

安心安全、香ばしい
希少な国産ごまを宮崎から



一番贅沢な食べ方は“そのまま”で。
ごまそのものの豊かな風味やコク、
香りを、存分に味わって！

調
味
料

しも農園の「練りごま」

「みまたんごま 練りごま」(白・黒・金) 各95g 各¥1,111 (税抜)

<http://www.shokokai.or.jp/45/gomaya/index.htm>

国産 産のごま、食べたことがありますか？なんと日本で販売されているごまの99.9%が外国産。三股町ではごまを特産品にしようと、「みまたんごま」のブランド名で、平成24年度から商品開発やブランド化のプロジェクトをすすめています。その活動の中心を担うのが、株式会社しも農園。自園並びに生産者団体霧島会が農業や化学肥料を使用せず、手作業で手間暇かけて大切に育てたごまを、製品化し、販売しています。ごまの種類は金ごま、黒ごま、白ごまの3

つです。宮崎の太陽の光をたっぷりと浴びて育ったごまを、石臼でゆっくりと時間をかけてペースト状にしたのが「練りごま」。小粒で芳醇な味わいと評判のごまだからこそ、ペーストも絶品です。

この「練りごま」を使って、白和えやごま和えなどの和風惣菜はもちろん、パンバンジーなどの中華料理も手軽に作れます。はちみつと混ぜてパンに塗ったり、そのままヨーグルトに混ぜたりしても！おいしさとその希少価値から、大人気の「みまたんごま」。ぜひ一度、ご賞味ください。



株式会社しも農園
代表取締役
下石正秋さん

「地域に根差し、地域と共に！」「農と食を通じて消費者の皆様の健康増進に貢献！」がモットー。

TEL 0986-52-4125

MAIL asachan@lily.ocn.ne.jp

〒宮崎県北諸県郡三股町大字榊山1184-1

購入方法

- 直売所
- ネット通販
- 道の駅
- メール注文
- 県内食品販売店
- 電話注文
- 県外食品販売店
- ファックス注文

販売店

三股町物産館よかもんや(三股町)、道の駅都城(都城市)、宮崎山形屋、みやざき物産館KONNE(ともに宮崎市)、PLAIN PEOPLE(東京都)

商品温度帯

常温・冷蔵・冷凍