



Sagan Monotachi 2022

さがん
ものたち

Sagan Monotachi 2022

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 (佐賀県産業イノベーションセンター内)
TEL0952-34-4418 FAX0952-34-5523
<https://www.saga-6sapo.jp>

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 2022

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。

佐賀県産業イノベーションセンターでは、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 2022

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	
黒米ようかん(くろごめようかん)	4
デンデン農園	
NO. 2 総菜	
菊芋味噌粕漬	6
山野菜料理 森の香 菖蒲ご膳	
NO. 3 総菜	
しっとり鶏生ハム	8
株式会社 百姓屋	
NO. 4 総菜	
海のスープ	10
株式会社 新航丸	
NO. 5 施設	
皿ごち定食・海鮮3種のピザ	12
しまの家 皿ごち	
NO. 6 施設	
葉隠れの杜 kominka「火風水土」	14
火風水土	
NO. 7 施設	
自家製チーズ料理とフランス焼菓子	16
シェ・ハイジ	
NO. 8 施設	
いちご観光農園「吉野ベリー」	18
株式会社 大地	
NO. 9 施設	
佐賀白石 いちごの駅	20
岸川農園	

NO.10 施設	
観光農園 花祭いちごの谷	22
株式会社 花祭果実	
NO.11 菓子	
おひさまケーキ・おひさまプリン	24
本間農園	
NO.12 飲料	
「あかねの月」プレミアムトマトジュース	26
松内農園	
NO.13 総菜	
太刀魚のフライ・カマスのフライ・サワラの西京漬け	28
株式会社 新航丸	
NO.14 総菜	
アスパラガススープ	30
香月ファーム	
NO.15 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	32
和カフェ「空とたね」(farmer kazu)	
NO.16 総菜	
れんこん蒲鉾「蓮恋ものがたり」	34
黒木農園はすこい	
NO.17 米・パン	
もち麦	36
永松農園	
NO.18 モノ	
有機レモン生石けん	38
佐藤農場 株式会社	



Sagan Monotachi
NO. 1 | 菓子



- 黒米粉を練り込み栄養成分のアントシアニンを活かした健康羊羹。
- 甘さを控えた健康に配慮しつつ羊羹の旨さを醸しています。
- 黒米の特性である「もちり & しっとり」した食感。
- 羊羹の紫色は黒米の天然色素が醸す美色。

黒米ようかん (くろごめようかん)

デンデン農園

“もちり & しっとり”した食感と優しい甘さが美味!!

デンデン農園

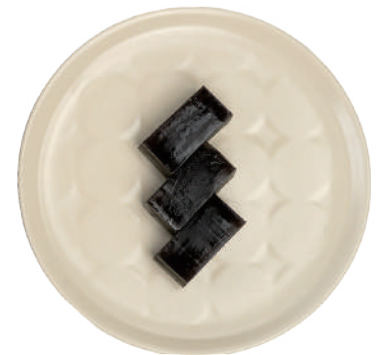
伊万里の最西端に位置する川内野集落で、米 180a、野菜類 20a を栽培する専業農家です。水稲の中で古代米の黒米栽培を始めて 26 年、佐賀県特別栽培農産物の認証を受けた圃場 22a で栽培、他の地域にはない「紫福糯」という原種で「もちり、しっとり」した食感が食卓でも好評を博しています。

この特性を活かすため黒米を和菓子にとの思いが強く、伊万里産の原料「黒米粉」と羊羹の本場「小城の技」がコラボした羊羹です。

Sagan Monotachi NO. 1 | 菓子

黒米ようかん (くろごめようかん)

原材料 / 加糖餡
(砂糖、いんげん豆)、砂糖、
黒米、寒天
内容量 / 140g
価格 / 500 円 (税込)



