



土・地域・心を耕す

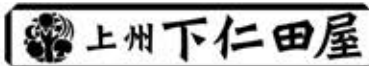
先祖代々、下仁田特産の「下仁田ねぎ」と「こんにやく」の生産を主に農業を営んできました。自家栽培「もっちり生芋100%こんにやく」をはじめ、この地域の農家で受け継がれてきた味を守っています。その他、「自家栽培野菜と地域の食材」を使った加工品の製造販売も行なっています。

伝統野菜の栽培と、極力添加物を加えない伝統食を手作りし、召し上がる方にほっこりと「心が安らぐ食」を提供し続けたいと思います。



〈生鮮野菜〉

下仁田ねぎ・こんにやく芋・椎茸・玉ねぎ



農林水産省六次産業認定農園 神戸農園
群馬県甘楽郡下仁田町馬山 4334 〒370-2603
電話・FAX 0274(82)2708
<https://shimonita.com>



自家農園 10月の下仁田葱畑



馬山丘陵 夏の自家栽培こんにやく畑





下仁田が育んだ大地の恵み

JOSHU・SHIMONITAYA



もっちり生芋100%こんにやく



上州下仁田屋はこんにやく芋から栽培し「こんにやく」を手づくりしています。一番人気商品は、自家栽培生芋こんにやくを農家に受け継がれてきた昔ながらのバタ練り製法で作った「粘り」が自慢の「もっちり生芋100%こんにやく」。



下仁田ねぎ味噌

下仁田産下仁田ねぎを100%使用しました。生のまま甘みの強い白根部分をふんだんに丸ごと1本(1瓶あたり)使用。生ねぎから調理しているため菌ごたえと甘さ、味噌のコクが絡み合う風味は、ねぎ農家のこだわりと愛情から誕生しました。熱々ご飯や焼きおにぎりにおすすめです。



相伝天日芋

糖度が高くきめが細かい自家栽培のさつまいもを、太陽の恵みと上州名物の冷たい「空っ風」で天日干し。自家相伝の「技」で、甘み濃厚な干し芋に仕上げました。



つるっとさしみこんにやく



「つるっとさしみこんにやく」は、こんにやく芋を自家製粉し貝殻石灰で固めた手づくり品です。くせがなくとてもなめらかな食感です。



柚子ふわり田楽味噌

こんにやく、豆腐、なす、大根などの田楽味噌として、柚子を加え丁寧に練り上げました。昔ながらの素朴な味わいを野菜炒めや味噌和えなどにもどうぞ。



きやらぶき

自家栽培の旬の露を使い、風味を生かして柔らかく炊き上げました。心なごむふるりの味わいをおにぎりや温かいご飯、お酒のつまみにもおすすめです。



カラリと揚がったしそくるり

自家農園産しその葉のパリッと揚げた食感と、甘辛くしっとりとした胡麻味噌のハーモニーは、ビールにもよく合います。ご飯にもどうぞ。

