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

Sagan Monotachi 2024

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 2024

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 2024

さがんものたち

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 |雑貨
フラワーボックス「IROHA-MUM」、「Jewelry-Box」・スタンドマムブーケ・永久花-ドライフラワー 千喜田花卉園 …… 4

NO. 2 |飲料
CRAFTGIN NATSUORIMIKAN
大場農園株式会社 …… 6

NO. 3 |米
玄米ご飯3種(ふっくら玄米、ほくほく五穀、ぷちぷち五穀)
光吉農産 …… 8

NO. 4 |菓子
王様のいちご®の、いちご大福(2個入り)
株式会社 花祭果実 …… 10

NO. 5 |菓子
黒米ココナッツぜんざい・黒米わらび餅 自家製あん入り
神六園 …… 12

NO. 6 |調味料
ジャポネソース・オニオングラタンスープとジャポネソースセット
りんふぁーむ …… 14

NO. 7 |総菜
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 …… 16

NO. 8 |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
合同会社友幸素舎 …… 18

NO. 9 |総菜
プチヴェールポタージュ
デンデン農園 …… 20

NO.10 |飲料
嬉み(たのしみ)・涼み(すずみ)・茜み(あかみ)
峰製茶園 …… 22

NO.11 |惣菜
しっとり鶏生ハム
株式会社 百姓屋 …… 24

NO.12 |施設
いちご観光農園「吉野ベリー」
株式会社 大地 …… 26

NO.13 |施設
佐賀白石 いちごの駅
岸川農園 …… 28

NO.14 |施設
自家製チーズ料理とフランス焼菓子
シェ・ハイジ …… 30

NO.15 |惣菜
菊芋味噌粕漬
山野菜料理 森の香 菖蒲ご膳 …… 32

NO.16 |施設
葉隠れの杜 kominka「火風水土(ひふみど)」
火風水土 …… 34

さが農村ビジネスサポートセンター事業概要 …… 36

Sagan Monotachi
NO. 1 | 雑貨

POINT
・佐賀県ではここだけ！カラーリングマム独自ブランド「Coloringmum IROHA」
・カラーは 22 色！随時新色が追加予定。・推しカラーが見つかります！

フラワーボックス「IROHA-MUM」・「Jewelry-Box」、スタンドマムブーケ、永久花 -ドライフラワー

千喜田花卉園

マムに染めという化粧を施し華やかに　多彩な COLOR を届けます

千喜田花卉園

私たちは、唐津市厳木町のスプレーマム農家です。スプレーマムとは、従来の仏花というイメージとは違い、多種多彩な色や形がある菊のことです。マムの色・私たちの色を生かしていきたいという思いから「COLOR」を理念として日々仕事をしています。マムを仏花だけではなく、お祝いやプレゼント、日常に使ってもらえる花として多くの人に届けたいと思っています。

Sagan Monotachi NO. 1 | 雑貨

フラワーボックス
「Jewelry-Box」
原材料／マム、カラーリングマム
大きさ／W15.5 × D15.5 × H12cm
価格／4,950 円（税込）
使用期限／約 10 日間

フラワーボックス
「IROHA-MUM」
原材料／マム、カラーリングマム
大きさ／W33.5 × D11 × H12cm
価格／5,750 円（税込）使用期限／約 10 日間

スタンドマムブーケ
原材料／マム、カラーリングマム
大きさ／縦約 20cm × 幅 20cm
価格／3,300 円（税込）
使用期限／約 10 日間

永久花 - ドライフラワー
原材料／マム、カラーリングマム
内容量／45g
価格／1,100 円（税込）

主人が遊びで染めていたマムをみて、妻の私が一目惚れし「これを商品にしたい！」と思ったことが開発を始めたきっかけです。開発を進めていくうち、染めが市場規格外の「ロスフラワー」を改善できること、染めでしか表現できない華やかな色ができることを発見し、ますます好きになりました。自分の好きなもの・素敵だなと感じたものを多くの人に知ってもらい、生活や人生に彩りを加えてほしいと思っています。

