

Sagan Monotachi 2021

さがん
ものたち

さが農村ビジネスサポートセンター
佐賀市鍋島町八戸溝114 (佐賀県地域産業支援センター内)
TEL0952-34-4418 FAX0952-34-5523
<https://www.saga-6sapo.jp>

さがんものたち
Sagan Monotachi 2021

さが農村ビジネスサポートセンター



Sagan Monotachi 2021

も さ
の が
た ん
ち

田・畑・山・海で輝くひとたちの想いが カタチになりました…

Sagan Monotachi 2021

佐賀県は豊かな自然に恵まれており、肥沃な土地を活かして、全国に誇れる多彩な農林水産物が生産されています。

公益財団法人佐賀県地域産業支援センターでは、農村にある資源や魅力を活かしたビジネスを振興するため、「さが農村ビジネスサポートセンター」を設置し、農林漁業者等の所得向上と地域の活性化を支援しています。

本冊では、当センターが農林漁業者等に寄り添いながら、プランナーの派遣などを通じて支援し、農林漁業者の想いがカタチとなった、“さがんものたち”を紹介しています。本冊を通して、“さがんものたち”そして生産する農林漁業者のファンになっていただけたら幸いです。

Sagan Monotachi 2021

も さ
の が
た ん
ち



さが農村ビジネスサポートセンター

C O N T E N T

| | |
|--|----|
| NO. 1 菓子 | |
| おひさまケーキ・おひさまプリン | 6 |
| 本間農園 | |
| NO. 2 菓子 | |
| 王様のいちごCandy Dress・こおりいちご | 8 |
| むらおか農園 | |
| NO. 3 菓子 | |
| 3～牧場プリン～ | 10 |
| 大富牧場 | |
| NO. 4 菓子 | |
| いちごゼリー・クッキーボールkomecoro・フロマーージュ・シフォンケーキ | 12 |
| 香月さんちのいちご畑 | |
| NO. 5 菓子 | |
| STELLA ジェラート | 14 |
| 株式会社 塚島ファーム | |
| NO. 6 菓子 | |
| かりんとう | 16 |
| 河童農園 | |
| NO. 7 菓子 | |
| 伊万里香ねぎ味噌大豆・伊万里梨 フルーツソース・伊万里梨 ドライチップ・伊万里梨 ドレッシング・伊万里梨 ぼん酢 | 18 |
| 有限会社 伊万里グリーンファーム | |
| NO. 8 菓子 | |
| 冷凍松梅ほし柿・柿酢 | 20 |
| 「道の駅」大和そよかぜ館 | |
| NO. 9 飲料 | |
| 黒酢みかんジュース・じゃばらスカッシュ | 22 |
| 有限会社 かねひろ | |
| NO.10 飲料 | |
| 「あかねの月」プレミアムトマトジュース | 24 |
| 松内農園 | |
| NO.11 飲料 | |
| 冷凍ジュース | 26 |
| 合同会社 田島柑橘園&加工所 | |

| | |
|--------------------------------|----|
| NO.12 飲料 | |
| 嬉野山芳釜炒茶「葉と日と火」 | 28 |
| 嬉野南部釜炒茶業組合 | |
| NO.13 飲料 | |
| 百姓品質麦茶 | 30 |
| 株式会社 イケマコ | |
| NO.14 飲料 | |
| つよし君の飲むトマト | 32 |
| 合同会社 つよし君のお野菜畑 | |
| NO.15 飲料 | |
| 今村みかんジュース | 34 |
| 今村みかんジュースの会 | |
| NO.16 飲料 | |
| さらり | 36 |
| ハピレッジファーム | |
| NO.17 飲料 | |
| 白いちご 飲むっ酢® ・さがほのか 飲むっ酢® ・ジェラート | 38 |
| 手島農園 | |
| NO.18 飲料 | |
| うれしのモリンガパウダー | 40 |
| 愛のモリンガ園 | |
| NO.19 調味料 | |
| もち麦味噌 手作りキット・もち麦よくばりセット | 42 |
| 株式会社 フェルマ木須 | |
| NO.20 調味料 | |
| なごみ味噌(米味噌) | 44 |
| 味噌工房 和(なごみ) | |
| NO.21 調味料 | |
| 友幸素tomoto 調味料・ジャム・ドレッシング | 46 |
| 合同会社 友幸素舎 | |
| NO.22 調味料 | |
| こじかの白雪みそ・こじかの高菜漬け | 48 |
| 農事組合法人 小鹿ファーム | |

C O N T E N T

NO.23 | 調味料

キクイモ粉にしちゃいました・キクイモチップス 50
吉田地域農特産物販売所 吉田まんぞく館

NO.24 | 調味料

せれぶ 52
重点「道の駅」道の駅鹿島

NO.25 | 調味料

莓ジャム 54
大串農園

NO.26 | 総菜

太刀魚のフライ・カマスのフライ・サワラの西京漬け 56
株式会社 新航丸

NO.27 | 総菜

アスパラガススープ 58
香月ファーム

NO.28 | 総菜

きやまアスパラ味噌ディップ・きやまアスパラ味噌風味・にんじんジャム・季節のランチ 60
和カフェ「空とたね」(farmer kazu)

NO.29 | 総菜

れんこん蒲鉾「^{はすこい}蓮恋ものがたり」 62
黒木農園

NO.30 | 総菜

大地の恵み 和牛ハンバーグ 64
農家の厨 野々香

NO.31 | 総菜

アスパラのつけもの 66
よしこちゃんの畑

NO.32 | 総菜

ちょいたし 68
ジャム工房 檸檬の樹

NO.33 | 総菜

百姓屋 鶏めしの具 70
株式会社 百姓屋

NO.34 | 総菜

生姜の佃煮・切り干し大根の佃煮・にんにく味噌・ゆず味噌・しいたけとわかめの佃煮・ぶるっぺり酢 72
大宅農園

NO.35 | 総菜

しいたけの手作り佃煮 74
わかきのこ

NO.36 | 米・パン

もち麦 76
永松農園

NO.37 | 米・パン

SUPER FOOD RICE BALL 78
株式会社 ティスティブーズ

NO.38 | 米・パン

天然酵母パン・天然酵母ベジラスク・バケット・もちっとバターフランス・塩バターロール 80
トート工房

NO.39 | 店舗・メニュー

観光農園 花祭いちごの谷 ～自然と育てるいちごと花～ 82
株式会社 花祭果実

NO.40 | 店舗・メニュー

TOMMYBEEF(トミービーフ) 84
有限会社 佐賀セントラル牧場

NO.41 | 店舗・メニュー

山野菜会席 86
山野菜料理 森の香 菖蒲ご膳

NO.42 | 店舗・メニュー

金星® 佐賀豚ロースとんかつ定食・金星® 佐賀豚鉄板しょうが焼き定食 88
有限会社 永洲ファームリンク

NO.43 | モノ

有機レモン生石けん 90
佐藤農場 株式会社

NO.44 | モノ

ボトルフラワー 92
株式会社 クラベル・ジャパン



Sagan Monotachi
NO.1 | 菓子



- おひさまケーキ
・ふりぶりの白身とすっきりした黄身が特徴の「ほんまの卵」を使用。
・ふわしゅわ食感のたまごケーキ。
- おひさまプリン
・脊振のミルン牧場のノンホモ牛乳、きび砂糖、ほんまの卵のみを使用。
・養鶏農家ならではのプリン。

おひさまケーキ・おひさまプリン

本間農園

平飼い有精卵「ほんまの卵」を贅沢に使ったやさしいお菓子

本間農園

自然豊かな脊振で循環農法に取り組んでいます。

「美味しくて安心安全な、食べてくださった人を幸せにしてくれる卵は自由で幸せな鶏から産み出される」という想いから鶏は手間と愛情をいっぱい受けて育ちます。

おひさまスイーツはその命あふれる優しい味わいの卵を贅沢に使ったお菓子です。

親鳥さんのお肉 100% のウインナーとフランクフルトは、大自然の恵みと人の営みの調和から生まれた本間農園の加工品シリーズです。めぐる豊かさ、幸せの循環を目指しています。

Sagan Monotachi NO.1 | 菓子

おひさまケーキ

原材料名 / 有精卵、小麦粉、きび砂糖、はちみつ、米油
内容量 / 110g
賞味期限 / 製造より約 5 日間

おひさまプリン

原材料名 / 牛乳(生乳(佐賀県産))、有精卵、きび砂糖
内容量 / 90g
賞味期限 / 製造より約 10 日間



ウインナー・フランクフルト

美味しいものは人を笑顔にさせてくれます。

「ほんまの卵」たっぷりの優しい味わいのおひさまケーキやプリンが少しでも日々の暮らしの中でホッと一息つけたり疲れを癒してくれたり毎日がんばってる人の応援スイーツになりたい! と思って作りました。



取扱店 ●ネット通販(本間農園オフィシャルサイト) ●JA ファーマーズ A コープ街かど畑
●フードウェイ モラージュ佐賀店 ●道の駅大和そよかぜ館
●ポコアポコいいものSHOP

お問い合わせ 本間農園

TEL/FAX0952-59-2344

〒842-0201 佐賀県神埼市脊振町広滝 1035-5

<http://inetoniwatori.com> (本間農園) 🔍

小窓の開店時間 / AM10:00 ~ PM4:00 (月・火定休 ※イベントに出店時也有 ホームページ等でご確認下さい)





Sagan Monotachi

NO. 2 | 菓子



- むらおか農園独自の栽培方法「王様農法」で育った「王様のいちご」を使用。
- フリーズドライしたいちごを丸ごと飴でコーティングした大人のいちごキャンディー。

王様のいちご Candy Dress (キャンディードレス) こおりいちご

むらおか農園

王様のいちごで「毎日 berry Happy !」

むらおか農園

いちごを育てる過程で植物生理学や土壌学などを学ぶうちに、「元気ないちごにクスリは要らない!」という思いに行き着きました。元気ないちごを育てるには、いちごを喜ばせなければいけません。独自ブランド「王様のいちご」は、極限まで農薬を使用せず、特製の有機発酵肥料や天然ハーブの力でぜひたくに育てられています。いちごが喜び、人も喜ぶ、そんな商品をお届けしたいです。

Sagan Monotachi NO. 2 | 菓子



Candy Dress (キャンディードレス)

原材料/フリーズドライいちご (品種: いちごさん 江北町むらおか農園産)、砂糖 (グラニュー糖)、水飴

こおりいちご

原材料/いちご (品種: さがほのか、又はいちごさん 江北町むらおか農園産)
内容量/1kg 価格/2,700円 (税込)

「王様のいちご」を一年中楽しんでいただきたいという思いから、商品づくりを始めました。むらおか農園が大事にしている「新鮮、安心、美味しさの追求」を基本にして、新鮮ないちごを使用し、香料や着色料は使わずに仕上げました。



