

博多あまっコーン

ペースト

糖度20度にもなる「博多あまっコーン」のおいしさをペーストにしてギュッとつめこんだ商品です。



米糠循環農法で生産したとうもろこしは「博多あまっコーン」という弊社オリジナルの名称にて販売しています。特徴は粒がしまっていること、糖度が高いこと。ペーストの糖度は18度以上で、無添加で素材そのままの風味を感じていただけます。加熱殺菌後に急速冷凍しており、そのままでもご使用いただけて調理の手間を大幅に短縮することができます。

- ・内容量／500g
- ・1ケースあたり／7バック入り
- ・お届け／発注より2週間

博多あまっコーン

冷凍粒コーン

旬のとうもろこしの甘みをそのままに。粒コーンにして使いやすとしたオリジナル商品です。



「博多あまっコーン」の粒だけを取り出して使いやすくしました。旬の時期の風味そのままの粒コーンで、特徴はコーンの粒がしまっていることです。調理の手間を大幅に短縮することができます。そのまま炒めたり、トーストのトッピングなどいろいろな料理にご活用ください。

- ・内容量／1.5kg
- ・1ケースあたり／6バック入り
- ・お届け／発注より2週間

株式会社 酒見農産

〒830-1102 福岡県久留米市北野町八重亀806-4

ホームページはこちらのQRコードより簡単アクセス▶

ご注文・
お問合せ先

TEL 0942-78-0600
FAX 0942-78-0601

メールアドレス

sakeminosan@gmail.com

ホームページ

<https://sakeminousan.my.canva.site/>



Instagramで
最新の情報や
日頃の農園情報を
配信中!



米糠循環農法で生産

博多あまっコーン
ペースト

想像を超える
甘さとなめらかさ、
自然のままに



福岡産とうもろこし

“博多あまっコーンペースト”は

アレンジ次第で何にでも

使える魔法の スイートコーン ペースト!



博多あまっコーンスープ

久留米市のレストラン「イタリアーノ
アッカ」様が博多あまっコーンペーストで、コーンの甘味がひろがる
コンスープをレシビ化してくださいました。



博多あまっコーンペースト

米屋だからできる米糠循環農法で、
生産したとうもろこしは「博多あまっコーン」という
弊社オリジナルの名称にて販売しています。
畑の土が元気になれば作物も元気になります。
糖度なんとメロンより甘い
20度にもなります。

想像をこえる
甘さと
なめらかさ



博多あまっコーンかき氷

福岡市中央区天神にある「おいしい氷屋」
様が期間限定で、博多あまっコーンペースト
をソースに使ったかき氷をメニューに加
えてくださいました。ふわふわのマスカ
ルボーネホイップに、醤油バターで香ばしく
仕上げた粒コーンがアクセントに。



博多あまっコーンキッシュ

久留米市のslowly kitchen様が、博多
あまっコーンをふんだんに使用した「博
多あまっコーンたっぷりキッシュ」を大手
百貨店のギフト商品として販売してくだ
さいました。

博多あまっコーン塩キャラメル

九州産業大学の学生考案のレシビをもと
に、久留米市のslowly kitchen様で製造
および販売をいただいております。
とうもろこしの風味が感じられるソフトな
キャラメルです。



コーヒータムなどに、
ちよつと贅沢なキャラメルを
お供にリラックスを。

自然のままに

[会社概要]

社 名:株式会社 酒見農産(カブシキガイシャ サケミノウサン)

本社所在地:福岡県久留米市北野町八重亀806-4

代 表 者:代表取締役 酒見俊二郎(サケミシュンジロウ)

資 本 金:2,500万円(2025年7月現在)

従 業 員 数:4名(2025年7月現在)

事 業 内 容:農産物生産・加工・販売 農作業受託
農作業受託は稲刈り、米麦の乾燥・調整作業、一般農作業など

[沿 革]

平成28年(2016年)8月 会社設立

平成29年(2017年)7月 倉庫兼工場竣工

米麦乾燥機(80石×3台)設置

令和2年(2020年)12月 大型冷蔵倉庫竣工

令和6年(2024年) 9月 米麦乾燥機(60石×3台)増設



農の恵みを、まっすぐに届ける。

米糠や粃がら、野菜残さなど自然由来のものを
堆肥化して田畑に戻し、
健康な土づくりをしておいしい作物をつくる
米糠循環型農業に取り組んでいます。



株式会社 酒見農産
〒830-1102 福岡県久留米市北野町八重亀806-4

ご注文・
お問合せ先

TEL 0942-78-0600
FAX 0942-78-0601

メールアドレス

sakeminosan@gmail.com

ホームページ

<https://sakeminousan.my.canva.site/>

ホームページは
こちらのQRコードより
簡単にアクセス
出来ます



Instagramで
最新の情報や
日頃の農園情報を
配信中!