「もちり & しっとり」した口当たりのよい食感と優しい甘さのバランスが絶妙な和の味として誕生しました。健康志向が高まる中で、黒米にはビタミン、マグネシウムなどの栄養成分が多く、特に他の穀類では見られないアントシアニンが豊富に含まれており、特性を活かすため粉にして練り込み誕生した、新しい味の羊羹に仕上がった逸品をお楽しみください。



取扱店 ●伊万里市観光協会 ●JA 伊万里直売所「四季の館」「松浦の里」
●伊万里ふるさと村

お問い合わせ デンデン農園

TEL0955-28-1665

〒849-4286 佐賀県伊万里市東山代町川内野 4642

<https://dendenfarm.base.es>





Sagan Monotachi
NO. 2 | 総菜



- ・シャキシャキ感の歯触りで美味しい。
- ・富士町菖蒲産の有機無農薬栽培の菊芋 100%使用。無着色・無香料。
- ・菊芋は食べるインスリンとも呼ばれ、健康志向の方にピッタリ。
- ・京都老舗料亭で香の物としてご愛用。

菊芋味噌粕漬

森の香 菖蒲ご膳

その旨さ身体に良し。「イヌリン」を豊富に含む有機菊芋のお漬物。

森の香 菖蒲ご膳

2009年4月、山野菜料理レストラン「森の香 菖蒲ご膳」としてオープン以来、旬の山野菜料理は、健康志向の高いお客様に好評をいただいています。
その中で、香の物として提供し大人気であった菊芋味噌粕漬を単品商品化しました。
これを皮切りに、今後多くの自然志向の商品を生み出していきます。

Sagan Monotachi NO. 2 | 総菜



菊芋味噌粕漬

富士町菖蒲産の有機無農薬栽培の菊芋のみを使用。そして、漬け原材料にもこだわり、特に酒粕は古伊万里酒造の酒粕、塩はカンフオアの塩を使用しています。
内容量/200g
小売希望価格/600円

森の香 菖蒲ご膳で料理に香の物として添える「菊芋味噌粕漬」は、そのシャキシャキとした歯触りや、菊芋の健康食品ブームもあり、メインの料理ではないものの、大人気の漬物です。その漬物を購入できないかと多くの声があったため、単品で商品化しました。
贈答用として、また、ご自宅でのご賞味用として、菖蒲ご膳の味を手軽に堪能できます。



取扱店 ●森の香 菖蒲ご膳

お問い合わせ 森の香 菖蒲ご膳

TEL/FAX0952-57-2011

〒840-0541 佐賀県佐賀市富士町関屋 3798-33

<https://ksaho3.wixsite.com/syobu> 森の香 菖蒲ご膳





Sagan Monotachi
NO. 3 | 総菜



- ・有明海の牡蠣殻を配合し、全飼料期間抗菌性物質を含まない飼料で飼育した「骨太有明鶏」を原料にしています。
- ・「骨太有明鶏」を飼育している生産者が自ら開発した商品です。
- ・鶏の旨味を味わっていただくために2ミリの厚さにカット。
- ・ムネ肉を使用し、しっとりもっちりした食感に仕上げています。

しっとり鶏生ハム

株式会社 百姓屋

伊万里の山から食卓へ。農家が作り届ける、鶏のごちそう。

株式会社 百姓屋

私たち百姓屋は伊万里市波多津町の自然豊かな山の鶏舎で、家族力を合わせ、無投薬でこだわりの鶏を飼育している生産者一家です。

私たちが大切に育てている鶏の品質や味を、農家として直接お客様に届けたいとの思いで始めました。

素材が活きる鶏肉加工品をお届けします。

Sagan Monotachi NO. 3 | 総菜

しっとり鶏生ハム

原材料名：鶏肉（佐賀県産）、食塩、砂糖、香辛料/発色剤（亜硝酸Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、保存料（ソルビン酸K）、
内容量：50g
価格：880円（税込）
保存方法：-18℃以下で保存



鶏肉料理の可能性を探る商品作りを目指し、素材の鶏肉をダイレクトに味わえ、骨太有明鶏の持つ、もっちり感を出すために、減塩やカットの厚さにこだわった商品開発を行いました。