取扱店　●ネット通販（千喜田花卉園オフィシャルサイト・EC サイト）
●食べチョク　●ポケットマルシェ
※メールや SNS からのご注文も可能です。

お問い合せ　千喜田花卉園
TEL 080-8396-7230
〒849-3131 佐賀県唐津市厳木町厳木 1083-2
https://chikimum.com/　千喜田花卉園

※価格は令和 6 年 3 月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 2 | 飲料

POINT

- 夏が旬のハウスみかん「夏織」を使用。
- みかんの木の生命力を丸ごと閉じ込めて、香り豊かなクラフトジンに仕上げました。
- 原料には果実だけでなく、生産農家だからこそ調達できる素材として、葉や枝までふんだんに使っています。
- 果汁割りやソーダ割り、冷凍してとろっとストレートに楽しんでいただくのもおすすめです。

※夏織は当社の登録商標（出願中）です。

CRAFTGIN NATSUORIMIKAN

大場農園株式会社

みかんの木を丸ごと詰め込んだ、クラフトジン夏織

大場農園株式会社

佐賀県唐津市はハウスみかんの生産量が日本一の産地です。大場農園はその中でも多くのみかんを生産している農家の１つです。このクラフトジンを商品化するにあたってこだわったのは、みかんの魅力を詰め込むこと。みかんをあてに飲んでも美味しい、みかんの生搾り果汁で割ってもおいしい、みかんから作られた、みかんと合うお酒です。アルコール度数が高いので、この１本でたくさんの飲み方を楽しんでいただけます。

Sagan Monotachi NO. 2 | 飲料

CRAFTGIN
NATSUORIMIKAN
原材料／国内製造スピリッツ、
ハウスみかん（唐津産）
内容量／200ml
アルコール度数／40%
価格／2,480円

ハウスみかんを知ってもらう手段の一つとして取り組み始めた商品開発。みかんの魅力を引き出して、園主が納得できる味で、生産農家だからこその商品を作りたいという想いで色々な商品の試作に取り組んできました。このクラフトジンは老舗酒造会社との出会いで完成した自信作です。

取扱店　●ネット通販（大場農園オンラインショップ）

お問い合せ　**大場農園株式会社**
TEL 080-1211-4606
〒849-5102 佐賀県唐津市浜玉町五反田 230番地
https://umisoramikan.com　海と空と、みかん

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 3 | 米

POINT

- 自社で栽培した農薬・化学肥料不使用の玄米と佐賀県産の穀類で作っています。
- 無添加でありながら常温保存が可能で、湯煎やレンジ調理で簡単に食べられます。
- 五穀ご飯は、一定期間低温で熟成させて炊きあげているので、玄米酵素の働きでもちもちとした食感のご飯になっています。
- 3種類共に国産の藻塩が入っているので、米の甘みが一層引き立ち美味しく食べやすい玄米ご飯です。

玄米ご飯 3種（ふっくら玄米、ほくほく五穀、ぷちぷち五穀）

光吉農産

玄米食をおいしく手軽に

光吉農産

明治時代から四代続く米農家で、現在は五代目となる息子達と約 25ha の耕地で米・麦・大豆を栽培しています。お米は、より安心で安全な美味しいお米を提供したいと考え、全ての圃場で、農薬・化学肥料不使用の特別栽培をしており、乾燥調製・販売までを一貫して行っております。また、我が家で作ったお米を食べてもらい笑顔の花を咲かせてもらいたいという想いから「実り咲かす」という自社ブランドを立ち上げ販売しています。

Sagan Monotachi NO. 3 | 米

ふっくら玄米ご飯
原材料／玄米、藻塩

ほくほく玄米五穀ご飯
原材料／玄米、大豆、小豆、赤米、黒米、緑米、藻塩

ぷちぷち玄米五穀ご飯
原材料／玄米、もち麦、えごま実、赤米、黒米、緑米、藻塩

腸活や健康志向の高まりで玄米食を好まれる方が多くなってきている一方で、「玄米ご飯を炊くのが大変」だとか、「家族が玄米ご飯を食べてくれない」等の声が多く聞かれ、私自身も同じ事を思っていたことから、簡単に美味しく食べられる玄米ご飯パックがあれば便利だと思い開発にいたりました。

