



おいしい山形

酒田産
仁助屋ちや豆

山形県酒田市

農業
仁助屋



在来種のただちや豆から採種し、20年以上自家選別を繰り返し、20品種ほどを作付しています。

平地から標高の高い鳥海南麓の畑までのリレー栽培で、7月中旬から9月下旬まで、ほぼ品切れなしでの出荷が大きな特徴です。

仁助屋が長年選抜してきたちや豆の味のリレー、是非お試しください。



内容量/1.5kg (250g×6)
1ケース入数/6パック



内容量/3kg (250g×12)
1ケース入数/12パック

- ❖ 早生こまぎ (7月下旬)
極早生品種なので甘みはやや弱く風味があります。
- ❖ 早生甘露 (8月下旬)
とうもろこしのような甘みがあり、ただちや豆独特の香りが楽しめます。
- ❖ 甘露 (8月上旬～中旬)
早生甘露よりさらに甘みが強くなります。
- ❖ 早生白山 (8月下旬～9月上旬)
仁助屋では5系統の厳選した早生白山を使い、2週間収穫できます。
それまでの早生品種より格段に味がのります。
- ❖ 白山 (8月下旬～9月上旬)
3系統の白山を使っており、味、風味ともに最も優れています。
- ❖ 尾浦 (9月上旬～中旬)
晩生の在来種で、大粒になり、山の気候により甘みが出ます。



農業 仁助屋

nisukeya.com

☎998-8161

山形県酒田市吉田字伊勢塚112

☎0234-25-2152

農業仁助屋のもち米 「酒田女鶴」



ごくわずかの農家が守り伝えてきたもち米「女鶴」を
バイオ技術で改良した「酒田女鶴」。
絹のような光沢で、のびがよく、風味が最高。



農業仁助屋 nisukeya.com

☎998-8161 山形県酒田市吉田字伊勢塚112
☎0234-25-2152

「酒田女鶴」は、在来種の「女鶴」を酒田市で品種改良したもち米です。

仁助屋では、風味をより感じていただくため、そのほとんどを杭掛けによる自然乾燥で仕上げています。

太陽により乾燥させ、雨や朝露で水分を戻しながら、じっくりと適度な水分量まで乾燥させます。

「女鶴」は、大正初期に酒田の豪商本間家が菓子屋に羽二重餅をつくらせ、皇室に献上したほどの美味しいお餅です。



杵つき自家製造 売れ筋人気商品です。

商品名/ふさともち 白丸もち
内容量/500g 12個入り
1ケース入数/20パック
賞味期限/60日



商品名/酒田のもち 白切もち(個包装)
内容量/500g 10個入り
1ケース入数/20パック
賞味期限/120日



商品名/酒田のもち 白丸もち(個包装)
内容量/340g 10個入り
1ケース入数/30パック
賞味期限/120日



農業仁助屋「彩(あや)もち」

ご希望に応じて人数などの調整が可能です。

彩(あや)もちは黒豆、青豆、紅花、ごま、よもぎなど豊富に取り揃えております。



もち米(酒田女鶴)、大豆は自家生産(山形県産)です。



農業仁助屋 nisukeya.com

☎998-8161 山形県酒田市吉田字伊勢塚112

☎0234-25-2152

仁助屋のもち米「酒田女鶴」

ごくわずかの農家が守り伝えてきたもち米「女鶴」をバイオ技術で改良した「酒田女鶴」。絹のような光沢で、のびがよく、風味が最高。

秋から春にかけて販売しています。

[種類]

黒豆もち・秘伝豆もち・赤豆もち
胡桃もち・胡麻もち・玄米もち・古代米もち
紅花もち・よもぎもち・栃の実もち・黒糖もち

[内容量] 各250g(5個入)

[1ケース入数] 40個

[保存方法] 直射日光を避け、冷暗所に保管