
🥬糸島の農家の方にも、この有機肥料を使ってもらいたいとグローウェル施設を構えました。今では、有機肥料で育った野菜🍅や「おさつポーク🥩」のおいしさを実感してもらいたいとの思いで、「グローェルカフェ🍴」と「🍞おさつ畑」を営業しています。