取扱店 ●ネット通販（光吉農産オンラインショップ） ●リライフ株式会社 ●和多屋別荘

お問い合せ 光吉農産
TEL 0952-34-9020
〒840-2203 佐賀県佐賀市川副町早津江 546
https://minori-sakasu.shop 光吉農産

Sagan Monotachi
NO. 4 | 菓子

POINT
- 観光農園の新鮮な大粒いちごを使用
- 国産原料使用
- いちごの甘味と酸味によく合うこしあんを使用
- 生クリームが味をさらに引き立てます

王様のいちご®の、いちご大福（2個入り）

株式会社 花祭果実

観光農園の新鮮な大粒いちごをいちご大福にしました

株式会社 花祭果実

健康ないちごにはクスリは要らない！をモットーに、土づくりから肥料づくりまで研究を重ね 、いちごが喜ぶ栽培方法に取り組んでいます。このように大切に育てた「王様のいちご®」を直接食べて頂きたいという思いから観光農園とテイクアウト専用カフェを運営しています。摘みたてのいちごと国産の餅米を使用、余計なものをできるだけ使わない、花祭果実ならではの「いちごが主役」のいちご大福ができました。是非ご賞味ください。

Sagan Monotachi NO. 4 | 菓子

いちご大福（2個入り）
2個入り　700円（税込）
原材料：苺（佐賀県江北町産）、もち米（国産）、こしあん（小豆、砂糖、還元水飴）、クリーム、馬鈴薯でん粉、砂糖、大豆、食塩/トレハロース、（一部に乳成分、大豆を含む）

新鮮で形の良いのいちごによく合うスイーツの開発に取り組み、国産原料を使用してこしあんの甘さとクリームのベストなバランスが生まれました。こだわりのある製品を製造されている取引先をはじめ多くの方のご支援で商品化することができました。

取扱店　●株式会社花祭果実　いちご CAFÉ

お問い合せ　株式会社 花祭果実
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（製造、販売場所）
佐賀県杵島郡江北町大字山口480（事務所）
https://www.ichigonotani.com　株式会社 花祭果実

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 5 | 菓子

POINT

■黒米ココナッツぜんざい
・ココナッツや黒ゴマの香りとあんこの優しい甘さがマッチした今までに無い新しい味わいのぜんざい。
・プチプチした黒米の食感が新しい。
■黒米わらび餅 自家製あん入り
・創業当初から変わらない甘さ控えめで上品な味の自家製あんこをたっぷり使用。
・もちもちのわらび餅は山内町産の黒米エキス入り。

黒米ココナッツぜんざい・黒米わらび餅　自家製あん入り

神六園

神六園の挑戦！味も食感も楽しめる新しいぜんざいとわらび餅！

神六園

武雄市山内町にある農産物加工グループ「神六園」は、平成10年に発足以降、地元の道の駅でみそや黒米おはぎ、赤飯、よもぎ餅などを販売しています。
「黒米ココナッツぜんざい」は、地元特産品の黒米を使用した、味も食感も新しい商品です。自家製のあんこは、ココナッツや黒ゴマととても相性が良いので、これまでの神六園のファンの人にもきっと満足していただける商品だと思います。また、「黒米わらび餅 自家製あん入り」にも、黒米エキス入りで、あんこの美味しさがより引き立つ商品となりました。神六園の商品を初めて食べる方にも、神六園が長年培った味の歴史を感じてもらえる商品ですので、ぜひご賞味ください。

Sagan Monotachi NO. 5 | 菓子

黒米ココナッツぜんざい
原材料／黒米（武雄市山内町産）、
ココナッツミルク、砂糖、小豆、白玉粉、
黒ゴマ、クコの実、塩、粉末抹茶
内容量／70g 価格／270円（税込）

