

豊年屋の信州ごま

日本国内で流通している”ごま”の99%以上は輸入原料で、国産ごまは1%未満となっており、とても貴重な存在です。豊年屋では地元と連携し長野県産の黒ごまの栽培に取り組んでいます。

信州の豊かな大地と澄んだ空気の中で、手間暇かけて大切に育てられた信州産黒ごま。栽培期間中農薬は不使用です。

香ばしくて、風味豊かな信州ごまはご家庭のいつもの料理を引き立てる名脇役になることでしょう。ぜひご賞味ください。

豊年屋 家庭用信州ごま ラインナップ



貴重な信州ごまを直火釜でじっくり芯まで煎りあげました。香ばしさとプチプチした食感でお料理に華を添えます。



直火釜で香ばしくじっくり芯まで煎りあげた信州ごまを、使いやすくすりごまにしました。独自の製法でしっとりとした食感と揺りたての香りをお楽しみいただけます。

内容量: 35g
JAN: 4976866103567

内容量: 30g
JAN: 4976866203069

ケース入り数: 20袋入り
個装サイズ: 縦175mm 横110mm
ケースサイズ: 縦295mm 横163mm 高さ73mm
賞味期限: 製造日より365日
参考上代: 480円(消費税別)



<http://honenya.com/>

株式会社 豊年屋
長野県駒ヶ根市下平292-35
電話0265-82-3131
FAX0265-82-3231