

# 生物の多様性を育む無農薬・有機栽培で育てました。

## 「白鷺の恵」シリーズ 上三川有機農業推進協議会



品名	表示区分	特徴
① 麦茶 300g	有機大麦使用	二条大麦、六条大麦使用の自家焙煎 香りが違います。
② うどん 250g	農薬・化学肥料不使用小麦	イワイノダイチ使用：腰の強い細麺と太麺があります。
③ ロールパン	農薬・化学肥料不使用小麦使用	強力粉ユメシホウを使っています。
④ 米粉のケーキ	有機米使用	コシヒカリ100%の米粉を使っています。
⑤ 小麦粉 1kg	強力粉	農薬・化学肥料不使用小麦 ユメシホウ (たんぱく含有量12%) イワイノダイチ (たんぱく含有量9%)
	中力粉	
⑥ 米粉 1kg	有機米使用	コシヒカリ100%の米粉
⑦ 納豆	小 100g	農薬・化学肥料不使用 有機認定圃場のわらつとで農薬・化学肥料不使用以上の煮大豆を入れて発酵させた自然食品です。「糊フクダ」の製品です。
	大 300g	
⑧ 古代米	黒米 200g	有機栽培米 ギャバが一般米より10倍多いもち米です。
	赤米 200g	有機栽培米 ミネラルの多いもち米です。玄米に混ぜて食べます
⑨ むぎ味噌 750g	有機味噌	原料も製造もJAS有機認定品です。(マルカワ味噌製造委託)
⑩ 醤油	小 300ml	有機醤油
	大 650ml	有機醤油
⑪ 地ビール	瓶 330ml	天日干し有機麦芽使用 栃木県内の有機栽培ビール麦で天日干し麦芽をつくり、地元の地ビール会社(ホンダ産業プレストンエール)で醸造した地ビールです。
	樽生 15L	
⑫ 有機米	コシヒカリ	有機栽培米 ケツト食味計で70以上、網目1.85以上、2等級以上のもの、アトピー患者の方にはササニシキをお勧めください。
	ササニシキ	有機栽培米
	あさひの夢	有機栽培米 加工用としてもご利用ください。
	ハブタエモチ	有機栽培米 栽培品種のなかでも特に食味の優れたもち米です。
	みどりもち	有機栽培米 小粒ですが、みずみずしい食感のおいしいもち米です。
⑬ 豆腐 1丁	有機大豆使用	サトウイラズを使った非常に美味しい豆腐です。
⑭ 有機大豆	サトウイラズ 200g	有機栽培 豆腐・納豆・煮豆で甘みの強いものに仕上がります。
	ミズククリ 200g	有機栽培 青大豆で、味噌にすると大変美味しい味噌になります。
	エンレイ 200g	有機栽培 タンパク含有量のもっとも多い品種で、醤油・豆腐に向きです。
	黒小粒 200g	有機栽培 炊き込みご飯には最適の品種です。
	黒大粒 200g	有機栽培 煮大豆としてご使用ください。
	納豆小粒 200g	有機栽培 納豆用の極小粒の大豆です。
	コスズ 200g	有機栽培 良食味の納豆用極小粒大豆です。
そば	10割そば 200g	農薬・化学肥料不使用 栃木県産のそば10割で作った乾そばです。手打ち並みの食感 薄緑色の常陸秋そばです。旨みのある美味しいお蕎麦に仕上がります
	そば粉 1kg	
植物油	ひまわり油	農薬不使用 南相馬市や栃木で育てたひまわり「春りん蔵」を压榨で搾りました。
	なたね油	農薬不使用 茨城・栃木・福島で育てた「キラリボシ」です。
	大豆油	有機栽培 タチナガハなど国産有機大豆を压榨法で搾油しました。
自然有精卵	化学資材不使用	稲葉農場の栗林のなかでのびのび育てた鶏の卵です。