黒米わらび餅 自家製あん入り
原材料／わらび餅粉（国内製造）、
黒米（武雄市山内町産）、砂糖、小豆、塩、
きな粉（一部に大豆含む）
内容量／70g 価格／180円（税込）

神六園では、長年培ってきた味を後世に伝えるため、令和５年に新たな担い手の確保に向けた取り組みを始めました。その一つとして、「神六園のことを若い世代に知ってほしい」という思いから、神六園本来の良さを活かしながら、若い方に興味を持ってもらえるような新商品の開発に取り組みました。

取扱店　●道の駅山内「黒髪の里」

お問い合せ　神六園
TEL 0954-45-4877
〒849-2302 佐賀県武雄市山内町大字鳥海2067-4

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 6 | 調味料

POINT

■ジャポネソース
・たまねぎ生産者だからこそできる、たまねぎをおしげもなくたっぷり使っています。
・ほかのジャポネソースにはない、ノンオイルです。
・保存料・甘味料などの添加物は使用していません。
■オニオングラタンスープとジャポネソースセット
・ギフト用の詰め合わせセット。贈り物やお土産に最適です。

ジャポネソース、オニオングラタンスープとジャポネソースセット

りんふぁーむ

たまねぎ農家のこだわりが詰まった、ジャポネソースとスープ

りんふぁーむ

今は亡き父母の時代に、有明干拓地に入植し、田畑作りから始まりました。元は海だったこの土地は、豊富なミネラルに恵まれており、いろいろな野菜や果物、米などは旨味が全然違います。苦労して築きあげたこの土地を引き継げた事に感謝して、夫婦でおいしいたまねぎや米を作り、皆さんに食べていただきたい思いで作っています。

Sagan Monotachi NO. 6 | 調味料

オニオングラタンスープ

パゲット（小麦粉：国産、食塩、モルトエキス、イースト、小麦モルト、ビタミンC）
ナチュラルチーズ（生乳、食塩：ニュージーランド製造、ドイツ製造、セルロース）
コンソメ味
原材料／スープペースト：たまねぎ（佐賀県白石産）、バター、乾燥スープの素（小麦・鶏肉を含む）
トマト味
原材料／スープペースト：たまねぎ（佐賀県白石産）、トマトピューレ、乾燥スープの素（小麦・鶏肉を含む）、バター、きび糖、黒こしょう

ジャポネソース

原材料／たまねぎ、しょうゆ、みりん、料理酒、醸造酢、赤ワイン、きび糖、にんにく、しょうが、レモン汁
内容量／150ml

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
内容量／150ml

ギフト用パッケージ

オニオングラタンスープ、ジャポネソース、玉ねぎドレッシングの中から自由に組み合わせができます。

規格外のたまねぎを見て、もったいない、味は良いのに、という気持ちを30年間持ち続けていました。どうにかして美味しいものができないか、農業大学校やさが農村ビジネスサポートセンターの支援を受けながら、考えました。

取扱店　●道の駅しろいし　●ふるさと納税　●食べチョク

お問い合せ　りんふぁーむ
TEL090-7843-5395
〒849-1221 佐賀県杵島郡白石町新拓 973
https://rin-farm.net/　りんふぁーむ

Sagan Monotachi
NO. 7 | 総菜

POINT
■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～ブイヤベースに！
・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！そう思っていただける商品作りを目指しています！

Sagan Monotachi NO. 7 | 総菜

島の海鮮カレー
原材料／季節の魚介（足赤海老、甲イカ、鰆、スズキ）（佐賀県唐津産）、ココナッツミルク、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、バイ貝）（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／280g
価格／1,280円（税込）

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はできないか？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

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 8 | 菓子

POINT
- 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. 8 | 菓子

生姜たまごプリン
原材料／生乳、牛乳、卵、甜菜糖、生姜
内容量／90g
価格／400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

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 9 | 惣菜

POINT
- 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。
- 最も栄養値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、伊万里の桃源郷とで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. 9 | 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
（くろごめようかん）