取扱店 ●ネット通販 (王様のいちご公式サイト)

お問い合わせ むらおか農園

TEL0952-65-9839 / FAX0952-65-3820

〒849-0501 佐賀県杵島郡江北町大字山口480番地

<https://www.king15.jp>





Sagan Monotachi
NO. 3 | 菓子



- 材料は自家産生乳、佐賀の卵、奄美諸島のきびさとうの3つだけ。
- 無添加・無香料・無着色。
- 低温殺菌により、牛乳本来の味を実現。

3 ～牧場プリン～

大富牧場フライングカウ（加工部）

simple for smile!! 美味しさの引き算。

大富牧場

このプリンを作るのに3年もかかりました。様々なレシピを試して、足したり、引いたり、もうこれで販売と思っていた2年目。急にプリンが作れなくなり、スランプに入りました。「もうやめようか」と思いましたが、子供達や近所の子供が「プリンは今日は無いの?」と残念がる姿に後押しされ、また1から工程を見直しました。

Sagan Monotachi NO.3 | 菓子

3 ～牧場プリン～

原材料/生乳（佐賀産）、卵、
きびさとう
内容量/100g



大富牧場はみやき町にあり、約50年続いている酪農家です。

「酪農での社会貢献」、「牛の健康は人の健康へつながる」を理念とし、3代目の私達へと受け継がれた酪農で皆様へ直接繋がりたいという想いを形にしました。



取扱店 ●自社店舗販売 ●ネット通販（フリマアプリ「ラクマ」）

お問い合わせ 大富牧場フライングカウ（加工部）
TEL0942-94-5506 ※金曜のみ対応 TEL090-4812-1215
〒849-0102 佐賀県三養基郡みやき町鏡原 708
毎週金曜日、第3土曜日販売※時間等はInstagramをご確認ください。
https://www.instagram.com/flyingcow_ohtomi/?hl=ja





Sagan Monotachi
NO. 4 | 菓子



- ・自家農園のいちご「さがほのか」を使用。
- ・お菓子に使用している米粉は佐賀県産のものを使用。
- ・無添加・グルテンフリーなど体に優しいお菓子作り。

いちごゼリー・クッキーボール フロマーージュ・シフォンケーキ

komecoro <コメコロ>

香月さんのいちご畑

佐賀県産いちご「さがほのか」を使用した贅沢なお菓子

香月さんのいちご畑

佐賀平野と筑後川の豊かな環境で育てたさがほのかは香りがとても強く甘みと酸味のバランスが絶妙な糖酸バランスがよい苺です。愛情込めて作ったいちごを自社で加工することにより、いちごの特徴を活かし生産者の私たちにしかできない贅沢なお菓子作りをしています。

Sagan Monotachi NO. 4 | 菓子



いちごゼリー

原材料/ビートグラニュー糖、いちご、レモン果汁、粉寒天、澱粉、乳化剤 内容量/80g



クッキーボール

komecoro (コメコロ)
原材料/米粉、菜種油、粉糖、アーモンドパウダー、いちごパウダー、食塩 内容量/50g



フロマーージュ

原材料/いちご、クリームチーズ、生クリーム、砂糖、ゼラチン、レモン果汁、ドライいちご 内容量/80g



シフォンケーキ

原材料/卵、米粉、砂糖、粒ジャム、菜種油 内容量/1ホール

乾燥機を年中フル稼働できる商品を考えて出来たのが、いちごゼリーです。「クッキーボール komecoro」は県産小麦とバターで作っていたのですが、佐賀県の米粉で出来ないかと思ってたところ、バターを一番搾りの菜種油に変えて作ったら、美味しく頂けたので商品化しました。また、フロマーージュとシフォンケーキは自分たちがわくわく出来るような商品を作りたいという思いから、試行錯誤を重ねて商品化しました。

取扱店 ●ネット通販 (香月さんちのいちご畑公式サイト)

お問い合わせ 株式会社 香月農園
TEL0952-44-4626/FAX0952-44-4351
〒842-0062 佐賀県神埼市千代田町柳島 1959
<https://katsuki-farm.com> (香月さんちのいちご畑)





Sagan Monotachi
NO. 5 | 菓子

- ミルクの風味を生かすため、卵は不使用。
- 塚島ファームの搾りたて牛乳を使用。
- 着色料、保存料を使わず優しい味に。

STELLA ジェラート

株式会社 塚島ファーム

搾りたて牛乳の美味しさをとじ込めたジェラート。

株式会社 塚島ファーム

昭和 43 年より酪農をはじめ、搾りたての生乳をカタチにしたいという願いがやっと叶いました。

牛の餌にもこだわり、牧草もわが家で作っています。牛ふんは、田んぼを肥やす材料となり循環型経営です。地域の作物を使ったジェラートを今後も広げていきたいです。

Sagan Monotachi NO. 5 | 菓子

STELLA ジェラート

ミルク、抹茶、いちご、チョコ、きなこ味

原材料/牛乳、乳製品、砂糖、トレハロース、乳化安定剤、抹茶、苺、チョコレート、きなこ

内容量/各 120ml

小売希望価格/各 300 円(税込)



思わず手にとりたくなるような… そして大切な人に贈りたくなるような… そんなパッケージに仕上げました。酪農家だからこそできる、生乳たっぷりのジェラートにはあえて卵を使わず、ミルクの風味を生かしました。



取扱店 ●道の駅 鹿島 ●肥前めっけもん市 ●海道しるべ ●たらふく館
●武雄ファーマーズマーケット

お問い合わせ 株式会社 塚島ファーム

TEL/FAX0954-62-0238

〒 849-1301 佐賀県鹿島市大字常広 2064-1



Sagan Monotachi
NO. 6 | 菓子



- 使用している素材は自分の畑で栽培。
- 素材を生かすため甘さひかえめ。
- 緑茶、黒米、かぼちゃを食べていると感じられる様な仕上がり。

かりんとう

河童農園

おじいちゃんおばあちゃんも食べれるかりんとう。

河童農園

今後も自家農産物で加工、販売をめざして、私達はお茶を主として米、果樹、野菜などを栽培しています。生産加工、販売し、健康安全、年齢を問わず多くの方々に「美味しいね」と言ってもらえる商品開発に取り組みながら「また買いたいね」と言ってもらえる様にと願い、日々励んでいます。

Sagan Monotachi NO. 6 | 菓子

緑茶かりんとう

原材料/小麦粉、砂糖、アーモンドパウダー、緑茶粉末、牛乳、ベーキングパウダー、植物油脂 (大豆を含む)

黒米かりんとう

原材料/小麦粉、黒米粉、砂糖、アーモンドパウダー、牛乳、ベーキングパウダー、植物油脂 (大豆を含む)

かぼちゃかりんとう

原材料/小麦粉、かぼちゃ、砂糖、アーモンドパウダー、ベーキングパウダー、植物油脂 (大豆を含む)
内容量/各 60g

小売希望価格/ 300円 (税込)



手造りシフォンケーキ

減農薬、有機お茶は JGAP の指導の元、栽培しています。愛情こめた小麦、緑茶、黒米農産物を使用して、日持ちする菓子が作れたらと思いサポートセンター、菓子プランナーの方の指導を受けました。彩りを残しサクサク、少し硬め、食べれば口の中で美味しく香り、緑茶、黒米、かぼちゃを食べていると感じられる様に仕上げました。



取扱店 ●唐津うまかもん市場 ●逢地の里直販所

お問い合わせ 河童農園
TEL/FAX0955-64-2173
〒847-1212 佐賀県唐津市北波多大杉 1027



Sagan Monotachi
NO. 7 | 菓子



- 大豆菓子
 - ・ねぎは、肥料に頼らず、土づくりを重視。水は磁気活性化水を使用。佐賀県産大豆に無添加でコーティング。
- 梨加工品
 - ・3年以上かけた数少ない梨の加工品開発。梨そのままの食感や酸味や甘みを楽しめる。

伊万里香ねぎ味噌大豆

伊万里梨 フルーツソース・伊万里梨 ドライチップ・
伊万里梨 ドレッシング・伊万里梨 ぽん酢

有限会社 伊万里グリーンファーム

佐賀県産大豆と香ねぎがコラボした無添加の大豆菓子

有限会社 伊万里グリーンファーム

香ねぎ味噌大豆は佐賀県産食材（ねぎ、大豆など）と無添加で健康を意識して2社で連携して開発した大変珍しい新商品の大豆菓子です。是非、多くの皆さんに食べて頂き佐賀県を代表する商品に育てて欲しいと思います。

Sagan Monotachi NO. 7 | 菓子



伊万里香ねぎ味噌大豆

原材料/大豆(佐賀県産)、砂糖、味噌(佐賀県産)、麦芽水飴、ねぎパウダー(佐賀県産)

小売希望価格/300円(税別)



伊万里梨
フルーツソース

伊万里梨
ドレッシング・
ぽん酢

体に良いと言われる葱と合う食材は何かと探していた中で、佐賀県は全国でも良質な大豆の大産地であり有名であり、葱と佐賀県産大豆を原料に健康的な商品を考えていた時に、武雄市で宮本邦製菓の美人を作る大豆生活【SOY美 EAN】シリーズを知り、連携して葱と大豆のミネラル豊富な新しい大豆菓子を試行錯誤して開発しました。



取扱店 ●伊万里市観光協会 ●大豆菓子：(株) 宮本邦製菓
●梨加工品：JA 伊万里農産物直売所 (伊万里市内)

お問い合わせ 有限会社 伊万里グリーンファーム
TEL0955-23-5780

〒848-0031 佐賀県伊万里市二里町八谷瀬 926

<http://imari-gf.com/> 





Sagan Monotachi
NO.8 | 菓子

「受け継がれる伝統の技をいつの季節にも。」佐賀県松梅地区特産の厳選したほし柿を急速冷凍。
・自然の風味豊かな冷凍ほし柿。

冷凍松梅ほし柿・柿酢

「道の駅」大和そよかぜ館

山から吹きつける冷たい風が、極上の甘味を与えます。

「道の駅」大和そよかぜ館

そよかぜ館は嘉瀬川河畔にある道の駅です。館内には地元の新鮮な野菜・お米・特産品が勢揃いしています。

屋外では横を流れる嘉瀬川で水遊びや併設しているオートキャンプ場でバーベキューやキャンプ等も楽しめます。特産品のほし柿をふんだんに使ったほし柿ソフトクリームやラムほし柿ソフトクリームも人気です。

Sagan Monotachi NO.8 | 菓子



冷凍松梅ほし柿

原材料名/柿(佐賀県産)、食用でん粉、酸化防止剤(二酸化硫黄)
内容量/パック2~3個、ギフト箱12個
保存方法/冷凍-18℃以下で保存してください。
栄養成分表示(100gあたり)/エネルギー:205kcal、たんぱく質:1.3g、脂質:0.5g、炭水化物:48.7g、食塩相当量:0.1g
※分析機関 一般財団法人 佐賀県環境科学検査協会

