

(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
わさび漬 (粕、醤油)	通年	5000本
わさびドレッシング (醤油、剣崎 なんば)	通年	5000本

■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う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・白峰の大自然の中で、【溪流式わさび田】により、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・鶴来の料亭・割烹・寿し店の皆様からも高い評価をいただいております、長年にわたり継続的なお取引をいただいております。

風のわさびドレッシング

風のわさびドレッシングは、多彩な使い方ができるドレッシングです。野菜にかけるサラダドレッシングとしてだけでなく、お肉料理や魚料理のソースとして、また料理の調味料としてお使いいただけます。わさびの茎もたっぷり入っています。

公式HP <http://www.kazenowasabi.jp/>

担当者 風 一 (かぜ はじめ、代表取締役社長)

連絡先 〒920-2501 石川県白山市白峰イ136-1

TEL 076-259-2262 FAX 076-259-2272