取扱店 ●ネット通販（百姓屋オフィシャルサイト） ●さが風土館季節
●オンワード・マルシェ ●Creema

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町津留 2482-1

<https://yamandori.com> 株式会社 百姓屋





Sagan Monotachi
NO. 4 | 総菜

- お好みの魚介を入れて～海鮮ピヤベースに！
- パスタやリゾットにもぴったり！

海のスープ

株式会社 新航丸

未利用魚を使った海の恵み！「お宝スープ」！

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。食べていただいた方が笑顔になり、また食べたい！そう思っただけの商品作りを目指しています！

Sagan Monotachi NO. 4 | 総菜

海のスープ

原材料／魚介（ハモ、コチ、あらかぶ、カニ、パイ貝）
（佐賀県唐津産）、
トマトペースト（国産）、
玉ねぎ、人参、セロリ、
じゃがいも、白ワイン、酒、
オリーブオイル、塩、
サフラン
内容量／160g、300g
価格／160g: 825円（税込）
300g: 1,320円（税込）



定置網漁とは海の中に網を仕掛け、魚が自然と入ってくる環境に優しい漁法です。その定置網漁で採れる魚の中には市場で売れない、流通しない、いわゆる捨てられるだけの魚達（未利用魚）もいます。せっかく採れた自然の恵みであるこの魚達をどうにか美味しく食べてあげることは出来ないか？それがこのスープ作りに取り組み始めたきっかけです。



取扱店 ●宝当海の駅 ●ポケットマルシェ

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





凧ごち定食

Sagan Monotachi
NO. 5 | 施設

- 小川島の海士が届ける島料理。
- 和・洋どちらも選べる嬉しいスタイル。
- 事前予約で島的美食をテイクアウト。
- 島時間で味わう至極のひととき。

凧ごち定食・海鮮 3種のピザ

しまの家 凧ごち

小川島の海と食で凧のようにお過ごしください。

しまの家 凧ごち

島という特別な環境で、島の旬の食材を用いた料理をお召し上がり頂き、ゆっくりとした時間とともに、お楽しみください。

小川島のウニ、アワビ、サザエなどの贅沢具材を混ぜ込んだご飯や、サザエの刺身、魚のフライ、わかめやひじきのかき揚げなど、磯の風味を楽しめる「凧ごち定食」や魚のムニエル、イカリリング、海藻をメインとしたピザをご用意してお待ちしております。



魚のムニエルピザ



イカリリングピザ

Sagan Monotachi NO. 5 | 施設

- 凧ごち定食 1,800円(税込)
- 魚のムニエルピザ 1,500円(税込)
- イカリリングピザ 1,500円(税込)
- 海藻ピザ 1,500円(税込)



海藻ピザ

多くの人に、島でゆっくり過ごす「島時間」や、旬の海産物、豊かな自然など、小川島の魅力を肌で感じてもらうきっかけになればと思います、取り組んでいます。



お問い合わせ しまの家 凧ごち

TEL0955-82-8088

〒847-0306 佐賀県唐津市呼子町小川島 36-13



Sagan Monotachi
NO. 6 | 施設

- 築約 150 年の古民家を改築。
- 1 日 1 組限定 (8 名様) の宿泊。
- 豪華佐賀牛三昧 BBQ。
- 農業体験や料理教室も実施。
- 自然豊かなロケーション。

葉隠れの杜 kominka「火風水土」

葉隠れの杜 kominka「火風水土」

佐賀の自然と食を贅沢ひとり占め

葉隠れの杜 kominka「火風水土」

葉隠れの山（佐賀市大和町）の柿畑の中にたたずむ、築約 150 年の古民家を改築した農家民宿です。敷地面積約 7,000 坪 石田一鼎（葉隠の提唱者）閑居跡と隣接して佐賀の歴史に触れることができます。柿を使った料理教室や山の自然を生かした山野草料理教室のほか、庭での BBQ や山の散歩なども楽しむことができます。佐賀牛を堪能できる佐賀牛三昧コースもオススメです。

