(株)ぶった農産

野々市市

この地で育まれた食文化を、広く愛される郷土食として、100 年先に残すために。

■取り扱っているもの

品　　目	出荷時期
コシヒカリ	１０月上旬～
新大正糯	１０月中旬～
山田錦	１０月中旬～
かぶら寿し・大根寿し	１１月～翌２月
魚のぬか漬け（へしこ）	通年
野菜の漬物各種	通年
玄米棒茶・煎茶	通年

■当社について

白山に源を持つ手取川が生んだ扇状地のまんなか。水と土に恵まれた石川県野々市市で、私たちはお米を中心に野菜などもつくっています。お米づくりは、有機質肥料たっぷりの土づくりから始めて、苗を植えすぎないよう工夫し、のびのび育てます。こうして育てた特別栽培米を原料とした自社製の米糀と米ぬかに、脂の乗った魚を漬け込んだ郷土食「こんか漬」を通年販売しています。また冬季には、厳しい寒さでみずみずしさと甘みが増す自社の青かぶらに天然ぶりをはさみ、自社製米糀の甘酒で丁寧に漬け込んだかぶら寿しを販売しています。

持続可能で安全、安心な農産物生産をおこなうため、当社は以前から JGAP、ASIAGAP 認証を取得してきましたが、近年はマイクロプラスチックの問題に配慮した農業手法の導入などにも取組んでいます。また、より多くのお客様に金沢の食文化を楽しんでいただくために、オンラインショップをリニューアルした他、SNS を利用した情報発信にも力を入れています。

代表者　　佛田　和弥　（ぶった　かずや）
その他　　ＪＧＡＰ(穀物)認証農場　特別栽培米　農水産物加工品
連絡先　　〒921-8589　野々市市上林２－１６２－１
TEL：076-248-0760　FAX：076-248-5677
http://www.butta.co.jp　e-mail：okome@butta.co.jp

（※コピー・無断転載禁止）