柿酢

原材料名/柿(佐賀県産) 酸度4.5% 内容量/300ml
保存方法/直射日光、高温多湿な場所を避けて常温で保存してください。
栄養成分表示(100gあたり)/エネルギー18kcal、たんぱく質0.1g、脂質0.1g、炭水化物1.8g、食塩相当量0.0g、アミノ酸成分18種12mg/100g、一般生菌数300以下/g、大腸菌群陰性
※分析機関 日本食品機能分析研究所

佐賀県佐賀市大和町松梅地区は九州でも有数のほし柿の産地です。300年前から続く伝統のほし柿を年間を通して多くのお客様に知って頂き、ぜひ召し上がって頂きたいとの思いから冷凍ほし柿の販売を始めました。柿酢はその松梅ほし柿の原料である渋柿「紅稲佐」「葉隠」を使用し、何か新しい商品が開発できないかと考えた結果、誕生しました。



取扱店 ●自社店舗販売

お問い合わせ 「道の駅」大和そよかぜ館
TEL0952-64-2296/FAX0952-64-2297

〒840-0203 佐賀県佐賀市大和町大字梅野 805番地

<http://www.soyokazekan.com> (道の駅 大和そよかぜ館)





Sagan Monotachi
NO. 9 | 飲料



- 黒酢みかん
 - ・ふるさと納税返礼品ポータルサイトのふるさとチョイスで「みんなが選ぶ返礼品果物ランキング」全国第1位の「黒酢みかん」を使用。
 - ・香料、砂糖、水等を一切使用しない無添加の果汁100%。
- じゃばらスカッシュ
 - ・全国的にも希少な柑橘である太良町産「じゃばら」を使用。

黒酢みかんジュース・じゃばらスカッシュ

有限会社 かねひろ

黒酢アミノ酸で育てたみかんのストレートジュース

有限会社 かねひろ

みかんを極早生から中生、晩生、晩柑まで22haほど栽培しています。
黒酢アミノ酸で生育させた「黒酢みかん」は、まろやかな酸味とコクのある甘みの特徴。
さらなる美味しさを追求するために日々生産現場で頑張っています。

Sagan Monotachi NO. 9 | 飲料



黒酢みかん

原材料/温州みかん
内容量/500ml 価格/864円(税込)
賞味期限/製造日より1年

じゃばらスカッシュ

原材料/砂糖、じゃばら果汁、ビタミンC
内容量/200ml
価格/270円(税込)
賞味期限/製造日より1年

「黒酢みかん」とは、みかんの木に黒酢アミノ酸を使い、エネルギー代謝を促進することで、酢酸による殺菌効果とアミノ酸による旨味の向上が図られ、低農薬でお子様でも安心して食べられるみかんです。じゃばらスカッシュは、花粉症などのアレルギーを緩和するとされる「ナリルチン」を多く含んでいるじゃばらの果汁を5%使用しています。個性的で爽やかな風味がカクテルなどのお酒の材料にも最適。



取扱店 ●ネット通販(オフィシャルサイト「肥前みかん屋」) ●肥前めっけもん市

お問い合わせ 有限会社 かねひろ
TEL/FAX0954-68-2883

〒849-1616 佐賀県藤津郡太良町166

<http://www.hizen-mikanya.co.jp/> 有限会社 かねひろ





Sagan Monotachi
NO.10 | 飲料

- 高精度・高リコピンフルーツマト「あかねの月」を使用したトマトジュース。
- ただ甘いだけじゃない、超濃厚なトマトジュース。
- 大切な人に飲んでほしい、極上の一品。

「あかねの月」プレミアムトマトジュース

松内農園

濃厚な舌触り、ただ甘いだけじゃない極上トマトジュース

松内農園

小規模栽培で一つ一つ丁寧に育てている「あかねの月」は栽培が難しく、収穫量が少ない高精度フルーツマト。

その高精度フルーツマトから糖度 10 度～ 13 度以上のトマトのみを厳選し、最高の状態のフルーツマトを使い、添加物を一切使わずに仕上げた極上の一品です。

Sagan Monotachi NO.10 | 飲料



「あかねの月」 プレミアムトマトジュース 2本セット

原材料/フルーツマト「あかねの月」
生産者/松内農園

「あかねの月」を多くの人に味わってもらいという思いから、添加物を一切使わない、高精度・高リコピンのトマトジュースを作りました。



取扱店 ●ネット通販（あかねの月オフィシャルサイト） ●JA 産直街かど畑 ●アルタ
●スーパーモリナガ ※一部店舗では取り扱いしておりません。

お問い合わせ 松内農園
TEL080-2799-3008

〒845-0032 佐賀県小城市三日月町金田 1041

<https://akanenotsuki.base.ec/>  松内農園





Sagan Monotachi
NO.11 | 飲料

- 「フード・アクション・ニッポンアワード 2019」受賞。
 ・急速冷凍庫プロトンを使用し、飲み切るまでムラのない美味しさ。
 ・無添加、搾りたて 100%。

冷凍ジュース

合同会社 田島柑橘園 & 加工所

食べるより美味しい！贅沢搾りの冷凍ジュース

合同会社 田島柑橘園 & 加工所

スペインとの交流で香りに惚れたクレメンティンを栽培。「体にいいものを、より美味しく」をモットーに 2008 年からジュースづくりに取り組んでいます。スペインで見つけたジュースと、我が家独自で開発したジュースを使い、5 段階から柑橘のサイズにあわせて搾るため、全体の約 25% おいしい果汁だけを、剥いて食べるより美味しく贅沢に搾ることができます。

Sagan Monotachi NO.11 | 飲料

クレメンティンワイン

内容量 / 500ml アルコール度数 6%

完熟ジュース「セニョリータ陽子」

内容量 / 720ml 品種 / クレメンティン

完熟ジュース「がんちゃん」

内容量 / 720ml 品種 / 温州みかん

冷凍ジュース

内容量 / 150ml

賞味期限 / 冷凍保存で 2 年、
解凍後 10 日以内

品種 / クレメンティン、ポンカン、はるか、
温州みかん、不知火、清見、ネーブル、マ
コット、麗紅、なつみ 他多数



おいしいジュースをよりおいしく、体にもいい物と
考え、冷凍ジュースに取り組みました。また、香
り豊かな完熟柑橘を使ったワインに冷凍ジュースを
合わせたサングリア（フレーバードワインの一種）
づくりに挑戦し、地域の名物になればと考えてい
ます。



取扱店 ● ネット通販（田島柑橘園オフィシャルサイト） ● 道の駅太良たらふく館
● 加工所にて直売

お問い合わせ 合同会社 田島柑橘園 & 加工所
TEL0954-67-0513/FAX0954-67-0555
〒849-1602 佐賀県藤津郡太良町大字多良 4144

<http://kureme.net/index.html> 合同会社田島柑橘園





Sagan Monotachi
NO.12 | 飲料



- 釜で炒ることによってつく香ばしい独特の香り。
- 嬉野茶の伝統製法。
- 急須がない家庭でも楽しめる。

嬉野山芳釜炒茶「葉と日と火」

嬉野南部釜炒茶業組合

嬉野発祥、茶農家がつくる希少で芳ばしいお茶

嬉野南部釜炒茶業組合

釜炒り茶は、高温のお湯で簡単に淹れることができます。また香りが高く旨味があり、後味がすっきりしていることから、日本料理以外の料理にも合います。これらの特徴を活かし、海外への展開を目標に、生産農家がまじめにいてないに自然と向き合って作る釜炒り茶の美味しさを広げたいと思っています。

Sagan Monotachi NO.12 | 飲料

嬉野山芳釜炒茶
「葉と日と火」
ティーバッグ
内容量 / 3g × 7個
小売希望価格 / 750円 (税別)

嬉野山芳釜炒茶
「葉と日と火」
リーフ
内容量 / 50g
小売希望価格 / 800円 (税別)

※ ASIAGAP 認証農場で栽培・製造した原料を使用しています。



2019、2020年において全国茶品評会 釜炒り茶部門で2年連続の一等入賞。これまでに過去6回の農林水産大臣賞の受賞歴がある嬉野南部釜炒茶業組合。その茶葉の美味しさをもっと多くの人に知っていただき、これからも絶やらず作り続けたい。そんな思いで生産農家自ら立ち上げたブランドが嬉野山芳釜炒茶「葉と日と火」です。



取扱店 ● SAGAMADO ● GOFUKU Local&Gift ● 嬉野交流センター
● 道の駅 大和 そよかぜ館 ● ネット通販 (ポケットマルシェ)

お問い合わせ 嬉野南部釜炒茶業組合
〒843-0304 佐賀県嬉野市嬉野町岩屋川内乙 2552-1
ureshino.kamairi@gmail.com



Sagan Monotachi
NO.13 | 飲料



- ・自社で酵素栽培した二条大麦のみを使用。
- ・土づくりにこだわり、農作物が持つ力を生かす。
- ・農業や化学肥料を極力抑える。

百姓品質麦茶

株式会社 イケマコ

自社生産の佐賀県産二条大麦 100% 昔ながらの麦茶です。

株式会社 イケマコ

川副町の豊かな自然の中で米・麦等の農産物を生産・加工。肥沃な佐賀平野で、安心・安全な農産物を生産しています。佐賀の農業を未来へ繋げられるよう、チャレンジする農業！をモットーに日々取り組んでいます。

Sagan Monotachi NO.13 | 飲料



百姓品質麦茶

原材料/佐賀県川副産大麦
内容量/180g(10g×18袋)

6次産業化の商品開発の第一歩として国内屈指の大麦産地であることから大麦の加工品を考えました。イケマコこだわりの「酵素栽培二条大麦」で作った麦茶で素材そのものの美味しさをお楽しみください。



取扱店 ●スーパーモリナガ（県内一部店舗のみ）
●やさい直売所マツちゃん ●GOFUKU Local&Gift

お問い合わせ 農業生産法人 株式会社イケマコ
TEL0952-45-0460/FAX0952-45-8081
〒840-2212 佐賀県佐賀市川副町大字犬井道 2345-5
<https://www.ikemako2007.com/> 





Sagan Monotachi
NO.14 | 飲料



- ・濃厚な完熟トマトのみの無添加 100%。
- ・水を与えず完熟出荷で糖度、味を第一に。
- ・トマトジュースの独特のくさを減らしました。

つよし君の飲むトマト

合同会社 つよし君のお野菜畑

天山から山々の谷を吹き抜ける緑の風。大切に育てた土の力。

合同会社 つよし君のお野菜畑

安心安全、野菜トマトの味で勝負したいと思い始めました。無添加を第一と考え、大手企業では出せない、農家にしか出来ないシンプルで思いを伝える商品づくりを心がけています。

