



れんこんの穴から
未来が見える。



れんこん三兄弟

れんこん三兄弟が作る れんこんの魅力

れんこん三兄弟は、
茨城県稲敷市でれんこんを生産・販売している会社です。

先代が築いた米・れんこん農家としての確かな技術を受け継ぎ、
平成22年に、れんこん部門を独立させて兄弟三人で起業しました。

私たちは「最高のれんこん作り」を目指し、
全国有数の産地である霞ヶ浦の地から、れんこんの魅力と、
新たな農業スタイルを広めることをモチベーションに、
日々、れんこんと真剣に向き合っています。



第四節（根元・お尻）

食べごたえのある、もちもち食感。
繊維が多く、一番硬め。
デンプンが豊富な部位。

旨味

第二・第三節（中央）

ホクホク×シャキシャキ！
程よいデンプンと繊維で、
バランスの良い食感。

第一節（先端）

シャキシャキ食感が魅力。
デンプンが少なく、
繊維が細かくて柔らかい。

代表の想い

れんこんは、栽培方法や食べ方などがまだ広く知られていない食材であり、そこに大きな可能性を感じています。これまで業界の先輩方が築いてこられた販売環境と、国内でも有数の恵まれた栽培環境に心から感謝しております。今後も持続性を大切に、スタッフ一人ひとりの成長とともに、より多くの方々にれんこんの美味しさを知っていただけるよう活動して参ります。

白さ

霞ヶ浦の恵み、澄みわたる白。

切った後も黒ずみが少なく、透き通るような白さが持続します。
この透き通った白さは、土地づくりと霞ヶ浦周辺の砂土壌が生み出します。
白いれんこんは雑味がなく、どんな料理にもぴったり合います。

食感

れんこん一つで、食感いろいろ。

時期や部位、調理法や切り方によって、れんこんは様々な食感が楽しめます。
筋っぽさがなく、サクッとした歯ざわりの良いシャキシャキ感から、
じっくり火を通すことで、もちもち・ほっくりとしたやわらかな食感へと変化します。

濃厚な旨味で、食卓の主役に。

濃厚で力強い旨味と甘みが特徴です。
シンプルな味付けのステーキや炒め物、様々な食材と合わせた煮物でも、
しっかりとしたれんこんの味わいを楽しむことができます。



Takao

長男

宮本 貴夫

おいしい

れんこんの3つの決め手

「土」「品種」「鮮度」の3つの要素が組み合わさることで、れんこん三兄弟のおいしいれんこんが生まれます。



土



霞ヶ浦の湖畔は低湿地帯で水資源が豊富なため、れんこん栽培に適しています。良質な土壌を誇り、全国的にもその名が知られています。

私たちはこの地で「堆肥」を中心に有機物を活用した保全型農業を実践しています。微生物の働きを活かしながら、れんこんに最適な土壌作りを進めています。

環境にやさしい
保全型農業

- 資源を無駄なく活用
- 土壌の健全化
- 持続可能な生産

十分に発酵させた有機物

全国にも知られる霞ヶ浦の良質な土壌

有機物が微生物の餌になり活性化

れんこん作りに適したこだわりの土壌へ

品種



私たちは自社選抜した3品種「A-1」「幸祝」「金澄」を栽培しています。それぞれ食感の違いや特徴があり、品種ごとに適した土質の田んぼを選び、こだわりの土を持って育てています。