酒見農産

株式会社酒見農産は、設立から10年目を迎える福岡県久留米市北野町の農業法人です。福岡市からは電車で約1時間、高速道路を利用すれば車で約40分という好立地に位置し、耳納連山を望み、筑後川がすぐ横を流れる自然豊かな肥沃な土地で農業を営んでいます。昭和54年設立の地域の老舗米屋を母体としており、高齢化により米作りを断念する農家の方々を支援したいという思いからスタートしました。現在では、米の生産だけにとどまらず、地域の農家から引き継いだイチジクの栽培や、大手飲食チェーンとの契約栽培など、多岐にわたる農業活動を展開しています。

●地域との連携と社会貢献

高齢化が進む地域農業の担い手として、農地の維持・継承に貢献

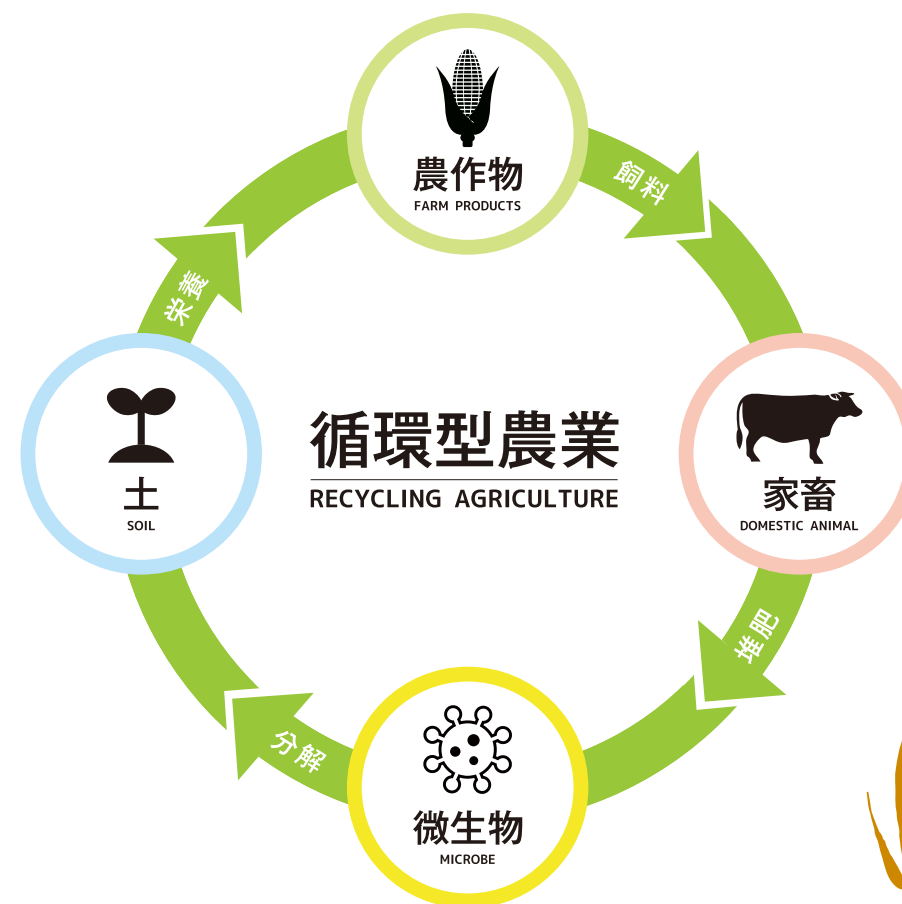
SDGsの取り組みとして、米ぬか・もみ殻などの副産物を活用した「米糠循環農法」を推進

地元住民の生活支援の一環として、会社敷地内で冷蔵ショーケースを活用した無人販売所を設置

私たち酒見農産は、「地域の農業を未来につなぐ」という理念のもと、安全・安心・高品質な農産物を通じて、地域に根ざした持続可能な農業経営を行っております。引き続き、信頼できるパートナー企業様と共に、地域の食と農の未来を築いてまいります。

飲食店などの業務用にも対応しております。
ふるさと納税、贈答用、地方発送も承っております。

生産者と共に、安心・安全な国産野菜をお届けします



グルーブの精米工場から出る米糠や粃殻、野菜の調整残渣を使ってオリジナルの堆肥を作り、それを田畑に戻して作物を育てる「米糠循環農法」に取り組んでいます。米糠は土壌微生物のえさになり、フカフカの元気な土になって美味しい作物ができます。

また、大型機械で米麦の収穫・乾燥・調整などの作業受託も行っており、地域農業の活性化に向けて日々尽力しています。



●主な生產品目と取り組み

現在、4haの農地で以下の農産物を栽培・販売しています。
米、もち麦、ほうれん草、ブロッコリー、とうもろこし、人参、モロヘイヤ、イチジクなど
正社員4名少数精鋭体制で、生産から袋詰め、販売まで一貫して行い、地元の八百屋やスーパー、インターネット販売、ふるさと納税、イベントでのマルシェ出店など、多様な販売チャネルを活用しています。市場価格に左右されない、安定的で持続可能な農業経営を目指しています。

●主力商品とこだわり

【博多あまっコーン】福岡エコ農産物として、化学肥料・農薬を県基準の半分に抑えて栽培。糖度が高く、粒立ちがしっかりした食べ応えのあるとうもろこしです。
当社の人気No.1商品で、ギフトやお中元にもご好評いただいています。

【イチジク加工品】福岡県内の飲食店と連携し、ジェラート、ケーキ、ドライフルーツ等へ展開。
収穫物の無駄を出さないよう、加工品にも力を入れています。

【人参(福岡エコ農産物申請中)】甘みが強く、火の通りが早いことで評価が高まり、リピーターが増えています。