

# オーガニック能登そば

おーがにつく のと そば



## 石川県産原材料 100%使用

奥能登の山間地域に広がる耕作放棄地を再生した自社農場「輪島市門前町山是清(やまこれきよ)農場」と「珠洲市八ヶ山(はつかやま)農場」で有機栽培した蕎麦を使用しています。原材料はシンプルに、この有機蕎麦と、同じく金沢大地の有機小麦、そして奥能登海水塩のみ。地域の名を冠する蕎麦においても、つなぎの小麦粉は輸入品を使用するものが多い中で、石川県産原材料100%にこだわっています。

蕎麦の風味や栄養の最も豊かな部分である甘皮まで丸ごと挽く「挽きぐるみ製法」を採用し、製粉と製麺を同一の工場で行っているため、挽きたての蕎麦の香りが特長です。生麺ならではのコシの強さと蕎麦本来の風味の良さが楽しめます。

1袋(100g×2) 561円(税込)

**入手先** ネット販売、直営店「たなつや」、自然食品店、スーパーマーケット、石川県アンテナショップ等

株式会社金沢大地

金沢市八田町東9番地

TEL (076)257-8818 FAX (076)257-8817 E-mail home@k-daichi.com URL <http://www.k-daichi.com/>