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

※価格は令和 6 年 3 月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 10 | 飲料

POINT
- 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ろやかで甘みが特徴。
- 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。

嬉(たのし)み・涼(すず)み・茜(あか)み

峰製茶園

まろ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. 10 | 飲料

嬉み（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　●ひろせ製菓　●道の駅 鹿島（千菜市）　●食べチョク

お問い合せ　**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/　峰製茶園

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 14 | 総菜

POINT
- 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」との想いから自ら企画し、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. 14 | 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。緑豊かな伊万里の地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） ● SAGA マルシェ
●オンワード・マルシェ ● Creema

お問い合せ 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 ヤマンドリ

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 15 | 施設

POINT

■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います。

Sagan Monotachi NO. 15 | 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2,600円、小学生2,000円、幼児（3歳以上）1,000円
2月・3月・ 4月：大人 2,300円、小学生 1,800円、幼児（3歳以上）1,000円
5月：大人 2,000円、小学生 1,400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。※10名以上要予約

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。

休園日：毎週火曜日　営業時間：10:00～17:00

ご予約・お問い合わせはホームページから

お問い合せ　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/　吉野ベリー

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 16 | 施設

POINT
- 伝統技術のいちご栽培。
- 3色 8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 8品種のいちごの食べ比べが楽しめる「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８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。

Sagan Monotachi NO. 16 | 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、中学生3,000円、小人（4歳～小学生）1,500円
3月～4月：大人（高校生以上）3,000円、中学生2,500円、小人（4歳～小学生）1,000円
5月GWまで：大人（高校生以上）2,000円、中学生1,500円、小人（4歳～小学生）500円

白石町でいちご栽培を始めて47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・お問い合わせはインスタグラム・じゃらん

お問い合せ　いちごの駅
TEL090-4991-1583
〒849-0402 佐賀県杵島郡白石町福富下分 295

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 17 | 施設

POINT
・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. 17 | 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
1,980円(税込)～

フランス焼菓子 70円(税込)～

地球とともに生きたいと思い、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、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。

休園日：毎週火・水・木曜日
営業時間：11:00～15:00

お問い合せ　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

※価格は令和６年３月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 11 | 総菜

POINT
・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. 11 | 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

※価格は令和 6 年 3 月現在のものです。

Sagan Monotachi
NO. 13 | 施設

POINT
- 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）閑居跡と隣接してい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 や山の散策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. 13 | 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：1人あたり 2,200円増し

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」

※価格は令和 6 年 3 月現在のものです。

さが農村ビジネス サポートセンター事業概要

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

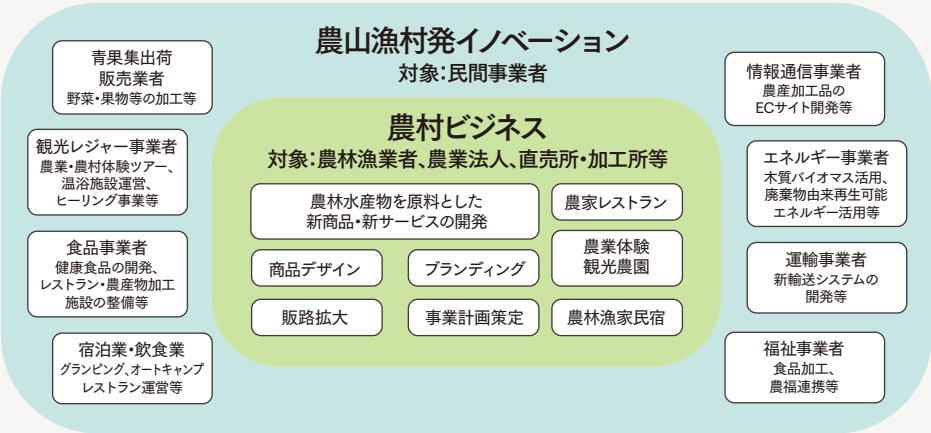
●農村ビジネスとは？

佐賀県では、農産加工、農産物直売所、体験・観光農園、農家レストラン、農家民宿、など農村にある資源・魅力を活かしたビジネスを「農村ビジネス」と呼んでいます。
※「農村ビジネス」の中に、いわゆる6次産業化の概念が含まれます。