Sagan Monotachi NO.14 | 飲料

つよし君の飲むトマト

内容量 / 720ml 1本
小売希望価格 / 1,500円(税込)

つよし君のトマトジャム

内容量 / 140g 入
小売希望価格 / 800円(税込)

つよし君の ブルーベリージャム

内容量 / 140g 入
小売希望価格 / 800円(税込)



栽培期間中は、水を与えず完熟出荷で糖度、味を第一に。
出荷中に痛む事も有り、加工する事で付加価値の商品として開発し製品作りを行っています。



取扱店 ● JA ファーマーズ A コープ街かど畑 ● JA 産直うちの畑
●道の駅 大和 そよかぜ館 ●しゃくなげの里 ●土の香なべしま

お問い合わせ 合同会社 つよし君のお野菜畑
TEL/FAX 0952-58-2966
〒840-0503 佐賀県佐賀市富士町大字市川 701-1



Sagan Monotachi
NO.15 | 飲料

今村みかんジュース

今村みかんジュースの会

ギュッと濃縮、飲むみかん



- 無添加 100% ストレートジュース。
- みかんは一つ一つ手作業で丁寧に選別し厳選。
- みかん収穫後、2ヶ月間熟成貯蔵することにより酸味がまるやか。

今村みかんジュースの会

今村みかんは晩生の高糖系品種で、コクのある濃厚な味わい深いみかんです。栽培が難しく生産者が極めて少ない為、市場での流通量が少なく「幻のみかん」と言われています。100%ストレートジュースで、無添加なので、安心して飲めます。年齢を問わず、多くの人に飲んでもらいたいと、このジュースを作りました。

Sagan Monotachi NO.15 | 飲料



今村みかんジュース
無添加みかん 100%
内容量/720ml

今村みかんは晩生の高糖系品種で、栽培が難しいのですが、コクのある濃厚な味わい深いみかんです。このみかんを使ってジュースを絞ったら、とても美味しいジュースになるのではないかと思います、商品化しました。



取扱店 ●さが風土館季楽 ●しゃくなげの里 ●だいちの家 ●ネット通販 (さがまちショップ)
●DETENTE(デタント) ●武雄ファーマーズマーケット

お問い合わせ 今村みかんジュースの会
TEL0952-86-2839 / FAX0952-86-2410
〒849-0501 佐賀県杵島郡江北町大字山口 5139
<https://www.sagamachi.com/imamura-mikan/7506.html>

さがまちショップ 🔍





Sagan Monotachi
NO.16 | 飲料



- ・トマト嫌いでも飲みやすい仕上がり。
- ・生育の状況・環境をみて細かに管理調整してできたトマト。
- ・栽培には、笛岳からのミネラルを適度に含む湧水を不純物を除いて使用。

さらり
ハピレッジファーム

トマト嫌いでもすっきりリフレッシュ!!

ハピレッジファーム

人に喜んでもらえるものづくり。「しあわせのおすそわけ」をモットーに、一人でも多くの人に喜んでもらえる付き合いをしていきたい。

Sagan Monotachi NO.16 | 飲料



さらり

名称/トマトミックスジュース
原材料/トマト、レモン
栄養成分表示(100g) / 熱量 17kcal
たんぱく質 0.7g、脂質 0.1g、炭水化物
4.0g、食塩相当量 0.0g
内容量/150ml
小売希望価格/350円(税別)

本農園のトマトを季節・
場所に限定されることなく、
いつでも味わってもらいたい、
という思いから。



取扱店 ●ネット通販(オフィシャルサイト「しあわせのおすそわけ」) ●しゃくなげの里

お問い合わせ ハピレッジファーム
TEL/FAX0952-57-2825
〒840-0536 佐賀県佐賀市富士町上無津呂 4313-1
<https://www.happillagefarm.com/> ハピレッジファーム 🔍





Sagan Monotachi
NO.17 | 飲料

- ・白いちごは当園のオリジナル品種。商標登録された希少品。
- ・約6割がいちごの無添加ジェラート。

白いちご 飲むっ酢®・さがほのか 飲むっ酢®・ジェラート

手島農園

こだわりの飲むっ酢とこだわりの幻のジェラート。

手島農園

とにかく、いちごにかける想いは誰にも負けません。白いちごも私が育種して、当農園オリジナル品種です。白いちご30品種以上の育種、新品種開発をしています。乞うご期待、香料開発も手掛けています。

Sagan Monotachi NO.17 | 飲料

白いちご 飲むっ酢®

原料果実名/いちご、白いちご (佐賀県唐津産)
原材名/白いちご酢、糖類 (ブドウ糖液糖果糖)、蜂蜜、オリゴ糖 内容量/200ml

さがほのか 飲むっ酢®

原料果実名/いちご、さがほのか (佐賀県唐津産)
原材名/赤いちご酢、糖類 (ブドウ糖液糖果糖)、蜂蜜、オリゴ糖、いちご果汁 内容量/200ml

小売希望価格/各1,300円(税込)



ジェラート

(桃薫、白いちご、さがほのか)
原材名/いちご、砂糖、澱粉、ブドウ糖、レモン、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)
内容量/110ml
小売希望価格/400円(税別)

サガビネガーさんにいちごでお酢が出来ないと相談して、やっと作る事が出来ました。ジェラートは岐阜のドリームジャパンさんとのすばらしい出会いのもとでの開発となりました。



取扱店 ●唐津うまかもん市場 ●唐津市ふるさと会館アルピノ ●唐津城

お問い合わせ 手島農園

TEL0955-77-2908/FAX0955-77-0670

〒847-0023 佐賀県唐津市半田 3659

<http://shiroichigo.com>





Sagan Monotachi
NO.18 | 飲料

- 種から無農薬で栽培。
- 1枚1枚手作業で収穫。
- オリジナル製茶技法で粉末化、豊かな香りや鮮やかな色をそのままに。

うれしのモリンガパウダー

愛のモリンガ園

栄養素豊富な「奇跡の木」モリンガをパウダーにしました

愛のモリンガ園

これからは「モリンガ園」の体験型農園で、ピザやスイーツづくり等の体験を通し、みんなが集まる農園にしたいです。

Sagan Monotachi NO.18 | 飲料



うれしのモリンガパウダー

主な成分/たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、鉄、カルシウム、カリウム、ポリフェノール、マグネシウム、ビタミンA・E・B1・B2・C、γ-アミノ酪酸ギャバ、葉酸

内容量/50g
小売希望価格/2,500円(税込)

モリンガ栽培で吉田地域の活性化に繋がればいいなと思い、始めました。



取扱店 ●吉田まんぞく館

お問い合わせ 愛のモリンガ園
TEL0954-43-8523 / FAX0954-43-8084
〒843-0303 佐賀県嬉野市嬉野町吉田甲 2497番地



※仕込み直後の味噌の画像です

Sagan Monotachi
NO.19 | 調味料



- 「このもち麦味噌を食べてから子どもがみそ汁を毎日食べるようになりました」そんな声を多くいただきます。
- 優しく引き立つもち麦の香りと自家発酵麹の甘み。
- 毎日食べても食べ飽きないスッキリした味わい。

もち麦味噌 手作りキット・ もち麦よくばりセット

株式会社 フェルマ木須

もち麦農家自慢の「もち麦味噌」を気軽に手作りできる味噌キットを作りました。

株式会社 フェルマ木須

「健やかな腸」は体と心の健康の基本！

アントシアニン成分や水溶性食物繊維を多く含むもち麦(ダイシモチ)を贅沢に使用。大豆(フクユタカ)や米も自家生産。米麦麹は自家発酵のこだわりです。徹底した生産管理を経た原材料に、安心と健康への願いを添えて、皆様のもとへお届けします。

Sagan Monotachi NO.19 | 調味料



もち麦味噌手作りキット <2kg>

原材料/大豆(佐賀県産)、米(佐賀県産)、
もち麦(佐賀県産)、天然塩(長崎県産)、昆布

もち麦よくばりセット

・もち米せんべい2袋・もち麦(ダイシモチ) 300g
・もち麦飴1袋・そのままもち麦1袋

自然豊かな海や山に囲まれた伊万里の地で、もち麦、米、大豆を主とするあらゆる穀物を種まきから袋詰めまで一貫して行う個性派揃いの専業農家です。世代を経て受け継がれてきた農家みそにもち麦が加わり、もち麦味噌が誕生。その美味しさはもちろんのこと、健康づくりの力強い味方になってくれると確信し、月に一度、「もち麦味噌仕込み会」を開催するようになりました。今では多くのリピーターに支持されているワークショップとなっています。どなたでも、自宅で気軽に、好きな時に、味噌作りを楽しんでもらえるようにと、この「もち麦味噌手作りキット」が生まれました。

取扱店 ●ネット通販(フェルマ木須オフィシャルサイト)

お問い合わせ 株式会社 フェルマ木須
TEL0955-23-7618/FAX0955-25-9058
〒848-0044 佐賀県伊万里市木須町 4938
<https://fermakisu.co.jp/> フェルマ木須 🔍





Sagan Monotachi
NO.20 | 調味料

- 肥沃な土地と脊振山系の豊かな水で育てた「米」と「大豆」を使用。
- 有機酵素栽培。
- 自社工場で作った麹。

なごみ味噌 (米味噌)

味噌工房 和 (なごみ)

伝えたい、米どころ佐賀が育んできた味噌の味

味噌工房 和 (なごみ)

農家の味噌工房です。

農家だからこそ、原材料から丁寧に、責任を持って作ることにこだわりました。

地域に伝わる伝統の味を作り続けるために、小さな工房を立ち上げました。本当に「うまい」と言われる味噌を作りました。

Sagan Monotachi NO.20 | 調味料

なごみ味噌 (米味噌)

原材料名/米 (佐賀県)、大豆、食塩、米麹
 内容量/500g
 小売希望価格/385円 (税込)
 内容量/700g
 小売希望価格/539円 (税込)
 内容量/1kg
 小売希望価格/770円 (税込)
 ※1kg 以上は、注文に応じて価格設定



米どころ佐賀平野に位置する川副町では、昔から農家では、自分たちが育てた米や麦を使って、味噌づくりをしていました。以前、その味を届けたいと農家の女性グループで販売されていた時期もあり、「おいしい」と評判でしたが、惜しまれつつ、販売が途絶えていました。愛されてきたその味を復活させようと、小さな工房を作りました。農家の女性や専門家に何度も技を教えていただき、納得できる味に仕上げることができました。



