

産地だよ！

今回は、継続メニューの「四種豆の酢豆」に使われている「黒豆」を提供していただいている

「道の奥（みちのく）ファーム」様です。

「自然の恵みに感謝しながら、
おいしく・安全な黒豆を大切に育てます」

株式会社 道の奥（みちのく）ファーム

取締役社長 安藤 五統雄



弊社は、遠野市で農業生産法人として農産物の生産を行っています。自分たちの手で栽培した、安心安全そして、おいしい農産物をたくさんの方々に食べていただきたいとの思いで毎日農作業に励んでいます。弊社の栽培する大豆は、黒豆、青豆など何種類にもなりますが、その中でも黒豆は、2005年に丹波種の黒豆を入手し栽培を始めたのがきっかけです。

遠野は、昔から馬を使った農耕や馬搬など馬と供に生活してきた地域です。そのため、今でも数多くの馬が飼われています。その馬の完熟堆肥を使用して土作りを行い、6月上旬に種をまきます。お盆までに最低3回の土寄せを行い、収穫は12月中旬に手作業を行います。収穫した黒豆は風通しのよいハウス内で約2週間行い、十分に乾燥させ、その後脱粒作業を行います。そして、年末年始にかけて一粒一粒の黒豆を、すべて手作業で選別を行います。このように手間隙かけて大切に栽培された黒豆は、アントシアニンやイソフラボンが豊富に含まれ、大変栄養価の高い食品として重用されます。

植物は正直なもので、手間隙かけないと決してよい実りを私たちに与えてくれません。自然の恵みに常に感謝しながら、これからおいしく、そして安全に食べられる黒豆を大切に育てていきたいと思えます。その思いのこもった黒豆を、是非おいしくお召し上がりください。

製造スタッフだよ！

ひとつひとつ丁寧に

心を込めて製造します

製造

久保田 美和子



私は、「マーマフーズ」に入社して、8年目になりますが、頒布会の商品の製造は、今年の4月から担当するようになりました。

頒布会の商品は、具材を混ぜ合わせ計量する品、トッピングをしてから計量する品等、製造過程の違う商品がたくさんあります。

また、小袋になった商品は、すぐの一つ一つラベルを貼り、急速冷凍庫で冷凍します。

すべて手作り、手作業で行っている為、とても気も使い大変なことも多いですが、お客様に安心してお召し上がりいただける商品を、心を込めて製造してまいります。

これからも、お客様に安心と美味しさをお届けできるように努力していきたいと思えます。

お客様からの
お便り

ケガをしまして、手の込んだものが作れず買い物にも出かけらず困っていた時に本当に助かりました。東北で育った私達にはとても合った味と食材でとても美味しかったです。お試しのつもりでしたが、これからも続けたいと思えます。楽しみにしています。(栃木県 H様)

お便りありがとうございます。もうおケガは大丈夫ですか？どうぞお気を付け下さいね。「毎日のお惣菜」がお役にたったようで良かったです。冷凍食品のためお客様のタイミングで食べて頂けますので色々な状況にお役にたていただければ幸いです。 頒布会/瀬川

どれも味付けが私の好みに合っていて、とても美味しいです。材料も旬のものも使っていて良いと思います。これから益々、献立と食材にこだわっていただけたらと存じます。楽しみに待っています。頑張ってください。(兵庫県 M様)

感想をお寄せいただきありがとうございます。うれしいお便りで、とても励みになります。今後もお客様のご期待の添えるように、商品の開発、改良改善に努めてまいります。よろしくお願い致します。

製造/下和田