

こだわりの農産物

生食できる糖度20度の
フルーツコーン「味来」

《菜っちゃんコーン》

果物のようにジューシーで、極上の甘さ
スーパースイートコーン「味来」

【なっちゃんコーン】

毎日 早朝に収穫し、
クール便で即日発送しております。

1箱 約4k (13本~15本程度) (送料別途)
販売期間 6月上旬から6月下旬頃まで
クール便でお届け

徳島ならではの

干し柿専用渋柿「大和柿」

大和柿は、徳島特産の干し柿専用の柿です。
私どもは、木で赤く熟れたものを丁寧に
収穫してお届けしますので、
出来上がったあんぽ柿、干し柿は、
他の柿で作ったものと比べて、
あめ色でとっても甘く仕上がります。



1箱10k 収穫期間 11月上旬から12月上旬

〒771-1701 徳島県阿波市阿波町下喜来南202

TEL0883-35-2577 fax 0883-35-6445

awa_kitagata@yahoo.co.jp

<https://www.awanokitagata.com/>



阿波ノ北方農園



特別栽培米「阿波ノ北方米」



減農薬 有機肥料
カルシウム特殊肥料カルゲンで作った
食味値80点以上の甘いお米です

25kg、5kg、3kg、6合

超微細粒の米粉「阿波ノ北方米粉」



料理お菓子の米粉
阿波ノ北方米粉

300 g



グルテンフリー
パンとお菓子の米粉

300 g

阿波ノ北方米粉に
アルファ化米粉をブレンドして
グルテンフリーのパンが
ふんわり簡単に作れます。
マフィンや、パウンドケーキが
美味しく出来ます



アルミニウムフリーの
パンケーキの米粉

300 g

アルミニウムフリーのベーキングパウダー、
てんさい糖、アーモンドパウダーを
ブレンドした安心安全なパンケーキが作れます



グルテンフリー
たこ焼きの米粉

300 g

かつお節粉、山芋パウダーを
ブレンドし外はカリカリ中はトロトロ
のたこ焼きが作れます

阿波市産の野菜や果物の むてんかじゃむ

季節の野菜や果物に
余計なものは一切使わず
てん菜糖でコトコト煮詰めただけの
やさしい甘さのじゃむです

種類は、季節によって変わりますので
お問い合わせください

130 g

美~ナス（翡翠茄子）、にんじん、いちご、
プラム、ぶどう、すだち、柚子ジンジャー
（2色じゃむ）

イチゴバター、サツマイモ、



米ぬかふりかけ

ふりかけるだけで、てがるに玄米食！
阿波ノ北方米の米ぬかを丁寧に焙煎し
鰹節や昆布、黒ゴマ、海苔をブレンドして
香ばしく仕上げました。

鳴門の塩と、てん菜糖を少し。
残留農薬の検査済み。安心してお召し上がり下さい

海老とちりめんじゃこ・梅としそ・鰹節（各30g）



ひとつひとつ手作り

幻の柿 大和柿の干し柿

徳島ならではの「大和柿」を 母ちゃんが
せっせと夜なべして「甘~くなあれ！」と、
お日様に干して作った干し柿です。



販売期間 12月下旬から3月上旬 無くなり次第終了



ふるさとの味

阿波ノ北方
大和干し柿

保管方法

干し柿

柔らかめものは冷蔵庫(10℃以下)で2週間、
よく干され白い粉のふいたものは、15℃以下の
冷暗所で2ヶ月保存できます。

※表面の白い粉は、乾燥時に果糖が噴出したものです。ご安心ください。

グラッセ

15℃以下の冷暗所で2ヶ月保存できます。

阿波ノ北方農園

〒771-1701

徳島県阿波市阿波町下喜来南202

Tel 0883-35-2577 / Fax 0883-35-6445

☒ awa.kitagata@gmail.com

<https://www.awanokitagata.com/>



阿波の自然菓

幻の大和柿

徳島県特産の「大和柿」は、収穫期間が半月少々と短く、皮が柔らかく傷がつきやすいため、そのほとんどが地元で消費される「幻の柿」。干し柿専用の渋柿で、美しいオレンジ色とまろやかな甘みは他の柿とは比べ物になりません。

干し柿には、βカロテンやカリウム、豊富な食物繊維が含まれており、健康・美容志向の高まりも相まって、広く注目されています。

当園では、種の少ない木を選抜して育成しており、有機肥料やカルシウム特殊肥料を使用し最小限の農薬散布で栽培。昔ながらの方法で、ひとつひとつ丁寧に手作りした懐かしいふるさとの味を、ぜひお楽しみください。



※表面の白い粉は、乾燥時に果糖が噴出したものです。

大人のデザート 干し柿のグラッセ

叶 ~kana~

大和干し柿を米焼酎に漬けた、新しいスイーツです。



「本格米焼酎AWA RICE」にスパイスを少し加えた調味液で大和干し柿を漬けこむと、風味豊かな大人のデザートに仕上がりました。

商品名の「叶」には、希望や調和という意味があり、干し柿と米焼酎の調和を表しています。

そのままでも、クリームチーズや生ハムなど塩味のある食材と合わせても、美味しくお召し上がりいただけます。



※アルコールは1%未満ですが、お子さまやご妊娠中の方、アルコールに極端に弱い方はお控えください。

本格米焼酎AWA RICE



徳島県の日新酒類株式会社で作られている米焼酎。原材料に阿波市産「山田錦」を100%使用し、減圧蒸留で造られた、繊細で心地よい吟醸香が広がる焼酎です。

手軽に玄米食♪



米ぬかふりかけ



米ぬかふりかけ

減農薬特別栽培米『阿波ノ北方米』の米ぬかで作ったふりかけ

玄米食が身体に良いのはわかっていますが、毎日玄米食するのは難しいですね。

そこで米ぬかを上手に食べることで手軽に玄米食♪

安心、安全なものをお客様に届けたいという思いから作りました。

残留農薬検査済みですので、安心してお召し上がりください。

米ぬかふりかけ10gで、玄米のお茶碗一杯分のミネラルを含んでいます。

梅としそ	
エネルギー	38.6kcal
タンパク質	2.7g
脂質	1.5g
ミネラル	1.83g
塩分	1.34g

ちりめんと えび	
エネルギー	41.1kcal
タンパク質	3.35g
脂質	1.32g
ミネラル	0.85g
塩分	0.35g

かつお節	
エネルギー	37.5kcal
タンパク質	1.8g
脂質	1.2g
ミネラル	1.73g
塩分	1.1g



阿波ノ北方農園 三木みずほ

771-1701
徳島県阿波市阿波町下喜来南20
Tel.0883-35-2577
fax 0883-35-6445
mail awa_kitagata@yahoo.co.jp

※食品微生物センターにて検査