



さが  ものたち

Sagan Monotachi 2026



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

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 2026

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。

さがん  
ものたち

Sagan Monotachi 2026

C O N T E N T

NO. 1 | 乳製品

**業務用グreekヨーグルト・業務用ヨーグルト** ..... 4  
大富牧場

NO. 2 | 施設

**cafe amu takashima (カフェ アム タカシマ)** ..... 6  
株式会社 新航丸

NO. 3 | 菓子・総菜

**ギフトボックス(とり・ひよこ)** ..... 8  
本間農園

NO. 4 | 総菜

**干し芋** ..... 10  
農事組合法人 なごやアグリ

NO. 5 | 菓子

**メレンゲクッキー(プレーン、イチゴ、抹茶)・  
プリン(オーツミルク、ソイミルク)** ..... 12  
株式会社 sueco(素工コ農園)

NO. 6 | 施設

**1棟貸しの漁師小屋「番屋 高島」・甘夏×ローゼルジャム** ..... 14  
株式会社 新航丸

NO. 7 | 菓子

**Imokoパフェ・焼き芋・干し芋・冷やしアメ芋** ..... 16  
株式会社基里OKファーム (imoko)

NO. 8 | 総菜

**蒸し大豆** ..... 18  
株式会社 フェルマ木須

NO. 9 | 雑貨

**フラワーボックス「IROHA-MUM」,「Jewelry-Box」・  
スタンドmamブーケ・永久花-ドライフラワー** ..... 20  
千喜田花卉園(CHEERS)

NO.10 | 飲料

**CRAFTGIN NATSUORIMIKAN** ..... 22  
大場農園株式会社

NO.11 | 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)** ..... 24  
光吉農産

NO.12 | 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** ..... 26  
神六園

NO.13 | 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** ..... 28  
りんふあーむ

**さが農村ビジネスサポートセンター事業概要** ..... 30



Sagan Monotachi  
NO. 1 | 乳製品



- ・自社生乳100%使用の自然なコク
- ・保存料・添加物不使用
- ・低温殺菌（パスチャライズ）・ノンホモジナイズ製法
- ・生産から加工・販売まで一貫管理

## 業務用グreekヨーグルト・ 業務用ヨーグルト

大富牧場

満足感たっぷり 美容と健康の味方

## 大富牧場

生乳100%の自然なコク。保存料・添加物不使用で安心、毎日続けやすい濃厚ヨーグルトです。自社牧場で搾りたての生乳を生産から加工・販売まで一貫管理し、美味しさをダイレクトにお届けしています。低温殺菌（パスチャライズ）、脂肪球を砕かないノンホモジナイズ製法により、自然に近い味わいを大切にしています。ヨーグルトのほか、プリンやソフトクリーム、焼き菓子など、自家産生乳の魅力を活かした商品づくりを行っています。

Sagan Monotachi NO. 1 | 乳製品



業務用グreekヨーグルト

容量450g  
自社生乳100%使用で安心。まるやか濃厚クリーミー。



業務用ヨーグルト

容量600g  
自社生乳100%使用で安心。低温長期発酵でもっちり食感。

約半世紀にわたり家族で酪農を営んできました。佐賀県内で酪農経営の減少を実感し、「次世代につながっていくよう魅力ある牧場づくり」を目指して、平成27年から自家産生乳を活用した加工品づくりに着手。飼料価格高騰を受け、生乳をより多く活用できるヨーグルト等の卸販売に取り組み、経営の安定化に努めています。



取扱店 ●自社 EC ●フライングカウ ●DAIRY DAILY

お問い合わせ 大富牧場  
TEL 0942-94-5055 FAX 0942-94-5055  
〒849-0102 佐賀県三養基郡みやき町養原 708  
〒841-0037 佐賀県鳥栖市本町1丁目 959-3 (DAIRY DAILY)  
<https://ohtomi-farm.jp> 





