

「知産知消」

「地産地消」とはその生産地で取れたものはその生産地で消費しようの意味ですが、弊社の「知産知消」は生産地の歴史や風土、文化を知りましょう。そして消費の仕方（作り方）を知りましょう、と考えます。



食に情報と心をつなぐ

甲信食糧株式会社

業務用総合食材卸販売



やまなし食育推進応援団

更に臭いが軽減されます山梨産「すずさやか」の特長

☆「すずさやか」は、東北農研で開発された、飲料用大豆です。青臭さが無く、癖のない牛乳のような味わいです

☆このような品種は「リポキシゲナーゼ欠品種（略称：リポ欠大豆）」と言い、当社の「大豆まるごと」製法で 更に臭いが軽減されます

産地 北杜市大井ヶ森(棒道として有名です)
この地域は、水捌けと日当たり、寒暖差が得られます



栽培スタイル

慣行栽培ですが、農業改良普及センター指導通りで、「農薬防除日誌」保管されています。
収穫前3ヶ月は農薬散布しません



「チーム富野里」の板山さん(右)と白倉さん(左)



←収穫前

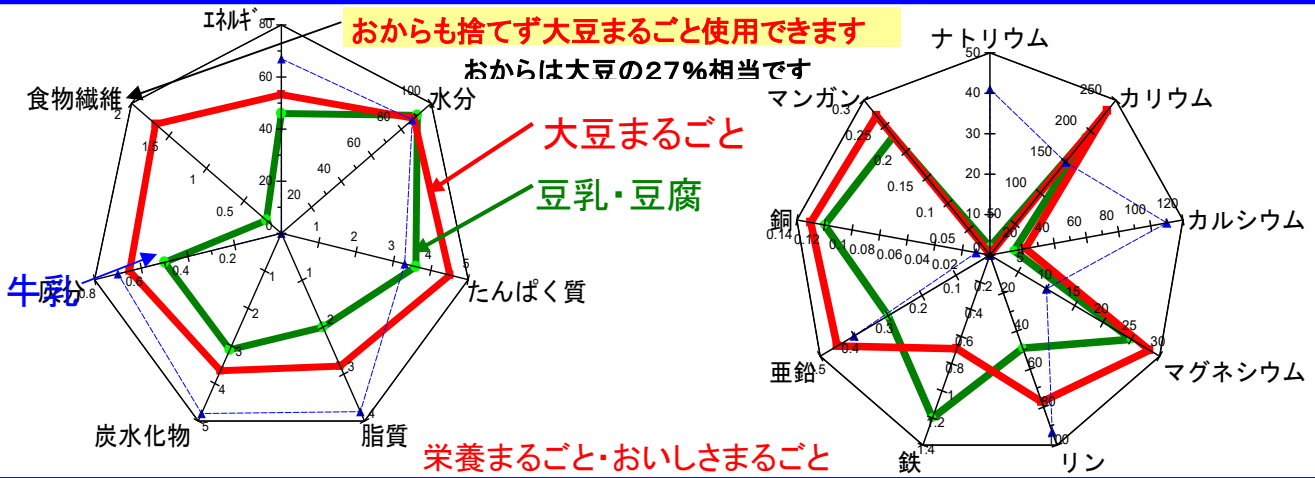


収穫→

「大豆まるごと飲料」は まるごと山梨県産です

おからも捨てず大豆まるごと使用できます

おからは大豆の27%相当です



商品名 大豆丸ごと飲料

<規格>

1. 原産地: 山梨県産100%
2. 容量: 1kg (2kgもあります)
3. 大豆固形分: 11%以上
4. 保存: 要冷蔵 (10℃以下)
5. 賞味期限: 12日 (D+11)
6. アレルゲン: 大豆<特定原材料に準ずる>



山梨の農業と大豆

「大豆まるごと」1kgを製造するのに、大豆150g必要です。これは半畳分に当たります。
大豆は1反当たり180kg前後の終了ですので、1反=600畳から算出すると1畳当たり300gとなります。
山梨県は「耕作放棄率」15%で、全国ワースト2位です。(1位は長崎県、平均は5.8%)
多くは、斜面の水田放棄ですので、転作種としては大