- 取扱店 ●スーパーモリナガ (高木瀬店、本庄店、空港通り店)
 ●まごころ授産所

お問い合わせ 味噌工房 和 (なごみ) 代表 石丸 正和

TEL/FAX0952-45-0840

〒840-2212 佐賀県佐賀市川副町大字犬井道 1928



Sagan Monotachi
NO.21 | 調味料



- ・トマトは土づくりにこだわり、液体アミノ酸肥料「友幸素」を使用。
- ・低温スチームと加熱水蒸気処理加工により、うま味と栄養素を凝縮。
- ・循環型農法。

友幸素 tomatoto 調味料・ジャム・ドレッシング

合同会社 友幸素舎

「友幸素トマト」の栄養素を凝縮させたトマト調味料

合同会社 友幸素舎

人にとって一番大切なものは健康、健康であるためには健全な食べ物、健康な食べ物は健康な土から、身土不二の法則、循環型農法。

Sagan Monotachi NO.21 | 調味料

友幸素 tomatoto トマト調味料

トマト調味料栄養成分値サンプル品分析による推定値(100g 当り) / エネルギー 35kcal、たんぱく質 0.7g、炭水化物 8.0g、ナトリウム 4mg (食塩相当量 0.1g 未満)、カリウム 230mg、リコピン 6.4mg、GABA (γ-アミノ酪酸) 67.6mg、グルタミン酸 134.4mg、グアニル酸 0.78mg (旨味性に影響)
内容量 / 350g

友幸素 tomatoto トマトジャム

原材料 / トマト、糖類 (グラニュー糖)、酸味料 (レモン果汁)、ペクチン 内容量 / 95g

おやじのトマトドレッシング

原材料 / トマト (佐賀県産)、なたね油、玉ねぎ (佐賀県産)、醸造酢、醤油、砂糖 (原材料の一部に小麦、大豆を含む)
栄養成分表示 推定値 (100g 当り) / エネルギー 218.0kcal、たんぱく質 0.9g、脂質 19.1g、炭水化物 10.4g、食塩相当量 0.8g、カリウム 132mg、リコピン 3.2mg、GABA (γ-アミノ酪酸) 33.5mg
内容量 / 250g



低温スチームと加熱水蒸気処理!! 一般的な「ゆで」や「蒸し」加工ではアミノ酸などの栄養分がドリップになり流れ出ます。しかし、低温スチームは熱効率が高く短時間で加熱処理ができ、トマトの細胞組織がほとんど破壊されず、ドリップが少なく旨味成分や栄養素がしっかりと中に閉じ込められます。また、130℃の加熱蒸気はほとんど無酸素状態のため、酸化や劣化が抑えられ、アクもほとんど生じず、トマト素材本来の美味しさを超えた、凝縮された味わいを堪能していただけます。

お問い合わせ 合同会社 友幸素舎

〒 849-0203 佐賀県佐賀市久保町新田 740

<https://www.yukousosya.com>

合同会社 友幸素舎





Sagan Monotachi
NO.22 | 調味料



- みそは添加物不使用、褐変しにくよう大麦の『白妙二条』を使用。
- 味噌づくりにかかせない麴に力を入れる。
- 高菜は色鮮やかになるよううこんを使用。忙しい方のために刻んだものもあります。

こじかの白雪みそ・こじかの高菜漬け

農事組合法人 小鹿ファーム

添加物不使用の合わせみそと安心・安全な高菜漬け

農事組合法人 小鹿ファーム

小鹿ファーム生産農場では添加物を使用しない生きてるみそ作りや、安心安全な高菜漬けをより多くの食卓にお届けしたいと考えています。

現在は、地元の方々を中心に販売していますが、より多くの人たちに味わってもらえるように、直売所や道の駅などへの販売も計画しています。

Sagan Monotachi NO.22 | 調味料



こじかの白雪みそ

内容量／800 g 袋 内容量／500 g 袋
内容量／750 g パック 内容量／500 g パック
※1kg単位での量り売りもしています。

こじかの高菜漬け

内容量／250g 袋 ※1kg単位での量り売りもいたします。

こじかのきざみ高菜漬け

内容量／200g ※100 g単位での量り売りもいたします。
(500g 以上よりご注文可)

みそ加工には麴が命と思い、麴づくりに力を入れています。醗酵時の温度管理に気を配り、より良い商品を作るために日々工夫しています。

また、高菜漬けは消費者のニーズに合わせ、忙しい方のためにすぐに食べられる、きざみ高菜漬けを商品化しました。



取扱店 ● JA ファーマーズ A コープ街かど畑

お問い合わせ 農事組合法人 小鹿ファーム
FAX0952-44-4704
〒842-0066 佐賀県神埼市千代田町用作 310



Sagan Monotachi
NO.23 | 調味料



- ・嬉野で収穫した「キクイモ」を新鮮なうちに乾燥。
- ・1年中使えるように乾燥した商品を開発。

キクイモ粉にしちゃいました・ キクイモチップス

吉田地域農特産物販売所 吉田まんぞく館

新鮮野菜を乾燥しちゃいました

吉田地域農特産物販売所 吉田まんぞく館

この事業を（キクイモ乾燥、粉末、その他の商品開発）推進するに当たり、施設と設備を設置した事により、いろいろな野菜・果物も乾燥可能であり、新たな商品開発・販売による販売所の魅力アップを図り、来店客増加及び大消費地でも販売できる産地を目指し、売上拡大による地域の活性化に繋げていきたいと考えています。

Sagan Monotachi NO.23 | 調味料

キクイモ粉にしちゃいました

内容量 / 50g
小売希望価格 / 600円(税込)
内容量 / 100g
小売希望価格 / 1,200円(税込)

キクイモチップス

内容量 / 50g
小売希望価格 / 530円(税込)



近年の健康志向に基づく安全で安心な野菜ブームもあり、「キクイモ」等の年間を通した販売の要望が寄せられました。協議を重ね、消費者のニーズ等を検討し、使いやすい乾燥商品にしました。



取扱店 ● 自社店舗販売

お問い合わせ 吉田地域農特産物販売所 吉田まんぞく館
TEL0954-43-8085 / FAX0954-43-8084
〒843-0303 佐賀県嬉野市嬉野町大字吉田甲 2200-2



Sagan Monotachi
NO.24 | 調味料



- ・レモンは全て鹿島市七浦で穫れたもので果皮まで使用。
- ・食品との絡まりがよくなるようジュレ状に。
- ・果皮が浮き、宝石のようにキラキラと見えるよう工夫。

せれば

重点「道の駅」道の駅鹿島

レモンと和風ジュレの新しい食感！

重点「道の駅」道の駅鹿島

道の駅鹿島は国道 207 号線沿いにあり、有明海を一望できる展望館、観覧無料のミニ水族館などがご利用できます。また、毎年ガタリンピックも開催されます。

千菜市（せんじゃいち）では、自然な恵みを受けた旬の野菜や、有明海の魚介類なども販売しております。

日頃から頑張っている生産者の方々のレモンで製品を作りたいとの思いから商品化に至りました。

Sagan Monotachi NO.24 | 調味料



せれば

原材料/
だし（昆布・鰹節）、みりん、酒、砂糖、レモン果汁、塩レモン、酢、寒天（原材料の一部に小麦粉を含む）
内容量 / 300ml
小売希望価格 / 760円（税込）

貴重な国産レモンが地元にあるにも関わらず、特に目立たない存在でいた為、商品化することにより、地産地消はもちろん、レモンの産地であることを知ってもらうきっかけになれば…との思いで商品化しました。



取扱店 ● 自社店舗販売 ● 海道しるべ

お問い合わせ 重点「道の駅」道の駅鹿島
TEL0954-63-1768(代) / FAX0954-63-1788

〒849-1323 佐賀県鹿島市大字音成甲 4427-6

<http://michinoekikashima.jp> 





Sagan Monotachi
NO.25 | 調味料

苺ジャム

大串農園

べっぴんしゃん苺ジャム。



- 原料は酸化しにくい苺を使用。
- いちごは土づくりにこだわった無化学肥料の栽培。
- 安心安全な苺作りとジャム作り。

大串農園

「あなたの子供に安全な食べ物」を目標、目的として苺作りとジャム作りをしています。本物の味を是非多くの方に食べていただきたいと思います。

Sagan Monotachi NO.25 | 調味料

苺ジャム

50g、100g（ラッピング）、230g、460g（ケース）の4種類を作っています。原材料/佐賀県特別栽培の苺（100%）、砂糖、レモン汁、食塩



無化学肥料の栽培をしているので、生果用に出荷できない商品を二次加工して苺ジャムを作っています。



取扱店 ●白石直売所 ●だいちの家 ●JA ファーマーズ A コープ街かど畑

お問い合わせ 大串農園
TEL/FAX0952-84-4516
〒849-1112 佐賀県杵島郡白石町大字福田 447-4



Sagan Monotachi
NO.26 | 総菜

- 子供さんも喜ぶ骨無し安全サクサクフライ！
- お弁当にピッタリ！新鮮サワラの西京漬け！

太刀魚のフライ・カマスのフライ サワラの西京漬け

株式会社 新航丸

「宝の海」から頂いた「宝当の魚」をお届けします！

株式会社 新航丸

唐津湾内・定置網「新航丸」の朝採れ新鮮魚を鮮度そのままに加工しています。漁から加工まで全ての工程に女性が関わり、女性目線で作った商品です。
食べて頂いた方が笑顔になり、また食べたい！そう思って頂ける商品作りを目指しています！

Sagan Monotachi NO.26 | 総菜

太刀魚のフライ

原材料/太刀魚(唐津市高島産)、パン粉、卵、小麦粉、塩
内容量/170g 価格/800円(税抜)

カマスのフライ

原材料/カマス(唐津市高島産)、パン粉、卵、小麦粉、塩
内容量/300g 価格/800円(税抜)

サワラの西京漬け

原材料/サワラ(唐津市高島産)、味噌、発酵調味料、清酒、砂糖
内容量/400g 価格/800円(税抜)



作り手の顔が見え、魚の顔が見える安全・安心の商品を、魚離れが進む中、若い方や子供さん達にもっと食べて頂きたい！そんな想いから商品開発を始めました。



取扱店 ●宝当海の駅

お問い合わせ 株式会社 新航丸
TEL/FAX0955-73-1595
〒847-0027 佐賀県唐津市高島 519-4

<https://www.facebook.com/amimoto.shinkoumaru/> 株式会社 新航丸





Sagan Monotachi
NO.27 | 総菜

- POINT**
- ・アスパラガスの自然なやさしい甘み。
 - ・丁寧に裏ごしした滑らかな仕上がり。
 - ・自家栽培及び地元のアスパラガス、玉ねぎ、にんにくを使用。
 - ・温めても、そのまま冷たいスープでもおいしい。

アスパラガススープ

香月ファーム

調理師が作る本格アスパラガススープ

香月ファーム

アスパラガスの美味しさをもっと手軽に味わっていただきたい、また、おいしい！と笑顔になってくれる人を増やしたい。

Sagan Monotachi NO.27 | 総菜



アスパラガススープ

材料名/アスパラガス、玉ねぎ、にんにく、牛乳、小麦粉、無塩バター、オリーブオイル、フィヨンの素、伯方の塩、白コショウ、ナツメグ、(一部に牛乳、小麦粉、大豆を含む)
原料原産地/白石町産(アスパラガス、玉ねぎ、にんにく)
内容量/160g

