(農)にわか

白山市

地域の活力の源

にわか工房

■取り扱っているもの

品　　目	出荷時期	生 産 量 (年間)
そば粉	通年	約１６ｔ
金時草乾燥葉	通年	１５０ｋｇ
もち	１１月～３月	７，２００ｋ
漬け物	通年	ｇ

※その他、いろいろな種類の餅を製造しておりますので、
　お問い合わせください。
※また、そば打ち体験も通年実施して
　おります。(1,000 組)

金時草乾燥葉

■セールスポイント

　にわか工房は白山市の山間部にあります。

　朝夕の寒暖の厳しい気候条件の下に、採れた地元の作物を使って加工、販売を、地区の住民で運営しています。

　主な商品として、町内で育てた「そば」を製粉し、県内をはじめ、東京、名古屋、京都、神戸などのそば店へ販売しています。
　そば処では挽きたてのそば粉を使った手打ちそばにご満足をいただき、家族連れでそば打ち体験を多数の方々にお楽しみいただいております。

　もちは１１月頃より３月頃まで「正月餅」「寒餅」「かき餅」の注文を受けています。特に白山麓で採れた餅草を使った「草餅」は好評で、ＪＡの販売施設や道の駅などで通年販売しています。

　また、金時草は抗酸化作用が高く、コレステロール低下や血圧上昇を抑制するといわれています。赤紫色の色彩と、ヌメリ成分を生かした新しい商品の開発を目指して、常時使用可能な乾燥葉を生産、販売しています。

代表者　　金平　勲（かねひら　いさお）
住　所　　〒920-2345　白山市三ツ屋野町ト3-7
連絡先　　TEL：076-255-5930　FAX：076-255-5931
http://www.niwakakoubou.jp　　e-mail：soba@niwakakoubou.jp

（※コピー・無断転載禁止）