

こちらは【予約注文】にて承ります。  
すべて有機栽培です。

### 有機 だだ茶豆 1kg



とれたてを次の日にお届け！ 食べ頃の豆は、やや薄い緑色。この色は、健康で美味しい作物の印です。味をよくするため、米ぬかにカキ殻などをまぜたオリジナル肥料を使用。

### オーガニック おかゆ (白米/発芽玄米/雑穀)

200g



つや姫の米粒の形を残したおかゆ。さっぱりとした自然の甘さと風味です。雑味がなく、口あたりはなめらか。発芽玄米は免疫力アップにつながり、雑穀はミネラル豊富です。

### オーガニック 米粉パスタ (白米/玄米)

100g/業務用150g



ゆで時間が短く、太めの麺がソースによく絡みます。添加物の塩、保存料、着色料は不使用。つなぎは、有機つや姫、ジャガイモデンプン。常温の涼しい場所で1年保存可能。

### オーガニック 甘酒

スタンドパウチタイプ/チャックタイプ  
150cc/300cc



思った以上の甘みがある、つや姫の甘酒。気品のある味と香りです。なめらかな舌ざわりで、のどごしはさっぱりとしています。

開封後も  
冷蔵保存できるから、  
料理にも使いやすい！

## でわやへい 出羽弥兵衛 株式会社

TEL 0235-78-0835

FAX 0235-62-4189

Mail info@organic-yahei.jp

Web https://www.organic-yahei.jp

営業時間 10:00~17:00

定休日 土・日・祝日

- 創業 文政十年(西暦1840年頃)
- 設立 平成11年5月
- 代表取締役 板垣 弘志
- 所在地 〒997-0164 山形県鶴岡市羽黒町屋田字南田50番地



有機栽培の  
おいしく、あんぜんなお米です！  
自信を持っておすすめします

十五代 弥兵衛



### 有機栽培米

#### 有機JAS つや姫

5kg/2kg

化学肥料を一切使用していないため、アレルギー体質の方でも安心して食べていただける、人と環境に優しいお米です。つや姫は粒の大きさ、炊飯時の含水率、粘り、甘み、食味、非常に優れています。そして「冷めても美味しい」ので、お弁当やおにぎりに最適です。一度味わうと忘れられない、華やかな甘みと香り口の中で広がります。

作り手が少なく、  
ごく希少なもち米「でわのもち」。  
格別に美味しいと評判です！

十五代 弥兵衛



### 弥兵衛の幻のもち

1kg(50g×20個入り)

山形県庄内地域特産のもち米品種「でわのもち」を100%使用。シルクのような舌ざわり、弾力、自然の甘みと旨味が特徴です。有機肥料(魚介類を主体とした肥料)を使用し土壌微生物豊富で安全・安心です。

### 有機胚芽米

#### 弥兵衛の幻のもち

800g(50g×16個入り)

山形県庄内地域特産のもち米品種「でわのもち」の胚芽米を100%使用。胚芽餅ならではの、香ばしい甘味と味です。胚芽にはミネラルをたっぷり蓄えているので、健康食としても。



## でわやへい 七羽弥兵衛 シリーズ

※すべて送料別、クロネコヤマト便でお届けします。



# 十五代 七羽弥兵衛

十五代

でわやへい

山からの水と  
ふわふわの土で  
育った  
有機栽培のお米を  
めしあがれ！



# たいせつな、人と自然をまもりたい

山形県の庄内平野に、  
出羽弥兵衛の田んぼはあります。

田んぼには、出羽三山のブナ林から

一年中、ミネラルたっぷりの霊水が注がれます。

「庄内米」の美味しさは、ここから始まります。

5月になる頃、オリジナルの有機肥料「米ぬかぼかし肥」を、  
田植え前の田んぼにまきます。

原料は、米ぬか、カツオ、カキ殻、昆布など。手作りです。

そんな肥料と微生物のおかげで、土の色は黒く、  
触ると、ふわふわとろとろ。ブナ林の香りがします。

春から夏にかけて、山の雪がゆっくりと溶ける中、  
昨年のお米から作った苗を、田植えします。

その後、人の力でいいいに除草をしながら、  
田んぼを見回り、大事に育てていきます。

秋には、有機栽培ならではの、根のしっかりした稲たちが輝きます。

出羽弥兵衛が、ずっと願ってきたこと。

あんしんなお米を届けて、美味しいと食べてほしい。

そして、本来の生態系のサイクルを、共に守っていききたい。

有機栽培は、お米の生命力が違います。

土もどんどん元気になります。

舐めるとほんのり甘い、森林の香りの土です。

はつきり言って有機栽培は、苦勞の連続です。

それでも出羽弥兵衛では、

手間ひまかけることを惜しまないと、お約束いたします。



## 主な取引先



- すし善 銀座店 (銀座)
- ウイン マカオ ホテル (マカオ)
- 米料亭 八代目儀兵衛 (京都・銀座)
- きたむら別館 (西麻布)
- オーガニックスーパー マザーズ (神奈川)
- フードストアあおき (静岡・神奈川・東京) ほか



# Dewayahi Series

Prices are without tax / Delivery fee excluded / Delivery by Yamato transport

## More organic foods (Pre-order)

### Dadachamame, organic edamame

1kg

Freshly picked, next day delivery. Healthy and delicious beans are pale green. Improved taste by our original rice bran fertilizer.