アスパラガスを栽培し始めたころから、以前飲食業に携わっていた経験を活かせないかと思っていました。同じ味なのに規格外で出荷できない物を上手く活用できないかと考え、スープを作ることになりました。試行錯誤しながら、美味しいと言ってもらえるものができると思います。



取扱店 ●道の駅しろいし

お問い合わせ 香月ファーム
TEL0952-87-2376

〒849-0402 佐賀県杵島郡白石町大字福富下分 3431-1



Sagan Monotachi
NO.28 | 総菜



- 規格外のアスパラガスを活用。
- 農家仲間との連携で地元の材料を使用。
- アスパラガスのシャキシャキした歯ごたえが特徴的。
- 自由にアレンジでき、和食にも洋食にも合う味付け。

きやまアスパラ味噌ディップ・きやまアスパラ 味噌風味・にんじんジャム・季節のランチ

和カフェ「空とたね」(farmer kazu)

アスパラガス農家が提案する、アスパラガスの新しい食べ方

和カフェ「空とたね」(farmer kazu)

新規就農として1人でアスパラガス栽培を始めました。自分の経営を軌道にのせるとともに、地域の農業者と連携して地域全体を盛り上げていきたいです。また、女性が職業を選択するときに、農業が一つの候補になれば…という思いから女性目線でカフェや加工品の開発に取り組んでいます。

Sagan Monotachi NO.28 | 総菜

きやまアスパラ味噌ディップ

価格/300円(税込)
原材料/アスパラガス(基山町産)、味噌、砂糖、みりん
内容量/70g 賞味期限/解凍後2週間

きやまアスパラ味噌風味

価格/500円(税込)
原材料/アスパラガス(基山町産)、味噌、砂糖、みりん
内容量/100g 賞味期限/解凍後2週間

にんじんジャム

価格/400円(税込)
原材料/にんじん(基山町産)、砂糖、レモン汁
内容量/110g 賞味期限/2ヶ月

季節のランチ

価格/1,000円(税込)



アスパラガスの規格外品の活用を検討するうちに、加工品づくりやカフェの運営が可能ではないかと考えるようになりました。

ランチメニューや加工品も、園部地域のPRになればと、自家栽培+地域の農産物を活用しています。味噌を使った加工品は、味噌も手作りで。



取扱店 ● 自社店舗販売 ● 基山パーキング(上り)「基山ふるさと名物市場」

お問い合わせ 和カフェ「空とたね」(farmer kazu)
TEL090-8411-8058/FAX0942-81-7651
〒841-0203 佐賀県三養基郡基山町園部 2254-1
<https://foodplace.jp/soratotane/>



※ランチは要予約。基本 11:30~16:00 ですが休業等の可能性がありますのでお問い合わせください



Sagan Monotachi
NO.29 | 総菜



- からだに嬉しいれんこん蒲鉾。
- 見た目はれんこん、食べたらず蒲鉾。
- 健康志向の高い方やスポーツの栄養補給に。

れんこん蒲鉾「蓮恋ものがたり」

黒木農園

美味しく手軽にタンパク質を摂取

黒木農園

土づくりと栽培管理にこだわり、安定した美味しさを保ち続ける黒木農園の独自ブランド「蓮恋（はすこい）」のれんこんを、手作り蒲鉾と組み合わせ、体に嬉しい「れんこん蒲鉾」を作りました。れんこんの食物繊維やポリフェノール、蒲鉾の低脂質・高タンパクといった効果を、お家で手軽に取り入れて、健康なからだ作りへ役立ててください。

Sagan Monotachi NO.29 | 総菜

れんこん蒲鉾

「蓮恋ものがたり」

原材料/れんこん、魚肉（たら）、
澱粉、食塩 / 調味料（アミノ酸等）
内容量 / 200g、100g



健康を意識した食生活が重視され始めた昨今、必要な栄養素をれんこんと一緒に美味しく摂取するには？と考え、からだを作るために必要不可欠な3大栄養素の一つ、タンパク質と組み合わせること。お肉からの摂取は安易ですが、魚からはなかなか困難。そこで、れんこんと蒲鉾（魚）を組み合わせ、新商品として開発しました。



取扱店 ●道の駅しろいし ●ネット通販（黒木農園オフィシャルサイト）ほか

お問い合わせ 黒木農園

TEL0952-84-4052 / FAX0952-97-5207

〒849-1105 佐賀県杵島郡白石町遠江 4290

<https://www.kuroki-nouen.com> 





Sagan Monotachi
NO.30 | 総菜

- NEW**
- 地元の素材にこだわり、美味しさを追求した逸品。
 - 有明海のミネラル豊富な粘土質の土壌が育んだ玉葱・蓮根を使用。
 - 多忙な時でも湯せんのみで簡単に食べれるお手軽さ

大地の恵み 和牛ハンバーグ

農家の厨 野々香

大地の恵みを食卓へ

農家の厨 野々香

白石平野の豊かな田園の中で、農家レストラン・農園を営んでおります。自家農園で採れた旬のお野菜を中心に、香りや器、自然の広がる田園風景など、五感でお楽しみ頂けるお料理を提供させていただきます。

Sagan Monotachi NO.30 | 総菜



大地の恵み 和牛ハンバーグ

原材料/佐賀県産和牛、佐賀県産豚肉、鶏肉、蓮根（佐賀県白石産）、玉葱（佐賀県白石産）、パン粉、卵、牛乳、食塩、ガーリックペッパー、ブラックペッパー、醤油（小麦・大豆含む）、清酒、砂糖、おろし生姜、白ワイン、おろしにんにく、レモンジュース、オイスターソース、柚子胡椒、コーンスターチ、酒精、pH調整剤
内容量/150g 価格/600円（税別）

白石平野の豊かな土壌で育てられた蓮根や玉葱を使って製品化したハンバーグ。

湯せんにかけるだけで食べる事が出来るお手軽さや、野々香料理長のオリジナルジャポネソースで仕上げたコクのある味にご好評頂いております。



取扱店 ●道の駅しろいし ●ネット通販（野々香オフィシャルサイト）

お問い合わせ 農家の厨 野々香

TEL/FAX0952-87-2492

〒849-0402 佐賀県杵島郡白石町福富下分 983

<https://saga-nonoka.jp/>  農家の厨 野々香





Sagan Monotachi
NO.31 | 総菜



- 活水器を通したまろやかな水、こだわりの堆肥や肥料を使用で雑味のない味に。
- パッケージは漬物らしくないデザイン。

アスパラのつけもの

よしこちゃんの畑

甘い! 柔らかい! みずみずしい!

よしこちゃんの畑

吉野ヶ里公園の側に広がる田園の中で活水器を通したまろやかな水と、こだわりの堆肥や肥料を与え愛情を込めたアスパラです。

Sagan Monotachi NO.31 | 総菜

アスパラ浅漬け

原材料/アスパラ、漬け原材料(リンゴ酢、ぶどう糖、果糖液糖、食塩)、調味料(アミノ酸等)、酸味料(原材料の一部に大豆を含む)

アスパラの甘醤油漬

原材料/アスパラ、唐辛子、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、醤油、食塩)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンB1、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

アスパラの甘辛漬

原材料/アスパラ、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖、食塩、醤油、にんにく)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、保存料(ソルビン酸k)、(原材料の一部に大豆を含む)

アスパラキムチ

原材料/アスパラ、漬け原材料(にんにく、唐辛子、果糖ぶどう糖液糖、コチュジャン、たん白加水分解物、食塩、生姜、リンゴ酢、魚醤、ホタテエキス、オキアミエキス、醤油)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘多糖類(キサンタンガム)、保存料(ソルビン酸k)、(原材料の一部に大豆を含む)



国産のアスパラがお店から姿を消す時期に神埼産のアスパラを食べてもらいたいと考えました。若い人たちにも興味を持ってもらいたくて、漬け物らしくないデザインにこだわりました。珍しい物には珍しいデザインで…!



お問い合わせ よしこちゃんの畑
TEL/FAX0952-52-0189

〒842-0002 佐賀県神埼市神埼町田道ヶ里 1963-2

<https://www.facebook.com/yoshikochan.asupara/>

よしこちゃんの畑 🔍





Sagan Monotachi
NO.32 | 総菜



- いろんな素材の上にちょっと足せるよう工夫。
- 唐津の海の幸、山の幸を何か生かせないかと構想三年。

ちょいたし

ジャム工房 檸檬の樹

唐津の、海の幸山の幸を合わせて、ごはんちょいたし♪

ジャム工房 檸檬の樹

これ、実は家族のうれしい笑顔の素なんです。忙しい時、ご飯に混ぜるだけで一品できると、お母さんゆっくりできます。ゆがいた野菜にのっけるだけで、お父さんのお酒のお供になります。子供の朝ご飯に、トーストにチーズとこれのつけて焼いて1日はじめ。あったかい家庭の食卓の、笑顔のお手伝い。

Sagan Monotachi NO.32 | 総菜



原材料/じゃこ (佐賀県唐津産)、梅 (七山産)、味噌、もろみ、出汁、砂糖、みりん、くるみ、松の実、生姜、しいたけ、昆布、鰹節、酢、塩漬けパプリカ、実山椒、蜂蜜
内容量/60g 受注生産

原材料/とまと (佐賀県唐津産)、玉葱 (佐賀県唐津産)、じゃこ (佐賀県唐津産)、福耳唐辛子、醤油、オリーブ油、干椎茸、塩漬けパプリカ、コンソメ、香辛料 (クミンシード・一味)
内容量/60g 受注生産

原材料/味噌 (佐賀県産)、福耳唐辛子 (佐賀県産)、砂糖、みりん
内容量/60g 受注生産

七山のとっぺんで育てられた美味しいお米を前にして、はて、何か欲しいなと呟いてみたら…とあるお客さんが「唐津の海には、おいしいじゃこがあるじゃない」。そうだ、唐津は、海の幸、山の幸が豊かだ！この2つを合わせて、ごはんの上ののっけておいしいものを、と構想3年。コク深い手前味噌のじゃこ、太陽の恵みたっぷりまとのじゃこ、和洋どちらにもぴったり合う、そんな「ちょいたし」もの、できました。

お問い合わせ ジャム工房 檸檬の樹
〒847-1105 佐賀県唐津市七山仁部1259-1
<http://ayunosato.info> 
citronlemtree@gmail.com





