

JA能美

(取り扱い地域：能美市の一部)

風味と栄養にすぐれた「加賀丸いも」・
香ばしい「ハトムギ茶」をどうぞ！！

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
加賀丸いも	11月上旬～1月	100t
ハトムギ	9月下旬～10月上旬	10t
はとむぎ茶 (ティーパック)	通年	} 20万枚
ブレンドはとむぎ茶 (ペットボトル)	通年	
丸いも焼酎「のみよし」	通年	
加賀まるいもそば	通年	
GABA無洗米	通年	
生かきもち	通年	
揚げかきもち	通年	



丸いも



はとむぎ

はとむぎ茶
(ティーパック)ブレンド
はとむぎ茶
(ペットボトル)

加賀丸いもそば

丸いも焼酎
のみよし

GABA 無洗米

生かきもち



■セールスポイント

『加賀丸いも』

栄養価が高く、粘りが強い特徴を持つ「加賀丸いも」は、古くから主として根上地区で栽培されています。一般家庭はもとより、お歳暮・ご贈答用としても喜ばれております。また日本料理・高級和菓子・水産加工品などにも利用されています。

『ハトムギ』

イネ科ジュズダマ属の穀物で、当能美地区では9月下旬～10月上旬に収穫されています。ハトムギは他の穀物のなかでも栄養価が高く、たんぱく質、脂肪、カルシウム、鉄、ビタミンB1・B2が豊富で、特にアミノ酸組成は穀物随一。古くより滋養健康食品、飲料として広く愛用されています。また、そのエキスは美容効果があることも知られており、基礎化粧品にも用いられています。

担当部 営農部

連絡先 〒923-1101 能美市粟生町ヨ1番地

TEL : 0761-57-2655 FAX : 0761-57-3224

<http://www.is-ja.jp/nomi/>

e-mail : eino@nomi.is-ja.jp

■ セールスポイント

『ハトムギ茶 (ティーパック)』

白山に源を発する日本屈指の清流といわれる手取川の扇状地で、清らかな水と肥沃な大地に育まれた寺井地区で生産されたハトムギを100%使用しています。

ハトムギ独自の香りや風味があり、飲みやすいと好評です。

『ブレンドはとむぎ茶 (ペットボトル)』

はとむぎ茶をいつでも気軽に飲みたいとの声が多数あり、平成24年4月にペットボトル化に成功する。地元能美市産のはとむぎ、大麦、玄米を使用した、まろやかで口当たりの良いお茶です。

『丸いも焼酎 “のみよし”』

「加賀丸いも」のまろやかな風味を活かした本格丸いも焼酎です。1本の「のみよし」に、2~3個の丸いもを使用しております。豊かな香りときりっとした味わいで、リピーターの多い人気の逸品です。

『加賀丸いもそば』

「加賀丸いも」の粘りの強さを活かした和そば(乾麺)です。吟味したそば粉・小麦粉に、近代的な設備で加工した加賀丸いもを加えて練り上げました。類似商品と比べコシが強く、粘りもあり、さらに栄養価も高く、健康食品としてもご愛用頂いております。

『GABA無洗米』

国内初導入のギャバ米製造施設で、JA能美産米に今、注目されている栄養素“GABA(ギャバ)”(γ(ガンマ)・アミノ酪酸)を付加した無洗米です。GABAは脳の代謝機能を高める働きがあり、食べやすく体にやさしい、栄養バランスが乱れがちな現代人にぴったりのお米です。平成24年より能美産コシヒカリでの発売を予定しております。

『生かきもち』

寒中に「幻のもち」と呼ばれるほど粘りとコシの強さを持った「新大正もち」100%を使用して餅を搗き、短冊状に薄く切って自然乾燥させた手作りの品です。生かきもちは、ご家庭で焼く・揚げる等調理してお召し上がりください。

『揚げかきもち』

生かきもちを紅花油とごま油を主原料としたブレンド油でカラリと揚げました。すぐにお召し上がりいただける状態になっております。