

Sagan Monotachi 2023

さがん
ものたち



さが農村ビジネスサポートセンター
SAGA RURAL BUSINESS SUPPORT CENTER

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



さが農村ビジネスサポートセンターHP
<https://www.saga-6sapo.jp/>



Sagan Monotachi 2023



さが農村ビジネス
サポートセンター
SAGA RURAL BUSINESS SUPPORT CENTER

さがん
ものたち



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 2023

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 2023

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 施設	
いちごのパフェ・いちごのかき氷・いちごのソーダ・いちごのアイス	4
株式会社 花祭果実 いちごCAFE	
NO. 2 総菜	
オニオングラタンスープ・玉ねぎドレッシング	6
りんふぁーむ	
NO. 3 総菜	
島の海鮮カレー・海のスープ(夏バージョン)	8
株式会社 新航丸	
NO. 4 菓子	
生姜たまごプリン・蒸し生姜シロップ・蒸し生姜シロップ濃味・蒸し生姜パウダー	10
合同会社 友幸素舎	
NO. 5 総菜	
プチヴェールポタージュ	12
デンデン農園	
NO. 6 飲料	
嬉み(たのしみ)・涼み(すずみ)・茜み(あかみ)	14
峰製茶園	
NO. 7 総菜	
菊芋味噌粕漬	16
山野菜料理 森の香 菖蒲ご膳	
NO. 8 施設	
おがわ御膳・海鮮3種のピザ	18
しまの家 凧ごち	
NO. 9 施設	
葉隠れの杜 kominka「火風水土」	20
火風水土	

NO.10 惣菜	
しっとり鶏生ハム	22
株式会社 百姓屋	
NO.11 施設	
いちご観光農園「吉野ベリー」	24
株式会社 大地	
NO.12 施設	
佐賀白石 いちごの駅	26
岸川農園	
NO.13 施設	
自家製チーズ料理とフランス焼菓子	28
シエ・ハイジ	
NO.14 菓子	
おひさまケーキ・おひさまプリン	30
本間農園	
NO.15 総菜	
アスパラガススープ	32
香月ファーム	
NO.16 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	34
和カフェ「空とたね」(farmer kazu)	
NO.17 総菜	
れんこん蒲鉾「蓮恋ものがたり」	36
黒木農園	
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 | 施設

いちごのパフェ・いちごのかき氷・
いちごのソーダ・いちごのアイス

株式会社 花祭果実 いちご CAFE

新鮮ないちごをふんだんに、余計なものは使わず、出来立てをご提供。

株式会社 花祭果実 いちご CAFE

私たちは王様のいちご® むらおか農園が直営する、いちごのスイーツ&テイクアウト専門店です。メニューに使用するいちごは全て、自家製のいちごです。私たちのいちごは、「健康ないちごにはクスリは要らない!」をモットーに、自然の恵みを活かし、化学農薬に極限まで頼らず育てたいちごです。自慢のいちごの風味が前面に出るよう、無駄なものは使用せず、素材の良さを活かしたメニュー作りにこだわっています。

Sagan Monotachi NO. 1 | 施設

いちごのパフェ

上にいちごアイス、下にいちご練乳、シリアル、グラノーラが入ったパフェ風スイーツ。
価格/720円(税込)

いちごのかき氷

自家製いちごみつと練乳のふわふわかき氷。
価格/680円(税込)

いちごのアイス

氷いちごをバニラアイスと一緒に絞りだした、いちごの美味しさがシンプルに伝わる一品。
価格/420円(税込)

いちごのソーダ

自家製いちごシロップとほんのりレモンのシュワ〜が爽やかなドリンク。
価格/450円(税込)



※いちごのパフェ、いちごのアイスには卵、乳成分が含まれます。
※いちごのかき氷には乳成分が含まれます。

一年中いちごを楽しんでいただきたい、もっといちごを好きになってもらいたいという想いをもって開発に取り組みました。自分達が食べて、美味しいと思うものだけをメニューに取り入れました。



取扱店 ●いちご CAFE

お問い合わせ 株式会社 花祭果実 いちご CAFE

TEL 090-2159-1515

〒849-0501 佐賀県杵島郡江北町大字山口1363番地9-A棟-4
(JR江北駅北口 エキ・キタコンテナショップ内)

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





Sagan Monotachi
NO. 2 | 総菜



- ・時短調理品ですが、加工の段階では手作業で時間をかけて作っています。
- ・スープに合うバゲットとチーズを厳選、お子様でも食べれる優しい味。
- ・甘くて苦みが少ない早生玉ねぎ使用で、甘みと酸味がベストマッチ。
- ・健康な体づくりのため、米油を使用。