Sagan Monotachi
NO.33 | 総菜

百姓屋 鶏めしの具

株式会社 百姓屋

昔懐かしお婆ちゃんの味 百姓屋鶏めしの具



- 地元で伝わる鶏めしの味を再現。
- 醤油は味わい深く甘みのあるものを使用。
- 抗菌剤を一切含まない餌で飼育した鶏の肉を使用。

株式会社 百姓屋

自然に感謝し食の安全安心を守ります。

人に感謝し地域に貢献できる農業を目指します。常に向上心を持ち謙虚であります。

百姓屋の経営理念を基に商品作りを行っています。

Sagan Monotachi NO.33 | 総菜



百姓屋 鶏めしの具

原材料/鶏肉 (佐賀県産骨太有明鶏) 牛蒡、人参、乾燥椎茸、
醤油、砂糖、サラダ油、小麦粉
内容量/180g
保存方法 -18℃以下で保存
小売希望価格/648円(税込)

昔から伝わる地元で愛されている鶏めしを、家庭でも手軽に食べて頂きたいとの思いから、何度も試作を重ね、年代や性別を問わず食せる味にしました。



取扱店 ● 自社店舗販売

● ネット通販(百姓屋オフィシャルサイト、高島屋、季楽、佐賀玉屋)

お問い合わせ 株式会社 百姓屋

TEL/FAX0955-25-0363

〒848-0114 佐賀県伊万里市波多津津留 2482-1

<https://i-hyakusyouya.jimdofree.com> 百姓屋 🔍





Sagan Monotachi
NO.34 | 総菜

POINT
・アートテン農法で出来た自家製の野菜を使用。
・子どもから大人まで幅広く食べていただけるような味。

**生姜の佃煮・切り干し大根の佃煮・にんにく味噌
ゆず味噌・しいたけとわかめの佃煮・ぶるうべりい酢**
大宅農園

あなたのたべたものであなたの身体はできています

大宅農園

味噌部屋だった所に加工所を立ち上げました。自家製の野菜で作った佃煮やあじ味噌です。ご飯のお供に手軽においしく食べていただければ幸いです。

Sagan Monotachi NO.34 | 総菜

生姜の佃煮

原材料/生姜、砂糖、酢、ちりめんじゃこ、白だし醤油、塩昆布 内容量/80g 小売希望価格/350円(税込)

切り干し大根の佃煮

原材料/砂糖、切り干し大根、ちりめんじゃこ、白だし醤油、酢、鰹節、ひじき、人参、ごま 内容量/80g 小売希望価格/300円(税込)

にんにく味噌

原材料/味噌、砂糖、にんにく、菜種油、生姜 内容量/80g 小売希望価格/250円(税込)

ゆず味噌

原材料/醤油、米麴、砂糖、柚子 内容量/80g 小売希望価格/250円(税込)

しいたけとわかめの佃煮

原材料/釜わかめ、砂糖、醤油(大豆を含む)、椎茸、みりん、切り干し大根、鷹の爪 内容量/150g 小売希望価格/300円(税込)

ぶるうべりい酢

原材料/ブルーベリー(佐賀県産)、醸造アルコール 内容量/275ml 酸度4.80



アートテン農法に出会い、1つ1つ野菜の味が違うことに気がつきました。もともと料理は好きで色々なものを作っていました。美味しいものができるのではないかと商品化を思い立ちました。



取扱店 ●アルタ 新栄店 ●武雄ファーマーズマーケット

お問い合わせ 大宅農園
TEL/FAX0954-23-0411
〒843-0021 佐賀県武雄市武雄町永島 16706



Sagan Monotachi
NO.35 | 総菜



- じっくり2日間炊き上げました。
- 食材は全て無農薬及び減農薬で、添加物不使用。
- 全てが手作りで一つ一つ丁寧に仕上げています。

しいたけの手作り佃煮

わかきのこ

じっくり2日間炊き上げて作ったしいたけ農家こだわりの味！

わかきのこ

全てが手作りなので、大量には作れませんが一つ一つ丁寧に仕上げ、安心・安全な商品をお客様の元へ届けたいと思っております。佃煮のイメージを一変させるやさしい味に仕上がりました。時には、食卓にプラス1品、お酒のお供にと。この商品が各家庭独自の調理方法で様々な1品に変化してゆく事を望んでおります。

Sagan Monotachi NO.35 | 総菜

しいたけの手作り佃煮

原材料/生椎茸、醤油(大豆、小麦を含む)、清酒、三温糖、昆布、生姜、柚子胡椒、金ごま、梅
 内容量/120g
 小売希望価格/400円(税別)
 ギフト用 6種類入り
 小売希望価格/2,800円(税別)



自然豊かな若木町で菌床椎茸の周年栽培を始め、食材の全ては地元の農家が無農薬及び減農薬で育てています。1年間の商品開発を経て4種類を商品化。その後お客様のニーズを受け、2年後に2種類の商品を開発しました。



取扱店 ●御船山楽園ホテル ●道の駅山内 黒髪の里 ●たのしい農家 お百笑さん

お問い合わせ わかきのこ

TEL080-1118-7020 / FAX0954-26-2636

〒843-0151 佐賀県武雄市若木町大字川古7399



Sagan Monotachi
NO.36 | 米・パン

もち麦

永松農園

農業オタクの、こだわりもち麦

- 家族経営にこだわり、自分の目の届く範囲で品質を安定させます。
- 食べても安心、減農薬にこだわります。
- ダイシモチの特徴である“むらさき色”にこだわります。
- 干拓地で栽培している“もち麦”は当社のみ

永松農園

かつて佐賀県では「はだか麦（ダイシモチ）」という銘柄設定の申請をしていなかったため、産地・品種・銘柄を名乗ることができませんでした。

そこで、自ら3年間の栽培試験と報告書を作り、県の様々な機関の協力のもと、初めて「佐賀県農産物産地品種銘柄」に登録することができました。今では、産地（佐賀県）、品種（普通はだか麦）、銘柄（ダイシモチ）と表示し、販売をしています。

Sagan Monotachi NO.36 | 米・パン



もち麦

名称/もち麦
原料麦/佐賀県白石産：永松農園
品種名/ダイシモチ
内容量/300g

何か健康に寄与できる作物を作れないかと探していたところ、10年前にもち麦に出会いました。

もち麦は、生活習慣病の予防と改善効果が報告されている水溶性食物繊維Bグルカンを多く含み、かつ食感が良いことから、今ではブームになっています。

取扱店 ●道の駅 しろいし

お問い合わせ 永松農園
TEL/FAX0952-87-2090
〒849-0403 佐賀県杵島郡白石町大字八平14



Sagan Monotachi
NO.37 | 米・パン



- ・食品の性質を崩すことなく凍結可能な冷凍技術を採用。解凍後も品質保持。
- ・雑穀にスーパーフードのエッセンスをプラス。
- ・球型で見た目可愛らしく、食べやすい形に。

SUPER FOOD RICE BALL (スーパーフードライスボール)

株式会社 テイスティフーズ

ZAKKOKU & SUPER FOOD をライスボールにアレンジ

株式会社 テイスティフーズ

株式会社テイスティフーズは、冷凍米飯を中心とした冷凍食品を製造しています。弊社で採用している冷凍技術「プロトン凍結」は、他の冷凍方法に比べ食品の性質を壊すことなく凍結でき、解凍後の品質を保持できる技術です。解凍後の食感や風味が損なわれやすい冷凍米飯の凍結には最適の凍結方法です。私たちは「オリジナリティある商品開発」「素材にこだわった安心安全、高品質な商品の製造」「冷凍食品の長所をいかした技術」を追求し、日々邁進しております。

Sagan Monotachi NO.37 | 米・パン

SUPER FOOD RICE BALL (スーパーフードライスボール)

内容／

- ①アサイー&黒米、
 - ②カムカム&デフ、
 - ③ココナッツオイル&10穀、
 - ④マカ&10穀、
 - ⑤スピルリナ&アマランサス、
 - ⑥ヘンプシード&キヌア
- 〈冷凍食品〉
-18℃以下で保存してください。
小売希望価格 / 2,000円(税別)



スーパーグレイン（雑穀）をアレンジしたライスボールの「SUPER FOOD RICE BALL」を商品化。「SUPER FOOD RICE BALL」は、従来より日本の健康食として高く支持されている雑穀に、流行のスーパーフードのエッセンスをプラス。弊社ではプロトン凍結機を採用し、風味やおいしさを閉じ込め、且つ、手軽な冷凍ライスボールとして商品化しました。



取扱店 ●ネット通販 (TANESHO FACTORY LABEL- 種商通信販売 -)

お問い合わせ 株式会社 テイスティフーズ
TEL0942-83-1411/FAX0942-83-1412

〒841-0048 佐賀県鳥栖市藤木町若桜3-12

<http://www.tastyfoods.co.jp/> テイスティフーズ 🔍





Sagan Monotachi
NO.38 | 米・パン

- 地元の野菜、小麦粉・全粒粉を使用した天然酵母パン。
- 着色料や保存料は使わず、農作物そのものの持ち味を活かす。
- 前日から仕込み手作りにこだわる。

天然酵母パン・天然酵母ベジラスク・バケット・もちっとバターフランス・塩バターロール
トートト工房

地元産、手づくりにこだわった天然酵母のパン。

トートト工房

トートト工房では、出来るだけ目に見える範囲でとれた農作物を使用しています。「自分たちが育てた安全でおいしい農作物をいかしたい。」これが手づくり農産加工所「トートト工房」の出発点です。着色料、保存料などは使わず、農作物そのものがもつ持ち味をいかした新しい加工品づくりがトートト工房の基本姿勢です。

Sagan Monotachi NO.38 | 米・パン



バケット
佐賀県産小麦を使用



もちっとバターフランス
佐賀県産小麦を使用



塩バターロール
佐賀県産小麦を使用

天然酵母パン

佐賀県産小麦+全粒粉、砂糖、食塩、天然酵母、と材料はいたってシンプル。ハード系パン好きの方におすすめ。

ベジラスク

佐賀産小麦と野菜、牛乳、バター、砂糖、食塩、天然酵母でパン生地をつくり、焼いた後うすくスライスし、バターとグラニュー糖をまぶしてオーブンで焼きしラスクにします。



素朴な天然酵母パンが作りたかった。そんな思いから天然酵母パンを焼き上げています。また、天然酵母ベジラスクは、野菜入りのラスクが出来ないものかと考え、今回、見た目も美しい紫や黄色のラスクを作りました。野菜のラスクということでベジラスクと名前をつけました。

取扱店 ●自社店舗販売 ●JA 産直うちの畑 ●山茶花の湯

お問い合わせ トートト工房
TEL/FAX 0942-92-7858
〒841-0203 佐賀県三養基郡基山町園部 1526



Sagan Monotachi
NO.39 | 店舗・メニュー

- ・自然の恵みを生かした「ナチュラルアグリ」でいちご本来の甘さとおいしさを引き出しています。
- ・山に囲まれた立地の快適な温度と日当たりでいちごが元気に育ちます。
- ・天然由来の成分を使い、化学農薬の使用を極限まで減らしています。