Sagan Monotachi  
NO. 2 | 施設



- 島と、人を編むところ。(カフェ)
  - ・唐津港から船で約10分、離島・高島の玄関口にあるカフェ。
  - ・漁師直営ならではの、獲れたて魚介を使ったカジュアルな料理。
  - ・島の自然を体感できるアクティビティを提供。
- 島の恵みを余すことなく。(メニュー)
  - ・未利用魚や島野菜、ハーブなど、高島の恵みをふんだんに使ったメニュー。
  - ・旬ごとの島の恵みをお届け。

cafe amu takashima (カフェ アム タカシマ)  
株式会社 新航丸

島と、人を編むところ。島の恵みを余すことなく。

## 株式会社 新航丸

佐賀・唐津の沖に浮かぶ離島「高島」。ここには静けさの中でこそ感じられる豊かさがあります。きらきら輝く水面。繰り返す波音。海風が運ぶ潮の香り。空を舞うかもめ。魚が大好きなここ。人々を運ぶフェリー。網の手入れをする漁師。カフェは、島時間を彩る場所。島で暮らす人と訪れる人が出会い、島の恵みを分かち合い、つながり合う。出会ったことはないはずだけど、なんだか懐かしくて、心が和む。そんな島時間を、どうぞお楽しみください。

Sagan Monotachi NO. 2 | 施設



### 高島サンド

チリソース / タルタルソース

季節の旬の魚(タチウオやカマスなど)のサクふわフライと新鮮野菜を、お店で焼き上げたパンで挟んだサンドイッチ。タルタルとチリ、2種のソースから選べます。

### 季節のスムージー

モリンガグリーン / ハイビスカスローゼル

夏季限定。高島産ローゼル・モリンガの、見た目も色鮮やかな栄養たっぷりスムージー。



30歳で高島に帰島した際、島内の漁師の減少を目の当たりにし、島に魚食を残したいと、家業である漁業を法人化し、加工品の開発にも注力しました。高島に訪れる人、高島の人達が集うところになれば嬉しいです。

また、定置網の魚や耕作放棄地を活用した島の果物、野菜を使った料理を提供できるカフェを作り、島民の雇用や島資源の活用などにも力を入れていきたいと考えています。



お問い合わせ 株式会社 新航丸  
TEL/FAX 0955-73-1595  
〒847-0027 佐賀県唐津市高島 519-2-2

<https://shinkoumaru5.com/>

株式会社 新航丸





Sagan Monotachi  
NO. 3 | 菓子・惣菜



- ギフトボックス(とり)
  - ・ひよこの頃からのびのび育った親鶏肉を100%使用。
  - ・ウィンナー、フランクフルト、スモークチキンからお選びいただけます。
- ギフトボックス(ひよこ)
  - ・ほんまの卵、きび糖、背振ミルン牧場のノンホモ牛乳のみを使用。
  - ・あんプリンには厳選した有機こしあんを使用。

## ギフトボックス(とり・ひよこ)

本間農園

平飼いの鶏と有機卵を贅沢に使ったプリンと加工品のギフトボックス

## 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。「食べる人を幸せにする、美味しくして安心・安全な卵は、自由で幸せに育った鶏から生まれる」という想いのもと、愛情を込めて鶏を育てています。おひさまスイーツは、そのやさしい味わいの卵を贅沢に使用したお菓子です。親鳥のお肉を100%使用したウィンナーやフランクフルト、スモークチキンも、大自然の恵みと人の営みの調和から誕生。めぐる豊かさや幸せの循環を目指しています。

Sagan Monotachi NO. 3 | 菓子・惣菜

### ギフトボックス(とり)

ありがとウィンナー

原材料名/ 鶏肉(国産)、食塩、香辛料(一部に鶏肉を含む)  
内容量/6本入り(150g) 賞味期限/ 冷凍保存(製造日より1年間)

