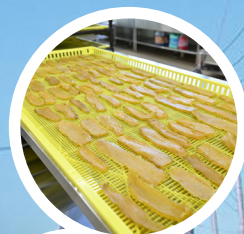


ならはの 6次化商品を通して 農家の皆さんを応援しよう！

檜葉町の農家のみなさんが、丹精込めて作った農作物をもっと広めたい。そして、
ならはの農業の良さを感じてほしい。そんな思いから、農家の皆さんとともに農産
物の生産から魅力ある6次化商品の開発に取り組んでいます。



檜葉町特産品 開発センター

当施設では、干し芋をメインとしたさつまいもの加工やゆず
の搾汁・ペースト加工を行っています。この他にも檜葉産米
を活用した米粉の製造も行っています。

1st. anniversary

檜葉町特産品開発センター

感謝祭

檜葉町の特産品も多数販売予定です！



檜葉町特産品開発センターの1周年を記念して、道の駅ならは物産館にて
さつまいもの詰め放題や焼き芋の販売などを開催します。

この他にも、4/27～5/6には刑務所作業製品展示即売会、4/29には
VARIOUS SHOPS in 道の駅ならは(ハンドメイド販売やワークショップ
等)なども開催されます。皆様のご来場をお待ちしております！

2024

4.27(土)・4.29(月) 10:00
15:00

会場 道の駅ならは 檜葉町山田岡大堤入 22-1



新商品続々誕生中！

檜葉町の6次化商品

ならはの
さつまいも

ならはの
ゆず

ならはの
お米

檜葉町の 干し芋



町内の農家の皆さんが丹精込めて作ったさつまいもを熟成。しっとりとした檜葉の干し芋をぜひご賞味あれ！

檜葉町の いもけんぴ



サクサクした食感がくせになる一品。甘いものからお酒にぴったりなものまでバラエティ豊かなフレーバーが人気！

この他にもお菓子などの原料となるさつまいものペーストやパウダーを販売しています。

THANK YOU

ならはのギフトで
「感謝」を伝えよう！

贈答用の化粧箱をご用意しています。お礼やお返しなどにぜひいかがでしょうか。



① 感謝のゆずぽんず

濃口しょうゆをベースに、丸搾りしたゆず果汁をたっぷりを使用した一品。鍋料理に焼き魚、揚げ物にもオススメです！

② 感謝のゆずドレッシング

淡口しょうゆをベースに、ゆずの酸味と玉ねぎの旨味が絶妙な一品。サラダやカルパッチョ、パスタにもどうぞ！

③ 感謝のゆず生搾り

ゆずのストレート果汁。料理の香りづけや焼酎・ジンなどのお酒の割り材、すし酢としてゆず果汁を使用する地域も。

東日本大震災の際に全国から温かいご支援をいただいたことから、商品名に「感謝」を入れました。

○感謝のゆずギフト

ゆずぽんず、ゆずドレッシング、ゆずストレート果汁のうち、お好きな3本をどうぞ！

○檜葉町の干し芋箱詰め

干し芋（1袋 120g）が8袋入り！

○檜葉町の干し芋バラ詰め2kg（要冷蔵）

産地ならではの出来立てを詰めたお得な一品！



機能性表示食品

ならはう米
GABA+

ストレスの緩和や血圧の抑制が期待されるアミノ酸「GABA」が豊富な機能性表示食品。お米に一手間加えたことで白米の10倍のGABA成分が含まれています。

ポイント① 注目の機能性成分 GABA

GABA(ギャバ)は血圧調整作用や神経の鎮静、中性脂肪の抑制など様々な効果への期待が高まっている、機能性成分です。

ポイント② お米のチカラで生み出したGABA

お米の胚芽部に蓄積されたグルタミン酸からGABAを生成し、胚乳部に自然に吸収させることでGABAをたっぷり含んだお米ができます。

ポイント③ 美味しく、健康づくり

お米が本来保有する栄養素を損なうことなく、見た目や食味・食感は普通のお米とほぼ変わりありません。日々の食生活の中で健康づくりができます。



写真上：感謝のゆずギフト

写真下：干し芋 箱詰め&バラ詰め

ならはの特産品販売店
はこちら！

道の駅ならは
物産館
檜葉町山田岡字大堤入22-1



WEB サイト

ブイチェーン
ネモト
檜葉町北田字中満256



WEB サイト