観光農園 花祭いちごの谷 ~自然と育てるいちごと花~

株式会社 花祭果実

里山でいちごと花を楽しむ観光農園がオープン！

株式会社 花祭果実

当社では、

①農薬を極力使用せず、子どもや自然にも優しい栽培方法であること。②心穏やかに過ごせる農園であること。③地域活性化につなげること。④農業を目指す人を増やすこと。を理念に掲げています。花祭いちごの谷では、いちご狩りはもちろん、ハウスの周りには、春は菜の花、夏はヒマワリ、秋には彼岸花やコスモスといった花畑も楽しむことができます。

Sagan Monotachi NO.39 | 店舗・メニュー

観光農園 花祭いちごの谷 ~自然と育てるいちごと花~

いちご狩り料金

実施期間：2021年1月5日～5月9日

[40分食べ放題(全て税込)] ※2021年度の料金です

- ①1月、2月、3月：小学生以上1,900円、3歳以上～未就学児800円、2歳以下無料
- ②4月、5月：小学生以上1,500円、3歳以上～未就学児800円、2歳以下無料

※お持ち帰り料金は含まれていません。

- ・直売価格は時期によって変動します。
- ・食べられる品種：いちごさん、さがほのか
- ・いちご狩り開園時間：10時～16時(最終受付15時)
- ・休園日：不定休(HPからご確認ください)



2004年いちご農家に就農し、いちごを健康に育てることに注力してきました。そのいちごをお客様に直接食べていただきたいという思いから、2020年に株式会社花祭果実を立ち上げ、2021年1月5日に観光農園「花祭いちごの谷」をオープン。この名前は、江北町の花祭(はなまつり)地区で、山に囲まれた谷のように見えることから名付けました。



【要予約】 ※予約は「観光農園 花祭いちごの谷」ホームページから

お問い合わせ 株式会社 花祭果実

TEL090-2159-1515

〒849-0501 佐賀県杵島郡江北町大字山口480番地(事務所)
佐賀県杵島郡江北町大字山口6815番地(農園)

<https://www.ichigonotani.com> 花祭いちごの谷 🔍





Sagan Monotachi
NO.40 | 店舗・メニュー

- ・自身の持つ牧場で飼育された安心安全のお肉を直売。
- ・オリジナルブランド牛「白富牛」を使用したハンバーガーは、パテを岩塩と牛肉のみで作成、トッピングには白石町産の新鮮な野菜を使用。

TOMMYBEEF (トミービーフ)

有限会社 佐賀セントラル牧場

『FARM to TABLE』 = 「農場から食卓まで」

有限会社 佐賀セントラル牧場

有限会社佐賀セントラル牧場は、繁殖から肥育を行う一貫経営の牧場です。2018年より自社直売店の TOMMYBEEF をオープン。FARM to TABLE を掲げ、牧場より直接お客様にお肉を届ける6次化に取り組んでいます。

TOMMYBEEF は、精肉店でありながら店内飲食ができるカフェを併設。ハンバーガーは、お肉本来の味が楽しめる商品です。ハンバーガーに使用しているパテは店頭でも購入可能です。

Sagan Monotachi NO.40 | 店舗・メニュー

TOMMYBEEF (トミービーフ)

営業時間

精肉店 / 10:00 ~ 19:00
カフェ ランチタイム / 11:00 ~ 14:30
ティータイム / 11:00 ~ 18:00

定休日 / 毎週木曜

※営業時間の変更等は SNS 等で発信していますのでご確認ください。



白富牛と季節野菜のハンバーガー
価格 / 780円 (税抜)

牧場より直接お客様へお肉を届けたいという想いより、精肉店というだけでなく、料理も提供することで、より良いお肉のご提案ができる形を取りました。精肉店の性質上、挽肉が大量に生産できるのでハンバーガーをメインに据えました。日本並びにニューヨークのハンバーガー屋を巡り、シンプルでいて存在感があるハンバーガーを開発致しました。

取扱店 ● 自社店舗販売

お問い合わせ TOMMYBEEF (店舗)
TEL0952-48-0005/FAX0952-87-2510
〒849-0401 佐賀県杵島郡白石町大字福富 3806



Sagan Monotachi
NO.41 | 店舗・メニュー



- ・山菜そのものを生かした料理づくり。
- ・採りたての新鮮な旬の食材をご用意。

山野菜会席

山野菜料理 森の香 菖蒲ご膳

採りたての新鮮な旬の食材だからおいしくて身体にやさしい。

山野菜料理 森の香 菖蒲ご膳

菖蒲の里山で心に癒しを身体に滋養をと、スタッフは、毎日とっておきの山野菜を準備して皆様のお越しをお待ちしております。

Sagan Monotachi NO.41 | 店舗・メニュー



山野菜会席



日替りご膳



山野菜天ぷらそばセット

山野菜会席
2,300円(税込)

山野菜会席
(肉またはお魚付き)
3,000円(税込)

日替りご膳
1,700円(税込)

山野菜天ぷら
そばセット
900円(税込)

※お祝い・ご法事席(要予約)ご相談に応じて

地域おこしが盛んに全国で行われていたところに、「わたしたちにも何かできないか…」と菖蒲地区の女性たちが公民館に集いました。植物の先生などに教を仰ぎ「山野草摘み草料理」のご膳を整え試食会を始めたのが平成7年1月。公民館での試食会を重ね、お店を開店できたのが平成21年4月でした。地域の協力とご支援を得ながら、現在につながっています。



お問い合わせ 山野菜料理 森の香 菖蒲ご膳膳
TEL/FAX0952-57-2011

〒840-0541 佐賀県佐賀市富士町大字関屋 3798-33



Sagan Monotachi
NO.42 | 店舗・メニュー

- ・太良のブランド豚「金星®佐賀豚」を使用。
- ・豚の飼育には水にこだわり、多良岳山系の岩清水を使用。
- ・豚肉・加工品を一番いい状態でお届け。

金星®佐賀豚ロースとんかつ定食・ 金星®佐賀豚鉄板しょうが焼き定食

有限会社 永渕ファームリンク

金の山が育む極上品質、金星®佐賀豚の美味しさをその場で。

有限会社 永渕ファームリンク

ひとりでも多くの方に「金星®佐賀豚」の美味しさを知っていただけるよう手間をおしまず、丁寧に調理しています。

Sagan Monotachi NO.42 | 店舗・メニュー

金星®佐賀豚
ロースとんかつ定食
1,222円(税込)



金星®佐賀豚
鉄板しょうが焼き定食
1,222円(税込)



養豚場で丹精込めて育てた『金星®佐賀豚』を、もっと多くの人に味わってもらいたいという思いから、農場直営店「ファームリンク金星®屋」が誕生しました。加工品、豚肉といった商品を一番いい状態でお届けしています。その場で豚肉本来の美味しさを味わってもらえたらと思い、メニューも考案しました。



取扱店 ●自社店舗販売

お問い合わせ 農場直営店「ファームリンク金星®屋」 TEL0952-37-1672
〒849-0937 佐賀県佐賀市鍋島町大字蛸久 883

有限会社 永渕ファームリンク TEL0954-68-3667/FAX0954-68-2128
〒849-1616 佐賀県藤津郡太良町大浦己 740-18

<https://www.nagafuchi.co.jp> 永渕ファームリンク





Sagan Monotachi
NO.43 | モノ

- 有機リスボンレモンをまるごとパウダーにして加えました。
- 職人が丁寧に作り上げた純度の高い生石けん。
- 3種の天然成分の油脂をたっぷり配合。
- 敏感お肌にもやさしい。

有機レモン生石けん

佐藤農場 株式会社

有機レモンがまるごと入った生石けん

佐藤農場 株式会社

みかんをはじめ、レモン、枇杷など多種の柑橘を無化学肥料・無化学農薬・除草剤不使用で、健康第一に考え育てています。

2021年、有機JAS認証を取得して20周年を迎えました。

これからも大事に育てた安全な柑橘をいろんな形で多くの方の元へ届けたいです。

Sagan Monotachi NO.43 | モノ

有機レモン生石けん

原材料/水、カリ含石鹸素地、グラニュー糖、グリセリン、エタノール、オリーブオイル、有機レモン果/皮(国産)、セサミオイル、ココナッツオイル、ローズゼラニウムオイル、塩、カボス果汁
内容量/100ml
価格/3,300円(税込)



「レモンの食べるだけではない新たな魅力を引き出したい」との思いから開発。レモンの皮には、「殺菌と消毒」「浄化と解毒」作用があるとされているため、無化学肥料・無化学農薬の有機栽培で育てた安全なレモンを活かし、皮までまるごとパウダーにして使用し、女性ならではの目線で製品化しました。



取扱店 ●ネット通販(オフィシャルサイト「鹿島みかん村」)

お問い合わせ 佐藤農場 株式会社

TEL0954-62-8334 / FAX0954-62-8633

〒849-1324 佐賀県鹿島市大字飯田乙3574

<https://mikan-satou.jp/> (佐藤農場株式会社)





Sagan Monotachi

NO.44 | モノ



- ガラスの器のなかにカーネーションを始めとした様々なドライフラワーを封入しました。
- 生花の色をそのまま残し半永久的に色褪せや色落ちすることがありません。
- 程よい大きさなので、普段の生活シーンに彩を与えます。
- 平田花園だけが生産できるオリジナルカーネーションでの生産も可能です。

ボトルフラワー

株式会社 クラベル・ジャパン

かわらぬ美しさで“あなた”の生活に彩（いろどり）を

株式会社 クラベル・ジャパン

“あなたの人生飾りたくて…”

“あなた”とは平田花園に関わるすべての方々。弊社は、そんな“あなた”の人生のお役に少しでも立ちたいと考えています。

もっとお花を身近に、もっとカーネーションの魅力を知っていただきたいという思いから、カーネーションの生産から加工品販売を展開しています。

Sagan Monotachi NO.44 | モノ



ボトルフラワー

小売希望価格
2,800円(税抜) ~ 30,000円(税抜)

平田花園のカーネーションを生花だけでなく、いつも“あなた”にお楽しみいただきたい。そんな社員全員の想いから製品化に至りました。

生花は枯れていくから美しい。枯れていく花にもう一度命を吹き込んだのがこの商品です。

取扱店 ● 自社店舗販売 ● ネット通販（株式会社クラベル・ジャパン公式サイト）

お問い合わせ 株式会社 クラベル・ジャパン（平田花園）

TEL0955-67-4877 / FAX0955-67-4179

〒847-0085 佐賀県唐津市和多田本村7-2463-9

<http://clavel-japan.jp> 株式会社 クラベル・ジャパン



Sagan Monotachi 2021

さがん ものたち

2021年3月

発行 さが農村ビジネスサポートセンター
(佐賀県地域産業支援センター内)
〒849-0932佐賀市鍋島町八戸溝114
TEL0952-34-4418 FAX0952-34-5523
<https://www.saga-6sapo.jp>

さが農村ビジネスサポートセンター
(佐賀県地域産業支援センター内)