ありがとフランク

原材料名/ 鶏肉(国産)、食塩、香辛料(一部に鶏肉を含む)  
内容量/180g(3本入り) 賞味期限/ 冷凍保存(製造日より1年間)

ありがとスモチキ

原材料名/ 鶏むね肉(国産)、食塩、香辛料(一部に鶏肉を含む)  
内容量/1枚 賞味期限/ 冷凍保存(製造日より1年間)



### ギフトボックス(ひよこ)

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

あんプリン

原材料名/ 牛乳(生乳(佐賀県産))、有機卵、こしあん、きび糖、寒天  
内容量/90g 賞味期限/ 製造日より約8日

美味しいものは人を笑顔にしてくれます。私たちは、頑張る人の力になれたらとの想いで商品づくりを行っています。「ほんまの卵」を使ったやさしい味わいのプリンに続き、厳選した有機こしあんを合わせたあんプリンが登場しました。加工品として、皮まで旨みたっぷりでおつまみに最適な「ありがとスモチキ」も加わりました。



- 取扱店 ●ほんまの小窓 ●ネット通販(本国产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/FAX 0952-59-2344

〒842-0201 佐賀県神埼市脊振町広滝 1035-5

<https://inetoniwatori.com> 本間農園

小窓の開店時間/ AM10:00~PM4:00(金・土・日・祝日)





Sagan Monotachi  
NO. 4 | 惣菜



- ・上場地区の赤土と波戸岬の潮風たっぷり浴びた「紅はるか」を使用。
- ・鮮やかな紅色ととろける甘み。
- ・サツマイモの素材の良さを最大限に活かした干し芋製造。

## 干し芋

農事組合法人 なごやアグリ

絶品! 上場の赤土育ち「紅はるか 干し芋」

## 農事組合法人 なごやアグリ

上場地区の赤土と波戸岬の潮風に育まれた「紅はるか」は、鮮やかな紅色ととろけるような甘みが特長です。

私たちは、この素材本来の魅力を最大限に活かし、干し芋をはじめとした加工品づくりに取り組んでいます。上場地区ならではの自然の恵みと、生産者の想いが詰まった自慢の味を、消費者の皆様へお届けしてまいります。

Sagan Monotachi NO. 4 | 惣菜

### 干し芋

#### 短冊型 (右)

原材料/  
さつま芋 (紅はるか)  
内容量/250g

#### 短冊型カット (左)

原材料/  
さつま芋 (紅はるか)  
内容量/100g



青果用サツマイモの栽培過程において、規格外や商品化できない芋が総収穫量の約20%発生しています。これらを有効活用し、付加価値を高めるため、干し芋市場の需要に着目し、干し芋の製造・販売を始めました。

規格外品の有効活用と収益向上の両立を目指しています。



取扱店 ●唐津うまかもん市場 ●桃山天下市 ●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 なごやアグリ

TEL 090-5288-1620

〒847-0401 佐賀県唐津市鎮西町名護屋 4204-6



Sagan Monotachi  
NO. 5 | 菓子



- メレンゲクッキー(プレーン、さがいちご、嬉野抹茶)
  - ・素材は、こだわりの自社生産の平飼卵と身体に優しいお砂糖。
  - ・低糖質・低カロリーで健康志向の方にも安心。
- プリン(オーツミルク、ソイミルク)
  - ・牛乳不使用。有機植物性ミルクとたっぷりの卵黄で仕上げた濃厚プリン。
  - ・精製されていない砂糖を使用、体に優しい素材にこだわった一品。

## メレンゲクッキー(プレーン、イチゴ、抹茶)・ プリン(オーツミルク、ソイミルク)

株式会社 sueco(素エコ農園)