エーワン
A-1

適した土質
砂壤土

- ・シャキシャキとした食感
- ・繊維が細かくて柔らかい
- ・火が通りやすい
- ・水分が多く、瑞々しい

コウシュク
幸祝

適した土質
砂壤土

- ・白く、透明感のある色
- ・A-1と金澄の間に位置するややもちもちとした食感
- ・形がコロコロとしている

カナスミ
金澄

適した土質
粘土

- ・もっちりホクホクした食感
- ・豊かな甘みと深い旨味
- ・繊維やでんぷんが豊富
- ・大きく、ふっくらと丸い形

鮮度



徹底した品質管理のもと、収穫から24時間以内に発送し、最高の鮮度を保ったれんこんをお届けします。



Point 2
A品の中でも特に良いものを厳しく選別

× でんぷん質が表面に出てきているもの

収穫から
発送まで
24時間以内

注文

収穫

水洗い

選別

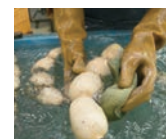
出荷

発送

店舗

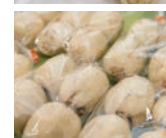
Point 1

一つ一つを丁寧に水洗い



Point 3

通年を通して氷詰め出荷

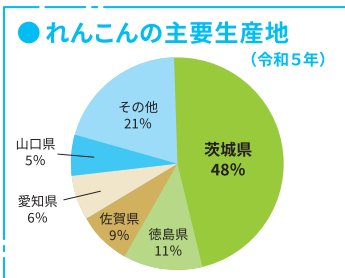
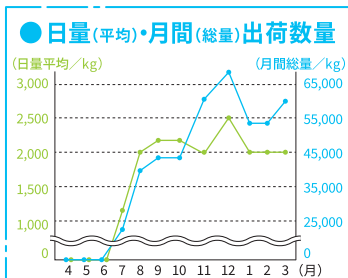
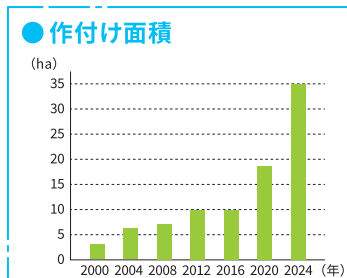
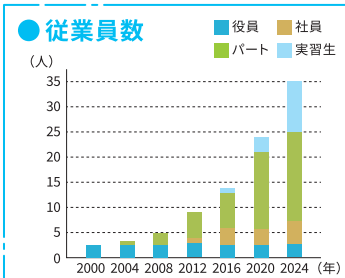
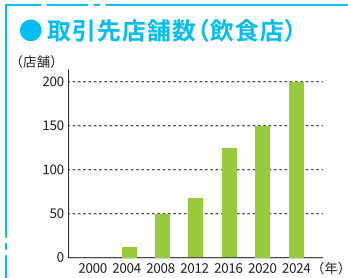
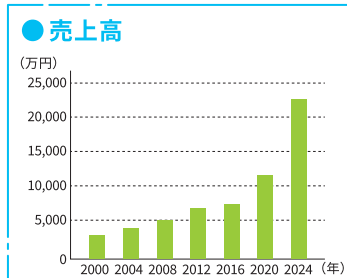


私たちの強み

2000年から2024年にかけて作付け面積と売上高が約7倍に増加し、安定した成長を続けています。

飲食店の取引先店舗数は200店舗に拡大しています。

多くの飲食店から選ばれることが品質と信頼の証です。従業員数も35名以上に増え、多様な人材を活かす体制が持続的な成長を支えています。



地理的な背景

私たちがれんこんを栽培している茨城県稲敷市・浮島(うきしま)は、かつて霞ヶ浦に浮かぶ島でした。

そのため霞ヶ浦と利根川に挟まれ、れんこん栽培に欠かせない水を安定して確保できる恵まれた土地です。さらに砂地の土壌が多いため白く肌ツヤのよいれんこんに育ちます。この恵まれた栽培環境を活かし、古くかられんこんの栽培が盛んに行われてきました。

四季折々

旬のれんこんをお届け

れんこんの出荷時期

私たちのれんこんは1年の中で7月～翌3月の9ヶ月間出荷をしております。

泥の中で夏から冬にかけてゆっくりとデンプン質をため込むため、徐々に食感が変化します。

季節の移り変わりとともに、旬の味わいをお楽しみいただけます。

新れんこん			夏れんこん		秋れんこん		冬れんこん			春れんこん
7月			8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
夏～初秋			秋～初冬		年末～冬の終わり頃					
シャキシャキ、サクサクの歯ごたえが楽しめる時期です。瑞々しく繊維も細かく柔らかいため先端はサッと茹でてでサラダにして食べるのがおすすめです。			葉が枯れ落ち、でんぷん質が溜まってきます。そのため、熱を通すとほっくり、ややもちもちな、新れんこんと冬れんこんのちょうど中間の食感を楽しめます。		大きく育ったれんこんはもっちりホクホクとした食感です。寒さから身を守るためでんぷんを糖質に変え、甘みが増しています。繊維が豊富です。					



Masaharu
次男

宮本 昌治

❖❖❖❖❖ おいしさは、人と人との信頼から ❖❖❖❖❖



私たちは、取引先との定期的な情報交換を大切にしています。商品のご要望に的確にお応えしながら、味の仕上がりや提供状況をリアルタイムで共有し、信頼関係を築いています。

また、収穫体験やイベントなどを通して、お客様と実際に顔を合わせ、作物や現場への理解を深めています。こうした体験は、スタッフの接客力や商品提案にも良い影響を与えています。

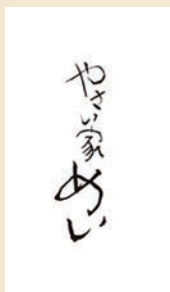
さらに、社員研修では取引先の飲食店で実際に食事をし、食材がどのように料理に活かされているかを体感。生産者の想いが、料理としてどう伝わっているのかを実感できる貴重な機会となっています。

