

食と農を考える女性の会

小松市

グループ員の田畑で取れた産物から
添加物を使わず、「地産地消」をモットー
にして作っています。

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
にんじんジャム	年間	1 0 0 kg
米味噌	年間	3, 0 0 0 kg
梅干し	年間	9 0 0 kg
かんじん漬け	一時停止	
大根寿し	年間	2 0 0 kg
柿の葉寿し	年間	(注文に応じて)
しそ粉	年間	1 8 kg



味噌の包装作業



主な加工品

■セールスポイント

地元産転作大豆を使った味噌は、地元のコシヒカリで米麴を作り、甘くまろやかな味を出し本物志向にこだわっています。

石川県産梅を使って昔ながらの添加物の無い梅干しを作っています。

県下一の生産量を誇るにんじんを使ったジャムは、甘さを抑えビタミンや繊維質がたっぷりの健康食品として好評を得ています。

現在、商品はJAあぐり直売所、道の駅木場潟または地元朝市などで販売しています。

代表者 小前田 照美 (こまえだ あきみ)
連絡先 〒923-0824 小松市軽海町 2-204-11 (こまつ食彩工房)
TEL&FAX : 0761-47-5351