こだわり卵で仕上げた、口どけ優しい新感覚クッキーと体にやさしいプリン。

## 株式会社 sueco(素エコ農園)

自社の広い土地でのびのびと育った鶏の卵は、ミシュラン三ツ星の店でも採用されているこだわりの逸品。その魅力を生かした商品を作りたいという想いから商品開発を始めました。メレンゲクッキーは、卵白と体に優しい砂糖のみを使用、口どけの良い優しい味わいに仕上げた焼き菓子です。プリンも濃厚ながらも後味がさっぱりしており、軽やかな味わいです。販売はネット通販が中心でしたが、直売所に小窓を設置し、地元の方にも新鮮な卵や商品を気軽に買えるように工夫しました。

Sagan Monotachi NO. 5 | 菓子



### 卵の雫(プレーン・イチゴ・抹茶)

原材料/卵白(卵を含む)  
(佐賀県)、砂糖(身体に優しいお砂糖)  
内容量/24g

### オーツミルクプリン

原材料/有機オーツミルク  
(イタリア製造)、卵(卵を含む)、  
砂糖(甜菜糖・素焚糖)、塩  
容量/80ml

### ソイミルクプリン

原材料/有機ソイミルク  
(大豆を含む)(熊本製造)、  
卵(卵を含む)、砂糖(甜菜糖)、塩  
容量/80ml

サイズが不揃いだったり傷がついたりして出荷できない卵を有効活用したいという想いから、プリンが開発がスタート。できるだけ地球や体に優しいものにするため、牛乳ではなく有機植物性ミルクを選びました。また、メレンゲクッキーは、小さなお子様からご年配の方まで安心して楽しめるように、卵と身体に優しいお砂糖でシンプルに仕上げています。



取扱店 ●ネット販売(素エコ農園オンラインショップ) ●小窓販売所

お問い合わせ 株式会社 sueco(素エコ農園)

TEL 0955-35-4709 FAX 050-3134-7545

〒848-0122 佐賀県伊万里市黒川町福田1405-3

<https://suecofarms.com>





Sagan Monotachi  
NO. 6 | 施設



- 1棟貸しの漁師小屋「番屋 高島」
  - ・港を望む古民家をリノベーションした、1日1組限定の宿。
  - ・新航丸の漁師飯や離島ならではの体験教室も楽しめる。
- 甘夏×ローゼルジャム
  - ・島の新旧特産品「甘夏」と「ローゼル」を掛け合わせた一品。
  - ・パンはもちろん、サラダやスイーツ、ドリンクにもぴったり。

## 1棟貸しの漁師小屋「番屋 高島」・ 甘夏×ローゼルジャム

株式会社 新航丸

「番屋 高島」で朝昼夜で移り変わる島時間を堪能。高島の恵みをジャムに。

## 株式会社 新航丸

佐賀・唐津の沖に浮かぶ離島「高島」。ここには、静けさの中でこそ感じられる豊かさがあります。きらめく水面、繰り返す波音、潮風に乗る海の香り。どこか懐かしく、心が和む島時間を、「番屋 高島」でゆったりとお過ごしください。

また、高島の特産である甘夏と、新たに育てたローゼルを掛け合わせた「甘夏×ローゼルジャム」も販売。島の恵みを詰め込んだ新しい味わいをぜひお楽しみください。

Sagan Monotachi NO. 6 | 施設



### 1棟貸しの漁師小屋「番屋 高島」

1棟貸し：8名様まで自由に使えるキッチンなど有り  
1泊2食付き



### 甘夏×ローゼルジャム

原材料／ハイビスカスローゼル、  
砂糖、甘夏みかん、レモン  
内容量／100g



30歳で高島に帰島した際、漁師の減少を目の当たりにし、「島に魚食を残したい」と決意。家業の漁業を法人化し、加工品の開発に注力しました。さらに、空き家を活用したゲストハウスで、定置網の魚や島野菜の料理を提供し、島資源の活用や島民の雇用にも力を入れています。また、耕作放棄地で栽培が広がった「ローゼル」は、身体や美容にうれしい素材。島のお母さんたちが親しんできたジュースやジャムを、「多くの方に味わってほしい」と高島区婦人会と協力し商品化しました。