オニオングラタンスープ・玉ねぎドレッシング

りんふあーむ

からだにやさしい玉ねぎたっぷりスープ・ドレッシング

りんふあーむ

ミネラル豊富な有明干拓地で栽培する米や野菜は、とてもおいしいと良く言われます。玉ねぎ栽培を両親から引き継ぎ 30 年ほど経ちますが、異常気象が多い現代では、野菜作りがとても難しくなっています。収穫までは気が抜けない作業が続きますが、手をかけて良い玉ねぎができた時の嬉しさは格別です。同じように手をかけても市場に出せない玉ねぎ達の為に、どうかして食べてもらいたいという思いから、加工して販売することを決めました。

Sagan Monotachi NO. 2 | 総菜



オニオングラタンスープ コンソメ味

原材料/玉ねぎ(白石産)、バター、無添加コンソメ、小麦粉、黒コショウ、バゲット(小麦粉:国産、食塩、イースト、他)、ナチュラルチーズ(ニュージーランド製造、ドイツ製造)、セルロース

オニオングラタンスープ カレー味

原材料/玉ねぎ(白石産)、無添加コンソメ、蜂蜜、オイスターソース、醤油、小麦粉、上白糖、バター、カレー粉、食塩、ガーリックパウダー、クミン(セルロース)、バゲット(小麦粉:国産、食塩、イースト、他)、ナチュラルチーズ(ニュージーランド製造、ドイツ製造)、セルロース

オニオングラタンスープ トマト味

原材料/玉ねぎ(白石産)、トマトピューレ、無添加コンソメ、バター、上白糖、黒コショウ、バゲット(小麦粉:国産、食塩、イースト、他) ナチュラルチーズ(ニュージーランド製造、ドイツ製造)、セルロース

玉ねぎドレッシング

原材料/玉ねぎ(白石産)、穀物酢、米油、上白糖、食塩、おろしにんにく

規格外で商品にならない玉ねぎを大量に廃棄せざるを得ない状況を見て、「食材としては、おいしく栄養も変わらないのに…。どうかしたい!」という思いを長年抱いていました。農業大学校や、さが農村ビジネスサポートセンターで加工品の勉強をし、料理のプロに指導を受け、試行錯誤してできた商品です。



取扱店 ●道の駅しろいし ●食ベチョコ ●ポケットマルシェ ●ふるさと納税

お問い合わせ りんふあーむ

TEL090-9794-6511

〒849-1221 佐賀県杵島郡白石町新拓 973

〒845-0021 佐賀県小城市三日町長神田 2263-2(加工場)

<https://rin-farm.net/>

りんふあーむ





Sagan Monotachi
NO. 3 | 総菜



- 島の海鮮カレー
・季節の海鮮具材ゴロゴロ・スパイスが効いた島カレー。
- 海のスープ（夏バージョン）
・お好みの魚介を入れて～フイヤベースに！
・パスタやリゾットにもぴったり！

島の海鮮カレー・海のスープ（夏バージョン）

株式会社 新航丸

女漁師が本気で作った！島の海鮮カレー・未利用魚を使った海のスープ

株式会社 新航丸

唐津湾内・小型定置網「第五新航丸」の朝獲れ新鮮魚を鮮度そのままに、島内の自社加工場にて安全・丁寧をモットーに加工しています。新航丸3代目をはじめ、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. 3 | 総菜

島の海鮮カレー

原材料/季節の魚介（足赤海老、甲イカ、鰯、スズキ）（佐賀県唐津産）、ココナツツミルク、トマト、玉ねぎ、無塩バター、生姜、にんにく、砂糖、スパイス（ターメリック、コリアンダー、クミン、チリパウダー、クローブ、カルダモン、ローリエ）、塩
内容量/具材：140g ルー：120g
価格/1,320円（税込）

海のスープ（夏バージョン）

原材料/季節の魚介（アイゴ、ハモ、スズキ、幸貝、パイ貝）（佐賀県唐津産）、トマトペースト、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/具材：280g 価格/1,280円（税込）



島の海鮮カレー



海のスープ（夏バージョン）



海のスープ

定置網漁とは海の中の指定された場所に網を仕掛け、魚が自然と入ってくる環境に優しい漁法です。しかし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ができないか？それがこのスープやカレー作りに取り組みはじめたきっかけです。



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 696-15
<https://www.facebook.com/amimoto.shinkoumaru/>

株式会社 新航丸





Sagan Monotachi
NO. 4 | 菓子

- 化学肥料や農薬を用いない「炭素循環農法」で生姜を栽培。
- 生姜に含まれるショウガオールやジンゲロール等のポリフェノールが体を温める。
- 加熱水蒸気処理加工し、乾燥させることでショウガオールを豊富に生成。

