

おいしいおせんべいが できました



青のい塩
瀬戸内海産すじのり
伊豆大島自然海塩

魚醤
富山県産魚醤
有機大豆醤油

こほう
よしむら農園産

子供たちが自然の味を味わい、本物のおいしさの分かる人に育って欲しいと思います。そのためにも、おやつも添加物や化学調味料を使っていないものを食べさせたいものです。このせんべいの主材料の米は、若狭町相田で、有機肥料を使い、農薬や除草剤を使わずに、丹精込めて作ったものです。このお米を、同じ有機農業に取り組む岡山県の里山農場でせんべいに加工してもらっています。味付けは、天然塩や添加物の入っていないしょう油などを使用しているため、本当に素朴な味わいです。

よしむら農園の おせんべい



よしむら農園 (吉村 義彦・春子)

〒919-1312 福井県三方上中郡若狭町相田 34-28

TEL&FAX0770-45-1070

URL <http://www1.kl.mmnet-ai.ne.jp/~yokun/>

E-mail yokun@kl.mmnet-ai.ne.jp