取扱店 ●株式会社新航丸オフィシャルサイト ●宝当海の駅（甘夏×ローゼルジャム）

お問い合わせ 株式会社 新航丸  
TEL/FAX 0955-73-1595  
〒847-0027 佐賀県唐津市高島 696-15

<https://shinkoumaru5.com/>

株式会社 新航丸





## 株式会社基里 OK ファーム (imoko)

弊社は平成 25 年に仲間と共に立ち上げた、まだ若い会社です。キャベツや玉ねぎなどの栽培・卸販売を行いながら、創業当初から慣習にとらわれず、独自の販路開拓や挑戦を続け、地域や農園との協力関係を大切にしてきました。

「作り手の顔が見える商品を届けたい」という想いから販売所を開設。販売している Imoko パフェは、カップの底に焼き芋、上にアメ芋と芋チップスを重ね、さまざまなお芋の食感を楽しめる逸品として、多くの方にご好評をいただいています。

Sagan Monotachi NO.7 | 菓子



### Imoko パフェ

原材料/焼き芋、ソフトクリーム、芋チップス、アメ芋(さつま芋、グラニュー糖、米油、黒ゴマ、塩)

### 冷やしアメ芋

原材料/さつま芋、グラニュー糖、米油、黒ゴマ、酢  
内容量/100g

### 干し芋

原材料/さつま芋  
内容量/90g



### 焼き芋(紅はるか)

原材料/紅はるか(自社生産、鹿児島、茨城)  
内容量/100g

Sagan Monotachi  
NO.7 | 菓子



#### ■Imokoパフェ

こだわりのお芋たっぷり使用!甘さと塩味の絶妙ハーモニー♪

#### ■焼き芋

産地直送の芋と自社産の芋を厳選して使用。

#### ■干し芋

素材の味を生かし、蒸して乾燥。保存食にも最適。

#### ■冷やしアメ芋

揚げずに焼き上げることで低カロリー。パリパリ食感。

## Imoko パフェ・焼き芋・干し芋・冷やしアメ芋

株式会社基里 OK ファーム (imoko)

野菜農家が厳選! こだわりのお芋を使ったスイーツ&加工品。

近隣地域や福祉施設への農産物提供を行う中で、「自家生産した農作物を確保し、アレンジして消費者に直接届けたい」という想いが生まれ、加工販売所を設立。芋を使ったテイクアウト商品を開発し、気軽に楽しめるよう工夫しました。



お問い合わせ 株式会社基里 OKファーム (imoko)

TEL 0942-84-1230

〒841-0011 佐賀県鳥栖市永吉町日恵寺 125-1

[https://www.instagram.com/imoko\\_ok/](https://www.instagram.com/imoko_ok/)

okファーム imoko 🔍





Sagan Monotachi  
NO. 8 | 総菜



- ・県内の契約農業法人で栽培した大豆だけを使用した安全でおいしい蒸し大豆です。
- ・そのまま食べたり、サラダに加えたりいろんな場面で活用できます。

## 蒸し大豆

株式会社 フェルマ木須

蒸しているから旨味・栄養たっぷり！そのまま！

## 株式会社 フェルマ木須

我々は、生産工程のすべてを自社で行い、安全・安心で高品質な米・麦・大豆の土地利用型経営を行っています。また、地域の農地を守り、維持・活性化にも努めています。質の高い良質な作物生産には土づくりが基本であることから、減農薬栽培や堆肥の投入など、手間暇をかけて育てています。こうして生産した健康食品としても注目されている大豆を、手軽に使える商品として開発しました。ぜひ、さまざまな場面でご利用ください。

Sagan Monotachi NO. 8 | 総菜



### 蒸し大豆

原材料/佐賀県産大豆  
内容量/100g・500g

我々は、米・麦・大豆などの大規模経営を行っており、その保管には多くの経費を要しています。そのため、これまでも味噌や三色米、煮大豆などの加工品を製造・販売してきました。さらに経営規模の拡大が進む中、新たな加工品の開発に取り組み、販売を拡大していきたいと考えています。