Sagan Monotachi NO. 6 | 施設



葉隠れの杜 kominka「火風水土」

料金
平日：一人 16,500 円 (税込)
佐賀牛三昧 BBQ コースの夕食、朝食付
土曜日・祝前日：3,300 円 (税込) 増し



干し柿や椎茸など、佐賀の中山間地区の農作物の栽培・収穫等を体験してもらう事で農業への関心を、また宿泊してもらうことで、自然の良さを再認識してもらい、地域の活性化へつなげれば嬉しいです。



お問い合わせ 葉隠れの杜 kominka「火風水土」

TEL050-3552-1719

〒 840-0203 佐賀県佐賀市大和町梅野 694

<http://hifumido.com> [葉隠れの杜 kominka「火風水土」](#)





Sagan Monotachi
NO. 7 | 施設



- 山羊を飼育し、春から秋は山羊ミルク入りチーズを作っています。
- 自家製チーズと地元の野菜をたっぷり使った料理。
- 山羊の世話をするフランス人、ステファンが作るフランス焼菓子。

自家製チーズ料理とフランス焼菓子

シェ・ハイジ

山羊との暮らしから生まれる夢溢れる料理とお菓子

シェ・ハイジ

山羊と暮らし、チーズを作り、畑を作り、森を創り、私たちにできることを少しずつ形にしていき、料理やお菓子を通して私たちの暮らしも知ってもらえたらと思っています。

Sagan Monotachi NO. 7 | 施設



自家製チーズ料理と
フランス焼菓子

自家製チーズを使ったランチ
ドリンク付き
1,650円(税込) ~
フランス焼菓子 60円(税込) ~



地球とともに生きていきたいと思い、模索する中、山羊のチーズと出逢いました。ハイジに憧れ、名前が「ゆき」で山羊座の私は、これだ!と思い、4年前、イタリアのロンバルディア州で山羊の世話とチーズ作りを学びました。縁あって、フランス人の夫と山羊たちと富士町で、今のお店を営んでいます。



お問い合わせ シェ・ハイジ

TEL080-1791-7737

〒840-0532 佐賀県佐賀市富士町大野 468-3

<https://www.facebook.com/chezheidi2018/>

シェ・ハイジ





Sagan Monotachi
NO. 8 | 施設



- 九州初の吊り下げ式栽培（スペインより輸入）を行っております。
- ・いちごのベットが交互に上下するため、作業通路にもベットを作る事ができることから、27aのハウスに通常の約2倍の3万5千株のいちごを植付けています。
- ・ベットが上下するため、収穫するベットと休ませるベットを計画的に入替えができるので、いつでも新鮮で完熟したいちごの摘み取りが丁度いい高さで楽しめます。

いちご観光農園「吉野ベリー」

株式会社 大地

吉野麦米で楽しむ いちご観光農園「吉野ベリー」

株式会社 大地

ちょっと立ち寄る店「吉野麦米」から、いちご狩りに「吉野ベリー」に行こうかと、目的をもって来ていただく店「吉野麦米」へ変わっていき、より楽しい店へと成長していきたいと思えます。

Sagan Monotachi NO. 8 | 施設



いちご観光農園「吉野ベリー」

今年のいちご品種は（恋みのり）（よつぼし）（紅ほっぺ）（かおり野）の4種を育成しております。どの品種も大きく実っており、とてもおいしいと評判も上々です。

料金 いちご狩り（税込）

12月・1月：大人 2,100円、小学生 1,700円、幼児（3歳以上）1,000円

2月・3月・4月：大人 1,800円、小学生 1,400円、幼児（3歳以上）1,000円

5月：大人 1,500円、小学生 1,100円、幼児（3歳以上）800円

※3歳児未満は無料。※20名様以上より団体割引いたします。※持ち帰り：100g（250円～300円）

いちご観光農園「吉野ベリー」では、お客様に安心して食してもらい事ができるように、いちごの防除には無農薬で除菌を行うために、電解イオン水を作成し、（次亜塩素酸水）を散布するなど特に気をつけています。



