

Famer Sommelier's productive cooperation

生産組合 農家ソムリエ〜ず

徳島県ブランド農産物 【なると金時】

食材は日本産100%【Made in Japan】

安心と安全をお届けする【無添加】商品



徳島県を代表するブランド【なると金時】(Naruto Kintoki)

【特徴1】ビタミンCやビタミンB1、食物繊維が豊富な食材。

【特徴2】加熱調理を行っても体に補給出来る。

【特徴3】ほくほくとした食感と、上品な甘みが人気。

「徳島県」の温暖な気候が育てた食材。吉野川の恵みかもたらした良質の砂地畑で海のミネラルと程よいストレスで栽培。ずっしりとした太り具合で形も良く、鮮やかな紅色の皮を持つ徳島の代表的農産物



なると金時 チップス「おさっち。」(OSACCHI)

【PRポイント1】徳島県産さつまいも「なると金時」を100%使用。

【PRポイント2】甘さは種子島産「粗糖」、油は国産「米油」、塩味バージョンには徳島県産「なるとの塩」を使用。

【PRポイント3】国産原材料100%使用した安心・安全、無添加の商品です。お子さんのおやつに、お年寄りのお茶のお供に、妊婦さんにも安心、老若男女皆さんに安心して召し上がっていただけます。

お菓子だけではなく、カナッペ・アイスの付け合せ・フレーバーなど料理の一部としてもご使用頂けます。



15mm ダイスカット【サッと使えるなると金時】

【サッとつかえるなると金時】の特徴は、①「なると金時」を15mmダイスカットした使いやすさ

②一次加温としてスチーム加温、二次加温として真空レトルト加温をした独自製法

③電子レンジや湯銭などを行わずに袋を開ければすぐに食べる手軽さ

他にも多彩な商品群としてサラダ・煮物・アイスやヨーグルトなどの料理にサッとつかえる商品etc.農家ソムリエ〜ずでは、100%の国産原材料と無添加を主体にした「なると金時ペースト」、「なると金時ジャム」を取り扱っております。



徳島県の専門家「農家集団」

おいしい野菜を作り、お客様に安心・安全をお届けします。ニーズに合った販売をし、お客様の満足に答えます。私たちの持つ知識やストーリーをいつでも提供いたします。今までにない新たな価値を創造して、「なると金時」を通して食を楽しんでいただける商品を提案します。作っています。「より美味しく品質の良い野菜」を作るために集まった農業者グループです。ぜひ一度四国に視察に来てください。私たちがさまざまな皆さんの要望に答えます。

生産組合農家ソムリエ〜ず

代表者：藤原 俊茂 (Fujiwara Toshishige)

【住所】〒771-0137 徳島県徳島市川内町平石若宮268-3

【電話】090-3989-1141

【問合せ】藤原 俊茂 (Fujiwara Toshishige)

【メール】nouka.somurieezu@gmail.com

まずは電話またはメールにてお問い合わせ下さい。