取扱店 ●株式会社 フェルマ木須 ●四季の館 ●松浦の里 ●ふるさと村

お問い合わせ 株式会社 フェルマ木須

TEL 0955-23-7618 FAX 0955-25-9058

〒848-0044 佐賀県伊万里市木須町 4938

<https://fermakisu.co.jp>





Sagan Monotachi  
NO. 9 | 雑貨



・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 (CHEERS)

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 (CHEERS)

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. 9 | 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  
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  
使用期限/約10日間



スタンドマムブーケ 永久花-ドライフラワー  
原材料/マム、カラーリングマム 原材料/マム、カラーリングマム  
大きさ/縦約20cm×幅20cm 内容量/45g  
使用期限/約10日間

主人が遊びで染めていたマムをみて、妻の私が目惚れし「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)  
●食べチョコ ●ポケットマルシェ ※メールやSNSからのご注文も可能です。

お問い合わせ 千喜田花卉園 (CHEERS)  
TEL 070-9456-1738  
〒849-3131 佐賀県唐津市厳木町厳木 649

<https://chikumum.com/> 千喜田花卉園





Sagan Monotachi  
NO. 10 | 飲料



- 夏の旬のハウスみかん「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. 10 | 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%

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みできました。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）

お問い合わせ 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 🔍





Sagami Monotachi  
NO. 11 | 米



- ・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、より安心して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。

Sagami Monotachi NO. 11 | 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しました。



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

お問い合わせ 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> 





Sagan Monotachi

NO. 12 | 菓子

NEW

- 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.12 | 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

### 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



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」

お問い合わせ 神六園

TEL 0954-45-4877

〒849-2302 佐賀県武雄市山内町大字鳥海2067-4



Sagan Monotachi  
NO. 13 | 調味料



- ジャポネソース
  - ・たまねぎ生産者だからこそできる、たまねぎをおしほ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

りんふあーむ

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

## りんふあーむ

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いだ事に感謝して、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. 13 | 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 ●食パチヨク

お問い合わせ りんふあーむ  
TEL 090-7843-5395  
〒849-1221 佐賀県杵島郡白石町新拓 973

<https://rin-farm.net/> りんふあーむ



## 事業概要

詳細は  
こちらを  
チェック!



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

## “農村ビジネス” とは？

佐賀県では、農産加工、農産直売所、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のことを『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。



## 支援内容

『農村ビジネス』を目指す、または実践する農林漁業者等のみなさまに、個別相談や専門家派遣、研修会開催などを通して支援をおこなっています。



**個別相談**  
農村ビジネスに取り組む農林漁業者や企業のみなさまのご相談を個別に受け付けます。



**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。



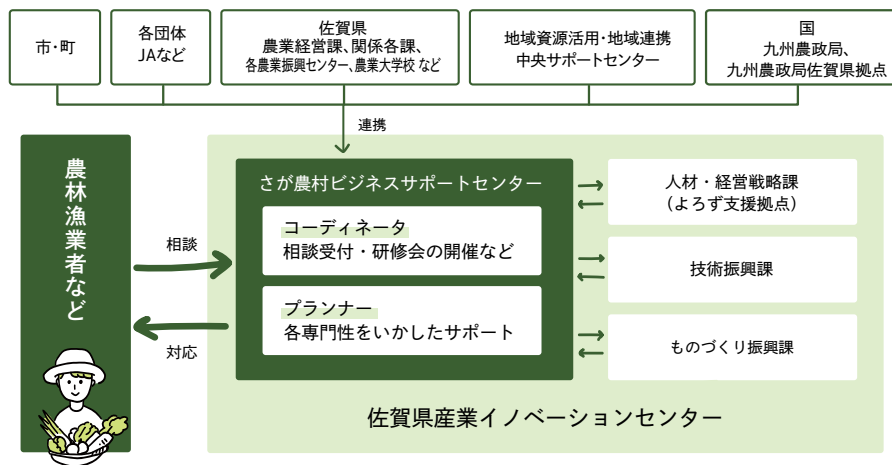
**人材育成研修会・交流会等の開催**  
農村ビジネスに関する知識や技術を習得するための研修会や交流会を開催します。