生姜たまごプリン・蒸し生姜シロップ・ 蒸し生姜シロップ濃味・蒸し生姜パウダー

合同会社友幸素舎

体ポカポカ！じゅんかん育ちのショウガの加工品を皆様に！

合同会社 友幸素舎

当社が立地する有明海沿岸地域は、江戸時代に本格化した有明海干潟によって広がる佐賀平野。ミネラル豊富な土壌ですが重粘土質で、大雨時には幾度と冠水に見舞われる低平地であるため、生姜の栽培には不向きと言われていますが、試行錯誤して確立した「炭素循環農法」で「ショウガ」を栽培しております。

Sagan Monotachi NO. 4 | 菓子

生姜たまごプリン

原材料/牛乳、卵、甜菜糖、生姜
内容量/130g
価格/350円(税抜)

蒸し生姜シロップ

原材料/生姜、甜菜糖、レモン果汁
内容量/240g
価格/1,500円(税抜)

蒸し生姜シロップ濃味

原材料/生姜、甜菜糖、レモン果汁
内容量/240g
価格/2,000円(税抜)

蒸し生姜パウダー

原材料/生姜
内容量/20g
価格/700円(税抜)



収穫の際、必ず出る規格外や親生姜など訳あり生姜を原料に、みなさんの健康と癒しにきっとお役に立てるはずと、「蒸し生姜シロップ」、「蒸し生姜パウダー」などの食品ロスをなくした加工品づくりに勤しみ、サステイナブルな「生姜の生業」を未来に繋げていきます。



取扱店 ●季楽 ●米菜クック ●わくわく広場 ●味らん館

お問い合わせ 合同会社 友幸素舎

TEL080-1742-9561 FAX0952-68-4226

〒849-0203 佐賀県佐賀市久保田町大字新田 740番地



Sagan Monotachi
NO. 5 | 惣菜



- ・ プチヴェールはケールと芽キャベツの交配種で日本生まれの新野菜。
- ・ βカロテン、カルシウム、ビタミンなどの栄養素が豊富。
- ・ 最も栄養価が高い外葉を厳選し収穫、パウダーに加工。
- ・ パウダーに加工することによって豊富な栄養素を凝縮。

プチヴェールポタージュ

デンデン農園

プチヴェールの栄養をギュギュっと濃縮したコクとコーンの甘みが美味。

デンデン農園

みどり豊かな山々に囲まれた川内野集落は佐賀県と長崎県の県境にあり、伊万里の桃源郷としても名付けたい自然がいざなう山あいの村です。

標高 200 メートルに広がる農地は、昼夜の適度な寒暖の差と山から湧き出す清流のお陰で農産物の生産に適しており、美味しさは抜群です。

棚田の農地を守り稲作を主にした農業に取り組み、古代米の黒米を中心に高機能野菜プチヴェールや白ナスなどの生産をはじめ、農産物を活かした加工品の開発にもチャレンジしています。

Sagan Monotachi NO. 5 | 惣菜

プチヴェールポタージュ

原材料/牛乳、玉ねぎ、スイートコーン(食塩)、砂糖、バター、乾燥スープ(乳糖、食塩、鶏肉、テキストリン、砂糖、その他)、プチヴェール粉末、食塩、味噌、塩コショウ(食塩、胡麻、コーングリッツ、その他) / 調味料(アミノ酸等) カラメル色素、酸味料(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
内容量/200g 価格/500円



黒米ようかん
(くろこめようかん)

プチヴェールはケールと芽キャベツの交配により生まれた新しい野菜で、カルシウムやβカロテン、ビタミンC、鉄などが豊富に含まれています。高機能野菜の魅力に取りつかれ栽培を始めて早いもので10年以上が経ちました。

プチヴェールの豊かな栄養素を子どもからお年寄りまで、季節を問わず多くの食卓へお届けしたいと思い、スープを誕生させました。



取扱店 ● JA 伊万里農産物直売所「四季の館 / 松浦の里」 ● 道の駅 伊万里ふるさと村
● 伊万里市観光協会 ● 生産者市場 さんむーん

お問い合わせ デンデン農園

TEL/FAX0955-28-1665

〒849-4286 佐賀県伊万里市東山代町川内野 4642

<https://dendenfarm.base.ec/> デンデン農園





Sagan Monotachi
NO. 6 | 飲料

- お茶の産地佐賀県嬉野市で3代続くお茶農家。
 ・愛情たっぷりに育てるお茶はまるやかで甘みが特徴。
 ・肥料にはこだわり、自家配合肥料を作っています。
 ・配合肥料には「いりこ」をふんだんに入れ、有機物中心の肥料を与えています。