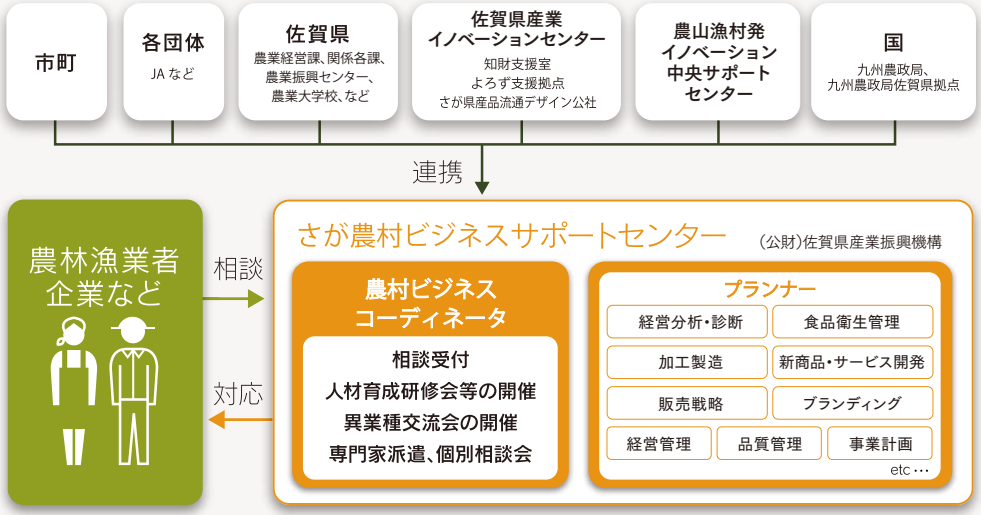
※写真の事例は農家の場合です。

●農山漁村発イノベーションとは？

「農山漁村発イノベーション」とは活用可能な農山漁村の地域資源を発掘し、磨き上げた上で、これまでにない他分野と組み合わせる取組等、農山漁村の地域資源を最大限に活用し、新たな事業や雇用を創出する取組です。



●支援体制



●支援内容

個別相談

農村ビジネスを目指す農林漁業者や企業の皆様のご相談を受け付けます。

相談無料

専門家派遣

相談内容に応じて、加工品開発や販路開拓、事業計画の策定などの専門家（プランナー）を派遣します。

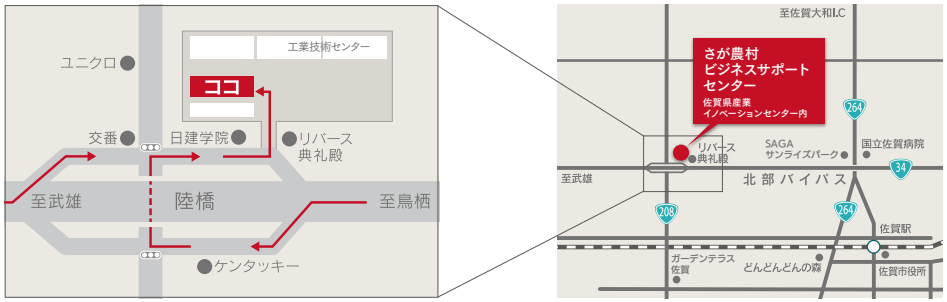
研修会等の開催

農村ビジネスに関する知識や技術を習得するための研修会や、農林漁業者と商工業者のマッチングを行う異業種交流会を開催します。

試作加工の検討

農林漁業者等からの要望に応じて、農業大学校等において、加工品の試作を支援します。

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）



Sagan Monotachi 2024

さがん ものたち

2024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

Sagan Monotachi 2024

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/