### Organic TSUYAHIME porridge (White rice/Sprouted brown rice/Rice cereals)

200g

Enjoy lumpy texture of the retained rice grain shape. Smooth mouthfeel with refreshing natural sweetness and flavor. Sprouted brown rice leads to immune strength. Rice cereals are rich in minerals.



### Organic (white/brown) rice flour pasta

100g / business use 150g

Made from organic Tsuyahime and potato starch. No salt, preservatives or colorings used. Quickly boiled, flat pasta clings well to sauce. Good for 1 year at cool room temperature.



### Organic Amazake, sweet sake

Stand-up pouch / Zipper type  
150cc / 300cc

Made from fermented Tsuyahime. Enjoy satisfying sweetness, elegant taste and aroma. Refreshing drink goes down well with smooth texture.



Can be refrigerated after opening  
Easy use for cooking

## DEWAYAHEI CO., LTD.

tel +81-235-78-0835

fax +81-235-62-4189

info@organic-yahei.jp

https://www.organic-yahei.jp

Business hours 10:00-17:00

Closed Saturdays, Sundays, holidays

Founded: 1840 / Established: November 1999

CEO: Hiroshi Itagaki

50 Minamida, Hiruda, Haguro-machi,  
Tsuruoka city, Yamagata, 997-0164, Japan

Feel free to contact us for other seasonal crops.



### Organically grown rice

### JAS Organic TSUYAHIME rice

5kg / 2kg

No chemical fertilizer used, safe for those with allergies, friendly to people and environment. Excellent traits in grain size, moisture content, stickiness, savoriness when cooked. Delicious even when cold, perfect use for takeaway-lunch and rice balls. Its gorgeous sweetness and aroma are ever enchanting.

The top quality safe and savory organic rice

Yahei the 15th



Very rare glutinous rice grown by few farmers  
High reputation for its exceptional deliciousness

Yahei the 15th



### Yahei's Maboroshi-no-Mochi

### Rice Cake Packed Individually

1kg (50g×20pcs)

Made from 100% glutinous rice variety, Dewanomochi, specialty of Shonai region, Yamagata. Grown in safe soil with organic fertilizer. Silky and springy texture, natural sweetness, and umami.



### Organic germ rice

### Yahei's Maboroshi-no-Mochi

### Germ Rice Cake Packed Individually

800g (50g×16pcs)

Made from 100% germinated rice of Dewanomochi. Savory sweetness and aroma unique to germ rice. Mineral rich, which contributes to a healthy diet.



大羽弥兵衛  
十五代目  
ごちそう

## Dewayahi the 15th

Safe and healthy organic rice  
grown in rich soil and  
sacred mountain water  
in Yamagata





## For people and for nature, forever



Dewayahei's rice field is in the Shonai Plain in Yamagata Prefecture.

It is poured with mineral-rich spiritual water year-round from The Three Mountains of Dewa's beech forests.

The journey to delicious Shonai rice starts here.

In May, we spread the original organic fertilizer, Komenuka Bokashigoe, in rice field before setting rice-plants.

Raw materials of the handmade compost are rice bran, bonito powder, oyster shell, and seaweed and so on.

The fertilizer and microorganisms make soil rich and dark with smooth fluffy texture and a scent of beech forests.



From spring to summer, as snow in mountains thaws slowly, we plant young rice plants grown from last year's rice seeds.

We nurture them by hand weeding watching their condition carefully.

In such organic farming, rice can grow with firm roots and shine in autumn.

Our hope is...  
to make everyone healthy and happy with safe and savory rice  
and to preserve original ecosystems for many years to come.

Organic farming enriches soil more and more. You even find the soil a bit sweet with a scent of forests if you lick it.

The fertile soil grows rice incomparably vigorous.

Despite a full of difficulties in organic farming,

**Dewayahei promises you to spend lots of time and effort for people and nature.**

### Business partners



Exclusive sushi and Japanese restaurants;

- Wynn Macau hotel, Macao
- Sushiharuzen, Ginza (Tokyo)
- Hachidaime Gihey, Ginza, Kyoto
- Kitamura annex, Nishiazabu (Tokyo)

High-quality supermarkets;

- Mathers natural foods market
- Aoki food store

