

私たちは環境保全型農業に取り組んでいます。



しょうじょう

猩々農園 株式会社

〒895-2635 鹿児島県伊佐市大口山野1559

TEL・FAX 0995-29-3128

〔公式ホームページ〕



<https://shojo-farm.com/>

〔オンラインショップ〕



<https://shojo-farm.raku-uru.jp/>



食品の衛生管理に関する
国際的な手法である「HACCP(ハサップ)」の
JFSM(一般財団法人 食品安全マネジメント協会)の
認証を取得しました。

薩摩の米蔵
「伊佐」からの
お届け物

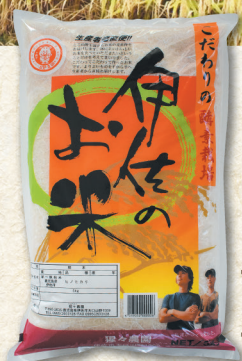
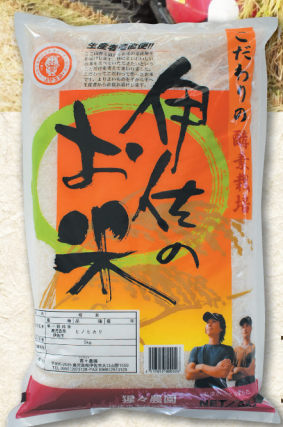


しょうじょう

猩々農園 株式会社

それぞれのこだわりの美味しさは

自然の恵みと、農家の
情熱から生まれた逸品。



こだわりの酵素栽培
伊佐のお米

四方の山々から流れ込む豊富な水と盆地特有の日中の激しい寒暖差がとびざり「おいしい米」を育みます。上品な香りや甘みの特徴の自慢の逸品です。



酵素栽培で育てたお米

酵素栽培とは、自然界に広く存在する酵素の触媒作用を意識的に活用した微生物農法。

「体に良い、美味しいお米を食べていただきたい。」それだけを考えてきた農家の情熱が詰まったこだわりのお米をどうぞご賞味ください。

しょうじょう
鹿児島県 伊佐市『猩々農園』から。



原料のもち米も
米麴もすべて自家製。

- アルコールゼロ
 - 無添加
 - 砂糖不使用
 - シールド乳酸菌入
- ※シールド乳酸菌は森永乳業の登録商標です。

必須
アミノ酸
含有



食べるあまざけ
さつまの雪



いつでもどこでも「サクサク」と美味しい。フリーズドライの食べるあまざけです。 ※写真はイメージ

伊佐米
100%

お米農家
猩々農園がつくった
あまざけ



自社による米の生産から、麴まで丁寧手作りしました。まろやかで深みのあるやさしい甘さのあまざけです。

安心・安全へのこだわり

伝統的な手法と最新の電子制御技術を組み合わせた麹づくり…。

最適な温度管理を徹底したあまざけ糖化、できたあまざけはクリーンブースで充填し、1本1本検品し、厳重な品質管理のもと、送り出しておりますので安心してお飲みいただけます。

