

おんたけ有機 合同会社



事業者の概要

2010年に地元の農家が200名ほど、商工業者が40社ほど出資して設立。
地元の農産物を地元で活用し、6次産業化を行い、地域循環型のサステナブルな経営を目指している。

事業者のポリシー

地元の農産物を使った農産物加工品を通じて、地域を守りたい、地域に貢献したい。加工することで地元農産物の付加価値を高め、食文化を観光資源として。



代表
松井 淳一

加工食品に使用する農産物へのこだわり

地元開田高原で採れた農産物を中心に活用。特にトウモロコシは開田高原産にこだわり、使用する原料は糖度を測定し、糖度の高いもののみ。

おすすめ商品



商品名 とうもろこしのスープ

<こだわり・PR>

開田高原産のとうもろこしと地元の搾りたて牛乳をたっぷり使用し、じっくりと丁寧に手作りするスープ。出来立ての美味しさをそのままお届けする冷凍タイプです。



商品名 すんきの乳酸菌スティックゼリー

<こだわり・PR>

すんきの漬け汁を活用したすんきの良質な乳酸菌とGABAが摂れる。食べやすいヨーグルト風味のスティックゼリー。

商品名 とうもろこしのゴフレット

<こだわり・PR>

原料は開田高原産の糖度の高いとうもろこしにこだわり、とうもろこしの味をそのまま感じてもらえる。



商品名 すんきゴフレット

<こだわり・PR>

自社製造のすんきをつかった、程よい酸味のクリームをサクサクの洋風せんべいでサンドした新食感のゴフレット。



商品名 すんき

<こだわり・PR>

自社の乳酸菌を化学的に分析し、製造管理に生かした自信のすんき。

その他農産物・加工品 生とうもろこし、とうもろこしクランチ、赤かぶ漬け

商品のご購入は…

彩菜館

おんたけ有機合同会社

木曾町開田高原末川4119-2

TEL: 0264-42-1360

<https://kaidakougen.jp/>

ホームページ
ウェブショップ

