

(有) 松風産業

白山市

白山の清涼な石清水で 育てた「白山わさび」

■取り扱っている商品

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
生わさび	4~12月	1t
白山わさび粕漬	通年	5000本
わさびドレッシング	通年	5000本
わさび塩	通年	5000個
クレソン	3~12月	1t



■概要

- ・平成20年度から農業参入（造園業者）
- ・美しいわさび田と伝統工法の石積みが続く山村風景。わさび事業は、この風景を守り育てるために始めました。これも偶然ですが、私の姓が「風」であるところから、「風のわさび」と名付けました。山村風景を守り育てるといふ私たちの願いを込めたネーミングでもあります。



■セールスポイント

白山わさび

白山麓・白峰の大自然の中で、栽培期間中、農薬・化学肥料不使用で、じっくりと2年半~3年間かけて育成した『白山わさび』の特徴は、「香りが高い」「わさびの味がしっかりしている」など、金沢や市内の料亭や寿司店の皆様から高い評価をいただいています。

わさび加工品

ドレッシング・白山わさび粕漬け・わさび塩は、自社栽培のわさびを使用した加工品です（冬期の一部製品を除く）。また使用する漬け材料や調味料は地元産・自然由来のものにこだわり、安心・安全にご使用いただける製品作りに努めております。

公式HP <http://www.kazenowasabi.jp/>

担当者 風 一（かぜ はじめ、取締役社長）

連絡先 〒920-2501 石川県白山市白峰イ136-1

TEL 076-259-2262 FAX 076-259-2272 E-MAIL info@matukaze.co.jp