

(農)井関生産組合

白山市

『ふる里の 昔なつかし

囲炉裏味』 井関のかきもち

■取り扱っているもの

品 目	出荷時期	生産量 (年間)
・生かきもち	年間を通じて	5,500 k g
・焼き/揚げかきもち	年間を通じて	300 k g
・とぼう餅/丸餅	11月～翌3月	1,300 k g

※そのほか、お米（コシヒカリ）を品質にこだわり丹精込めて作り販売しております。

■セールスポイント

井関のかきもちは、自家製のもち米（白山餅100%）を原料に一枚一枚ていねいに編みこみ、寒気の中で自然乾燥した安心・安全の伝統の囲炉裏味です。

かきもちには、天然成分の素材を使い白山の伏流水（平成の名水100選）で、真心込めて作り上げました。

自然の恵みいっぱいのかきもちを、どうぞご賞味ください。



代表者 北野 外茂夫 (きたの ともお)
 連絡先 〒929-0211 白山市井関町ハ16
 TEL : 076-278-3603 FAX : 076-287-0101
 e-mail : isekikakimothi@po5.nsk.ne.jp