

- ☎…問い合わせ先
- 🏪…販売場所など
- 🏠…ホームページ

地産地消で地域に愛着を ヴィーブルちゃん万十と冷蔵発酵パン



ヴィーブルレストラン
すみっこの台所
よしむら あきこ
代表 吉村 明子さん

☎福原2922 ☎247-3099
🕒火～金曜日 11:30～16:00
🏪すみっこの台所(万十・パンは3日前までに要予約)
※フェイスブック…「すみっこの台所」で検索

農業をしている女性や料理が上手な女性たちと約10年前に立ち上げて、地産地消につながる活動をしています。レストランで使う小麦粉は、合志産の小麦を水車引きしたものです。レストランの料理のほか、コンテスト企画で作った優しい甘さのヴィーブルちゃん万十や、ミナミノカオリという小麦粉を使った、もちっとした食感の冷蔵発酵パンも焼いています。農家の皆さんが心を込めて作った農産物をもとに、こうした加工品も出せるよう取り組みを進めます。



もちもち食感の冷蔵発酵パン



ヴィーブルちゃん万十

色とりどり 季節野菜のピクルス



うさぎ農園
つきの あい 月野 亜衣さん つきの よう 月野 陽さん

☎野々島1295 ☎242-7855
🏪インターネット通販
🌐http://www.usagi-farm.com/

元航空自衛官の夫、元教師の妻の元公務員夫婦で始めた農園です。平成24年から無農薬・有機栽培にこだわり、イタリア野菜をはじめ、日本・フランスなど世界の野菜を栽培しています。今回、季節に応じたカラフルな野菜でピクルスを作りました。料理をする人、食べる人が楽しくなるような加工品(ピクルス、ドレッシング、ジャム、ペーストなど)を作り、ワゴンバスで畑の旬を引き連れて、各地のイベントで移動カフェも出店しています。



色とりどりのピクルス。材料となる野菜は全て自家製

安心と健康を求めて 桑の葉茶・桑の葉ジャム

人を健康にし、なおかつおいしいものを作りたい。そういう思いで商品開発に取り組んでいます。農業や化学肥料を一切使用せず栽培された桑から作られる「桑の葉茶」には、食物繊維や鉄分などが豊富に含まれています。添加物を含まないお茶やジャムは小さいお子さんにも安心して食べていただけます。また、全国初の無菌養蚕技術から生み出された「峯王 冬虫夏草」は、海外でも人気の健康補助食品です。



(株) 峯樹木園
みね 隆吉さん
代表取締役

☎野々島4393-54 ☎242-1045
🏪・峯樹木園
・クラッシーノ・マルシェ
・インターネット販売
🌐http://www.minejumokuen.co.jp/



全国から注文の依頼がある人気商品です



ポリフェノールたっぷりの
桑の実ジャム

臭いが気にならない 発酵熟成 黒にんにく

農業を使わないことで微生物の豊富な土壌をつくることにこだわっています。自慢の米や大豆に加え、無臭ジャンボにんにくの栽培を始めました。それを加工してできた「熟成黒にんにく」。熟成させることでコレステロール値の低下や、抗酸化作用があると言われる「S-アリルシステイン」という成分が生成されます。にんにく独特の臭いもなく、柔らかな食感とドライフルーツのような、ほのかな甘みが人気の一品です。



(株) ひまわり
じょう かずお
代表取締役 城 和雄さん

☎野々島87-1 ☎274-2000
☎090-3736-9508
🏪・クラッシーノ・マルシェ
・インターネット販売
🌐http://www.himawaly.net/



城さんのジャンボにんにく畑



黒にんにくは薄皮をむいてあるので、そのまま食べられます