たのし ^{すず} ^{あか}
喜び・涼み・茜み

峰製茶園

まるやかで甘みが特徴のお茶

峰製茶園

急須を持っていない方でも簡単に手に取れるティーバッグから始めて、本物のお茶の美味しさや、淹れる楽しさに触れる事で、峰製茶園のお茶を通して日々の暮らしの中でお茶を楽しんで頂きたいです。

Sagan Monotachi NO. 6 | 飲料



喜び (たのしみ)
 原材料/緑茶
 内容量/100g
 価格/2,160円 (税込)

茜み (あかみ)
 原材料/紅茶
 内容量/2g × 20
 価格/864円 (税込)

涼み (すずみ)
 原材料/緑茶
 内容量/5g × 15
 価格/1,080円 (税込)

私達のお茶で暮らしに嬉しい (たのしい) ひとときを届けたい。

お茶が大好きな方はもちろん、日頃お茶を飲まない方にも手軽に飲んで頂きたいと思い、商品化しました。



取扱店 ●ひろせ菓子店

お問い合わせ 峰製茶園
 TEL080-1782-9914 FAX0954-43-3847
 〒843-0304 佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内乙 3110
<https://www.mine-seichaen.com/>





Sagan Monotachi
NO. 7 | 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. 7 | 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、味噌は丸秀醤油、塩はカンフォ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閑屋 3798-33

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





おがわ御膳

Sagan Monotachi
NO. 8 | 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。
- 事前予約で島の美食をテイクアウト。
- 島時間で味わう至極のひととき。

おがわ御膳・海鮮 3種のピザ

しまの家 風ごこち

小川島の海と食で風のようにお過ごしください。

しまの家 風ごこち

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、クジラ・イカのお造り、いかしゅうまい、サザエのつぼ焼きなどが楽しめる「おがわ御膳」や魚のムニエル、イカリング、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



イカリングピザ

Sagan Monotachi NO. 8 | 施設

おがわ御膳 (部屋貸切料金込み)
大人一人: 4,950 円 (税込)
子供一人: 1,430 円 (税込) (小学生以下)
※大人 2 名様以上のご予約をお願いします。

魚のムニエルピザ 1,500 円 (税込)

イカリングピザ 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 風ごこち**
TEL0955-82-8088

〒 847-0306 佐賀県唐津市呼子町小川島 36-13



Sagan Monotachi
NO. 9 | 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. 9 | 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がれば嬉しいです。



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. 10 | 総菜

- 健康的に育つようカルシウム豊富な牡蠣殻を与えて飼育した「骨太有明鶏」を原料にしています。
- もっちり食感を楽しんでほしいので、厚めの2mmにカットしています。
- 減塩（塩分濃度2%）の商品なので、ヘルシー志向の方におすすめです。

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

鶏農家である百姓屋が山の鶏舎で大切に育てている銘柄鶏「骨太有明鶏」。「この美味しさを、生産者として伝えたい」との思いから自ら企画し、鶏肉加工ブランド「IMARI YAMANDORI（伊万里ヤマンドリ）」を作りました。家族との日々の食卓で、またおもてなしとして。ギフトにもお使いいただける商品です。

Sagan Monotachi NO. 10 | 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



素材の良さを活かし鶏肉料理の可能性を広げたいと思い、「Mountain to Table ~伊万里の山から食卓へ。農家が作り届ける、鶏のごちそう。~」というコンセプトのもと、商品開発を行いました。緑豊かな山の鶏舎から心をこめてお届けします。



取扱店 ●ネット通販（伊万里ヤマンドリ ONLINE SHOP） ●夢きら・ら 鳥栖店
●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. 11 | 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. 11 | 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）（ベリーポップすず）（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 2,400円、小学生 1,800円、幼児（3歳以上）1,000円
2月・3月・4月：大人 2,100円、小学生 1,600円、幼児（3歳以上）1,000円

5月：大人 1,800円、小学生 1,200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う事ができるよう、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. 12 | 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. 12 | 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) 3,000 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46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 合 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> (佐賀白石 いちごの駅 🔍)





Sagan Monotachi
NO. 13 | 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. 13 | 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
1,980円(税込) ~
フランス焼菓子 60円(税込) ~



地球とともに生きていたいと思い、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、5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. 14 | 菓子



- おひさまケーキ
 - ・ふりふ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. 14 | 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
●ポコアポッコいいもの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 ※イベントに当店時也有 ホームページ等でご確認下さい)



Sagan Monotachi
NO. 15 | 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. 15 | 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 ※冷凍食品

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たと思います。



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. 16 | 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. 16 | 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/1,100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



Sagan Monotachi
NO. 17 | 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」

はすこい

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. 17 | 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> 黒木農園





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 2023

さがん ものたち

2023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)

