

ヤバタファーム もち屋伝次平のもち

商品ラインナップ（すべて300g 6つ切り。価格は税込み）

① 白切り

520円



いそべ巻き、あべかわ、お雑煮、お汁粉などどれにでも合うプレーンな切り餅。醤油、醤油+砂糖、醤油+唐辛子・柚子胡椒、オリーブオイル+塩こしょう、はちみつ+きなこもおすすめ。

② しそ 紫蘇

520円



自家製のしその葉漬けを入れました。紫蘇の香りとお汁粉に入れる方もいます。黒みつ+きなこ、はちみつ+きなこもおすすめです。

③ 桑

520円



群馬県産の桑の葉のパウダーを練り込みました。黒みつ+きなこ、はちみつ+きなこもおすすめです。

④ 青のり

520円



青のりの香りが評判の餅。海苔好きの方、ぜひお召し上がりください。白菜鍋、もつ鍋、とり鍋などの鍋の具材にも。スープにそのまま入れてもおいしいです。

⑤ 玄米

570円



マクロビオティックをお餅で。玄米を炊くより簡単で、手軽に食物繊維が摂れます。醤油、醤油+砂糖、醤油+唐辛子（ゆずこしょう）、オリーブオイル+塩こしょう、はちみつ+きなこもおすすめです。

ヤバタファームの商品「もち屋伝次平」の餅は、食品添加物・保存料を一切使用せず、昔ながらの杵つき製法で丁寧に仕上げられています。

消費期限：30日以上保証



ヤバタファーム



農業の未来を拓く、前橋市のヤバタファーム

群馬県前橋市後閑町にあるヤバタファームは、地域に根ざした農業と食文化の継承を目指す農業生産法人です。赤城山の伏流水と肥沃な土壌を活かした米・麦・野菜の栽培を行っています。

環境と品質へのこだわり

毎朝赤城山を見て天候を読み、五感を使って作業を決定。田んぼごとの履歴はコンピュータで管理し、土壌分析や高度施肥技術を導入するなど、品質と環境への配慮を徹底しています。