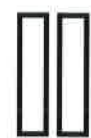




契約農家生産限定

ひとつひとつ丹精込めて作られた自慢の生姜をお届けします

高品質  
安定価格  
最高鮮度



千葉産生姜

# 千葉県産 根生姜

## POINT1 契約農家限定 千葉県八街産

温暖な気候と水はけの良い関東ローム層の赤土による恵まれた土壌で契約農家様方と一緒に畑造りから丹精込めて高品質な生姜を生産。繊維質が少なく、爽やかな風味と奥深い辛みが特徴の高品質な生姜が出来上がります。

## POINT2 安心・安全 安定価格 地産地消

契約農家様との取組みにより栽培記録から農薬使用回数を含む品質管理で安心安全を。契約栽培で全量仕入れの為、相場に左右されない安定価格。関東圏で育った顔の見える野菜で地産地消。

## POINT3 直前加工 最高鮮度

適正に温度管理された生姜を保管庫からすぐに加工、出荷します。収穫した生姜をより高品質で保つため、圃場の土の中で保管する昔ながらの方法にもこだわっています。



# LINEUP

～ラインナップ～

千葉県産  
生姜80g FG

---

千葉県産  
生姜100g トレー

---

千葉県産  
生姜250g 巾着

---



\* 導入例 別資料添付



# 私達の想いは

往年、関東圏での作付け面積トップを誇っていた千葉県産生姜が近年、生産農家の減少も伴い停滞していた。

生姜を扱う業者として地域の産地を守りより盛り上げていきたい！そんな想いから千葉ブランド再建を目指し2010年より取り組みを行って参りました。

# 今そして

2013年より契約農家様による千葉生姜部会を設立し、より安定した作付けと見込み収量の確保、品質の安定に取り組み、今年度は約6町歩(5.9ha)約200tの収量を見込めるまでに成長して参りました。

契約農家様と作付けから収穫まで定期的に現状視察や情報共有まで密にコミュニケーションを行いよりよい生姜を創るためひとつひとつに丹精を込めながら栽培してきました。

# 未来に向けて

私達は地場産地である千葉生姜を今後も大切に守り育て、国産生姜におけるトップブランドを目指してまいります。

農家様ひとりひとり生姜ひとつひとつを丹精にコツコツと。いつか生姜と言えば千葉県産と銘を打てるまで千葉生姜の価値を伝え続けて参ります。



# 【圃場 作付け風景 保存風景】



生姜は一年一作の作物で品質を保ったままの保存も大切です。弊社では昔ながらの方法に基づき圃場に埋めて保存する方法を実践しております。非常に手間がかかりますが最後まで高品質な生姜をお届け出来ます