ご予約・お問い合わせはホームページから

お問い合わせ 株式会社 大地

TEL0952-20-8915/FAX0952-37-8985

〒842-0103 佐賀県神埼郡吉野ヶ里町大字大曲 1407番地 1

<https://www.yoshinoberry.com/>





Sagan Monotachi
NO. 9 | 施設



- 伝統技術のいちご栽培。
- 3色9品種のいちごが勢ぞろい。
- 有明海沿岸道路を降りてすぐの好立地。
- 隣接する道の駅しろいしの駐車場、トイレを使用可能。

佐賀白石 いちごの駅

岸川農園

3色9品種のいちごの食べ比べと夜のいちご狩りが楽しめる「いちご観光農園」

岸川農園

市場に出荷するいちごと同じ、伝統技術で育てた赤、ピンク、黒の3色とさがほのか、淡雪、真紅の美鈴など9品種のいちご狩りを楽しんでいただけるため、フォトジェニックな写真が撮れるだけでなく、本物の味を求める人々にも満足していただける観光農園となっています。また、毎月1回は夜のいちご狩りを実施し、ハウスの幻想的なライトの下、いちご狩りを楽しんでいただけます。(完全予約制)

Sagan Monotachi NO. 9 | 施設



佐賀白石 いちごの駅

休 園 日 / 月曜日 (祝日の場合は火曜日) 営業時間 / 9:00 ~ 16:00 (受付 15:00 まで)
料金 (税込)

1月~2月: 大人 (高校生以上) 3,500 円、小人 (4 歳~中学生) 1,500 円

3月~4月: 大人 (高校生以上) 3,000 円、小人 (4 歳~中学生) 1,000 円

5月GWまで: 大人 (高校生以上) 2,000 円、小人 (4 歳~中学生) 500 円

白石町でいちご栽培を始めて45年。親子3代に渡り、いちご栽培に携わることができるのも、白石町のみなさまのご指導によるものです。

これからも地域と連携し、町の活性化の一助となれるよう、頑張っていきます。



ご予約・お問い合わせはホームページから

お問い合わせ いちごの駅

TEL090-4991-1583

〒849-0402 佐賀県杵島郡白石町福富下分 295

<https://kisigawa.com>





Sagan Monotachi
NO. 10 | 施設



- ・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。
- ・里山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、化学農業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. 10 | 施設

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：2022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. 11 | 菓子



- おひさまケーキ
・ぷりぷ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。
・ふわふ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. 11 | 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. 12 | 飲料

- 高糖度・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、収穫量が少ない高糖度フルーツマト。

その高糖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. 12 | 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ほしいという想いから、添加物を一切使わない、高糖度・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. 13 | 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. 13 | 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/200g 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/290g 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. 14 | 総菜



- ・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. 14 | 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. 15 | 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. 15 | 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/300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/>  和カフェ 空とたね



※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

※価格は令和4年1月現在のものです。



Sagan Monotachi
NO. 16 | 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「はすこい蓮恋ものがたり」

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. 16 | 総菜

れんこん蒲鉾 「はすこい蓮恋ものがたり」

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>  黒木農園





Sagan Monotachi
NO. 17 | 米・パン

- 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

もち麦

永松農園

農業オタクの、こだわりもち麦

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. 17 | 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β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. 18 | 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. 18 | モノ

有機レモン生石けん

原材料/水、カリ含石鹼素地、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 2022

さがん ものたち

2022年3月

発行 さが農村ビジネスサポートセンター
(佐賀県産業イノベーションセンター内)
〒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
(佐賀県産業イノベーションセンター内)