メニューに社名を掲載していただくこともあり、「農家直送の新鮮な野菜を使っている」という安心感を、飲食店のお客様にもダイレクトに伝えることができます。

❖❖❖❖❖ お客様からの声 ❖❖❖❖❖

畑からの贈り物！生産者さんの想いをのせた野菜料理のお店

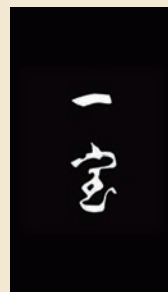
やさい家めい 様



当時、「蓮根」という食材を聞いた時は「不意をつかれた」「考えてみてもなかった」という感じでしたが、宮本さんの蓮根を食べて見るといままでの蓮根と違い、味があることに驚きイメージが変わりました。
また季節での味の違いや食感の違いを知り、これまでの知識が間違っていた事と蓮根に抱いていた私のイメージが変わりました。
育て方や品種へのこだわりそして努力を感じる、宮本さんの蓮根は別格です。

創業1850年、厳選素材を使用した天ぷら料亭

一宝 様



毎年毎年のお付き合いの積み重ねと、互いに顔の見える信頼関係が何よりの良いところと感じております。
また、出荷開始から終了までシーズンを通して季節ごとに移り変わる味の変化を楽しめるのも魅力です。
蓮根は主役ではないけれど、宮本さんの蓮根を使うようになって「蓮根が美味しい」と仰ってくださるお客様が増えました。
先日、ベジタリアンのお客様が急にいらしたので、天ぷら以外にも味噌に蓮根饅頭を作ってお出ししたり、皮を厚く剥いてきんぴらにしてみたところどれも大変喜ばれました。

新鮮なまま素揚げ！

れんこんちっぷ

おやつにも、おつまみにも。
米油でカラッと揚げて、
軽やかな食感に仕上がっています。
厳選素材のみを使用し、
れんこんの甘みを際立たせました。



ピンクソルト味

塩ソムリエの方から提案頂いた中から、れんこんの甘みを引き出すパキスタン産ヒマラヤ岩塩を選びました。

あおのり味

ピンクソルトの塩味を基本に青のりを振りかけました。食欲をそそる海苔の香りが特徴です。

しょうゆ味

ピンクソルトの塩味を基本に醤油を振りかけました。香ばしい醤油の香りが特徴です。

そんな想いを込めて、
愛情たっぷり育てた新鮮なれんこんを、
米油で一つひとつ丁寧に素揚げしました。

ご購入は
こちらから



自分の子供に安心して食べさせたい。

スタッフ全員で挑む。 未来へ続く、れんこん作り。

現在れんこん三兄弟で働く
スタッフは全員、もともと農業と無縁でした。
そんなスタッフがのびのびと
学び、働ける環境作りを私たちは重視しています。
3K産業ともいわれる従来の農業を変えるべく、働く人にとって魅力的な会社をめざします。

作り手紹介



私たちはこれからも
信頼できるスタッフと共に、
最高のれんこんを作ってまいります。



組織経営

農業で難しいのは安定させる事です。
天候の影響を大きく受ける農産物の管理を組織で受け止め、リスクを分散させる取り組みを進めております。
また、農業で働きたいという思いを持つ方がいても、安心して働ける環境がまだまだ少ないのが現状です。
こうした課題を改善するべく組織経営を進め、社内外ともに安定感を共有できる会社づくりを進めております。



Akira

三男

宮本 昭良



沿革

- 2002年 親元就農
- 2005年 宮本兄弟農園を
屋号として設立
- 2006年 直売所出荷開始
- 2010年 れんこん部門を
独立し、法人化
- 2013年 社員雇用を本格化
- 2017年 組織型経営に転換
- 2019年 加工事業の参入
- 2025年 新規出荷場建設

会社概要

- 会 社 名 株式会社れんこん三兄弟
- 設 立 平成22年6月1日
- 住 所 〒300-0641
茨城県稲敷市浮島1447番地
- 代 表 者 宮本貴夫
- 事業内容 れんこん栽培における全般
- M A I L mail@renkon3kyodai.com



Website



Instagram



出荷場の紹介

れんこんをより鮮度良く、より美味しくお届けするため、またスタッフの体力的負担を軽減するために、最先端の機械を導入し自動化を進めたれんこん専用出荷場を新築しました。

原材料冷蔵庫、商品冷蔵庫、自動氷投入機、仕分けロボットなどを連動させることで出荷作業の効率化を実現し、より美味しいれんこんを育てるための栽培管理作業にも、これまで以上に注力できるようになりました。



お問い合わせはメールから