



一般社団法人 We Are The World



「大富農産」

直売所



4周年記念

5/16(土)~6/7(日)

営業時間:9:00~15:00 定休日:月曜日

店頭にて税込1,000円以上お買い上げの方
あらぎり本わさび(お試し品)プレゼント!



大富農産は6/1で4周年です

この節目に本わさびを知ってほしいと願い
このようなチラシを作成しました。
本わさびの魅力や健康パワーを
皆様と分かち合えたらと考えています。
あいにく新型コロナウイルス感染症により、
地域社会は閉塞感が漂っていますが、
そんな時だからこそ
生命力にあふれる本わさびに触れて下さい!
本わさびと一緒に皆様をお待ちしています。

本わさびの栽培と加工

大富農産では、
1年を通じて本わさびを栽培しています。
本わさびは、ミネラル分豊富な自然水と
与えることで育ち、根・葉・茎・花など
全て食することができます。
私たちは、農業の6次産業化として
加工品も製造しています。
「あらぎり本わさび」は、本わさびを贅沢に
使用し、茎のシャキシャキした食感、
鼻に爽やかに香る辛味、
クセになる練りわさびです。
刺身はもちろん、焼肉や焼き鳥、
ソーセージなど肉料理との相性がよく、
他さまざまな食の場面で使える調味料です。





本わさびの魅力

本わさびは、日本原産の香味野菜です。昔は、薬草としても利用されていて、先人たちは、本わさびの持つ効能を熟知していたのではないかと思います。本わさびの辛味成分には、高い抗菌作用・殺菌作用が認められて、江戸時代から、刺身や生ものにつけたり、蕎麦に添えたりと食されていたそうです。また、老化の原因になる「活性酵素」の発生を抑える作用があると言われて、アンチエイジング(若返り)に良い!という効果も。

本わさびにかける想い

下写真は本わさびの赤ちゃんです。本わさびが立派に成長するまで1年半~2年の歳月がかかります。大富農産の本わさびは農薬を使用せず、一本一本ていねいに、愛情を込めて成育のお手伝いをしています。本わさびの良さを多くの方に知ってほしい!食してほしい!そして、心も体も活性化してほしい!それが、大富農産の願いです。



新型コロナウイルス予防

大富農産は、開放的なビニールハウスで本わさびを栽培しています。スタッフについても、可能な範囲でのマスク着用、作業上 人と人との距離をとるなど安全管理に努めています。お客様の入場が多いときは、人数制限をします。ご了承ください。



一般社団法人 We Are The World 大富農産
〒999-3776

山形県東根市大字羽入字向野1088

TEL:0237-47-1003

FAX:0237-48-8630

営業時間:9:00~15:00

定休日:月曜日

URL:<http://www.yamagatawasabi.jp/>

※見学は無料ですが、ご案内はできかねますので、予めご了承ください。



カーナビで出ない場合は、携帯の Google マップをご活用下さい。