**商品開発・販路開拓の支援**  
プランナーによるマーケットインの視点での商品づくりや販路開拓を支援します。

**試作加工の検討**  
農林漁業者等からの要望によって農業大学校や大学等での加工品の試作を支援します。

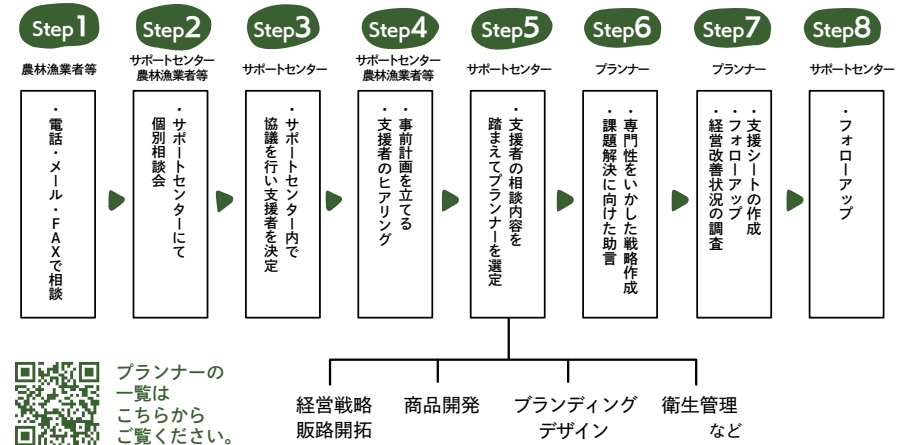
さが農村ビジネスサポートセンターだけでなく、佐賀県産業イノベーションセンター（よろず支援拠点・技術振興課ほか）と連携しながら、事業計画・商品の加工技術・販売戦略・ブランディングなど、最適な支援を行います。

## 支援体制



## サポートの ながれ

佐賀県内の「農村ビジネスにこれから取り組みたい」と考えている農林漁業者等の事業者のみなさまへ、無料で相談を受け付けておりますので、さが農村ビジネスサポートセンターへぜひお気軽にご相談ください。

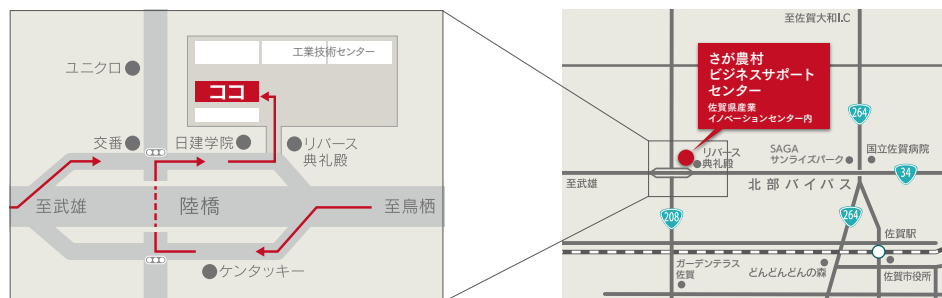


ご相談の内容・段階に応じて分野ごとの専門家（プランナー）を派遣いたします！

# さがん ものたち

Sagan Monotachi 2026

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)



2026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 FAX0952-34-4412  
<https://www.saga-6sapo.jp>

さがん  
ものたち

Sagan Monotachi 2026



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 FAX0952-34-4412



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