

恵 CHANNEL



AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る 麓
の



前橋市推奨

ヤバタファーム もち屋伝次平のもち

後閑町の矢端幹男さん・晴美さん夫婦。ヤバタファームの1日は、赤城山を見ることから始まります。山にかかる雲を見ると、その日の天気や風の具合がわかるんだそう。

2003年に家族で立ち上げたヤバタファームの主力は稲作。広大な田んぼを管理し、雑草抜きも手作業で行います。

農家の数が減るなか、未来の農業を考えた幹男さん。自社栽培の米に付加価値をつけて販売しようと考え、もちの製造を始めました。

ヤバタファーム もち屋伝次平のもち

こだわりのもちを販売するのは晴美さんの役目。丁寧な接客で、市内外のイベントや自社直売所で対面販売をしています。「たくさんの人においしさと笑顔を届けたい」と晴美さんは話します。

ヤバタファームのもちは基本の「白切りもち」のほか梅干に入れた紫蘇の葉を練り込んだ「紫蘇もち」、県産の桑の葉を焙煎し、粉末にして練り込んだ「桑もち」、絹糸を食品用にしたパウダーを練り込んだ「絹もち」、「青のりもち」、「玄米もち」と多彩なラインアップです。

農業の未来を見据えて始めた6次産業化。ヤバタファームの挑戦はこれからも続きます。



赤城の恵ブランド認証品



Mochi

もち屋伝次平のもち

自社栽培のもち米を100%使用。食品添加物や保存料は一切使わず、丁寧に仕上げます。

お米の甘さがしっかり感じられる、ふっくらもちもちなおもちです。

(有)ヤバタファーム |
027-265-1315



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）

TEL: 027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号