



ホトトギス

SOKEN
SHA
LOVE · FOOD · PLACE

※詳しくは別紙「専用ご発注用紙」よりお願いいたします。

岡山市北区御津、
なたらかな里山と
ひらけた棚田がある
小川が流れる中山間地域の
小さな農園です。

小麦を使わない
グルテンフリーの加工品をつくり
岡山県内外の取扱店にて
販売しています。

自家栽培の米粉と
五穀の健康食品です。
こだわりの品質です。



**米粉のグラウニー
単品 各種**

小麦を使わずに作ったグルテンフリーの
チヨコレートケーキです。米粉生地の上っ
とりとした軽い食感に、カカオや黒きなこ
の濃厚な風味が広がります。全8種類。

税抜 220円

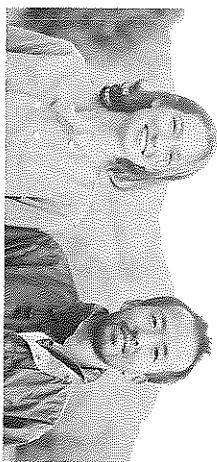
「農ある暮らし」から生まれた農園菓子工房

農園菓子工房ホトトギスでは、米粉や卵などお菓子の原材料の生産から行っています。

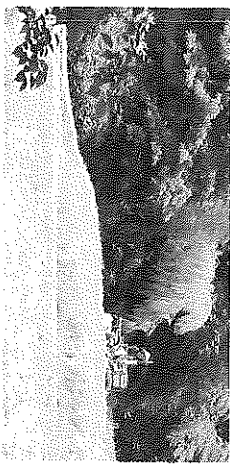
周りの環境にできるだけ配慮した有機的循環農法で米、黒豆、平飼いの養鶏の卵や季節の野菜などを栽培し多くの生き物が暮らせる豊かな環境を大切にしています。

健やかな里山の自然の中で、自分たちが本当に「おいしい」と感じられる心も体も豊かになるものづくりを目指しています。

農園菓子工房ホトトギス

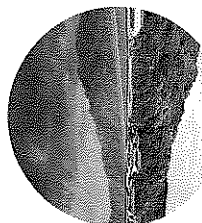


2005年、「農ある暮らし」を求めて夫婦で岡山県へ移住。岡山市北区備前、なだらかな里山とひろけた畑田がある小川が流れる中山間部に農園菓子工房ホトトギスは生まれました。



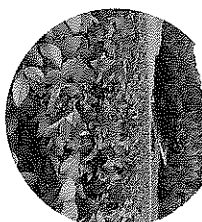
健やかな環境の中、有機循環農法をベースとしてお米、黒豆、季節の野菜、フルーツに加え、卵肉兼用の平飼いの地鶏を育てています。

原材料から自分たちで育てています。



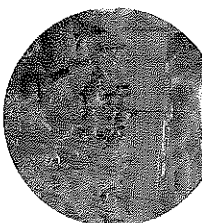
在来品種アケボノ米

岡山の在来品種であるアケボノ米を、殺菌剤や殺虫剤を使用せずに栽培。



極小粒黒豆

あまり見られない小粒の黒大豆です。緑肥を使った土づくりを行っています。



平飼いの地鶏の卵

卵肉兼用の品種を中心に地元の小米や野菜クズを使った発酵飼料を使用。

《米粉のグライシーの特徴》

- ① 工房内でも小麦を使わないグルテンフリーです。100%自家栽培米の米粉を使用しています。小麦アレルギーの方も安心して食べられます。
- ② 体に優しい原材料を使用しています。国産粗製糖、ココナッツオイルなど体に優しい本物の材料のみ使っています。
- ③ 小麦よりおいしくなったグライシーしっとりとした濃厚な風味、優しい甘さの軽い食感、小麦ではなかった新しいおいしさです。

《自家栽培原材料の特徴》

極小粒黒豆の焦がし黒きなこ
自家栽培の黒豆を苦みがでるまで深煎りにした黒豆パウダーです。香ばしさの中にも黒豆独特の優しい甘さがあります。

薄力粉の代わりに使える米粉

デンプン損傷の少ない湿式の気流粉砕製粉で、非常に粒子の細かい米粉になります。料理や焼き菓子にも薄力粉の代わりとして使えます。

6次産業化の取り組み



ホトトギスでは、地域資源を利用して生産・加工・販売までを一体化して行う6次産業化に取り組んでいます。材料となる農産物の生産から新しい加工技術、衛生管理・品質向上、素材をいかすレシピの開発などを、他の生産・加工者と連携することで、より価値のあるものを産み出していければと考えています。
※米粉と黒大豆を使った商品の製造販売は、6次産業の認定を受けています。