

—— 愛情をこ豆に ——

新潟

矢代茶豆

源次郎
さ次

商標登録
登録第6056093号

恵まれた大自然と
美味しい矢代茶豆

『源次郎さ』とは？
一門一家の神農を基に家に付けられる称号
のことであり、現在三代続く農家の呼び名。

源次郎
さ次



自然豊かな新潟県妙高市内の矢代川付近に位置する矢代地域。
山々四季折々の美しい景観や雪解け水などがあるで、豊かな山の恵に恵まれた地域です。

春

夏

秋

冬



- 飲食店オーナー様より
 たくさんの
お客様の声を
頂いております。
- 御中元用にご購入頂いたお客様より
 新潟県上越市の株式会社源次郎が
 御社の矢代茶豆を御中元用にご
 御礼頂きました。御中元で貴
 地域のお客様にお送りしたと
 ころ、送られたお客様から、寄
 ってお礼メールから御礼の言葉に
 矢代茶豆を購入したい、というお
 声を頂きました。
- 県外のお客様より
 御社スタッフが新潟県の北に
 矢代茶豆を産つたところ、とても美
 しい風景をありかと、という嬉しい
 言葉を頂きました。その方が
 矢代茶豆を御中元用にお寄せされ
 たところ、その御礼の言葉も、寄
 ってお礼メールに先方へ送らせて
 頂きました。

7月中旬から9月上旬までの期間限定発売になります。



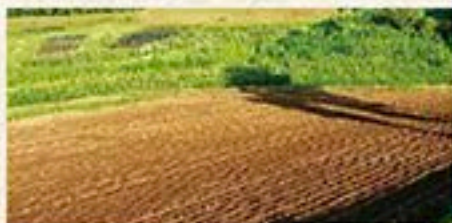
新潟
矢代茶豆

レーヴ・ボワ・ミシェル
〒944-0056 新潟県妙高市大字志1407番地
TEL/0255-78-7422 FAX/0255-78-7423
Mail/reve-bois-michel@outlook.jp
営業時間/8:30~17:30 休休日/日曜、祝日、第2・4土曜

QRコードのHPからご購入頂けます。

美味しい矢代茶豆ができるまで

雪が融け、暖かな日が訪れると、いよいよ矢代茶豆を育てる準備が始まります。まずは畑に元肥になる肥料を蒔き、トラクターで畑を耕していきます。一番最初の準備作業ですが、これがなかなか大変…畑はひとつで10アールほど。1アールは100平方メートルなので、1000平方メートル。だいたい小学校の体育館より広い面積です。そんな面積をトラクターに乗って稼働なく耕し、健やかな土づくりの完成。



種蒔き

今年農は夏を播種のためにゴットに備えています。天中の畑は畑に準備しています。

畑の準備が終われば、いよいよ種蒔きです。ひと粒ひと粒大切に美味しい矢代茶豆ができるよう願いを込めながらスタッフみんなで畑を蒔いていきます。かわいらしい芽が顔を出してきたら、次にすることは「うね寄せ」です。全部で2回、中耕しや追肥をしながらうねの間の土を掘り、上からかぶせます。うね寄せをすることで、苗に栄養や酸素を送り、うねと苗の間に草を生えにくくする効果もあります。

矢代茶豆の水やり

茶豆はとても強い植物ですが、高い降らない時期が続くと畑の水分が足りなくなり枯れてしまう場合があります。そうならないように、必要な時は真鍮水やりをします。

矢代茶豆畑の草刈り

雑草の蔓が伸びてくると茶豆畑に雑草が生えるので、畑の周りの草も1ヶ月に2回草刈りしています。草刈り機を使って畑の周りの草を刈り、畑を保護しています。

収穫作業

矢代茶豆の苗がすくすくと育ち、さやが大きくなり葉が膨らんでぷっくりとしてきたら、いよいよ待ちに待った収穫です。スタッフ一同、矢代茶豆を食べる頃のお客様の笑顔を思い浮かべながら、丁寧に収穫作業を行っています。

このようにしてスタッフが一生懸命愛情をこめて矢代茶豆を作っています。



秋

新潟の秋といえば、お米の収穫時期です。矢代地域では綺麗な水が豊富で、雑味が少なく「うま味」が特徴であるお米が収穫できます。



冬

冬になるとこのように雪がたくさん積もります。たくさん降った雪が春になれば融けて、土にしみこみ、後に豊かできれいな水源のもととなるのです。



源次郎さんの「矢代茶豆」とは
 新潟県・その新潟県妙高市矢代地区の恵まれた気候地形で枝豆を栽培しています。甘みと口の中に広がる枝豆の風味がくせになる新潟矢代茶豆。多くの方にお召し上がり頂くため、「JAS全農にいがた」にも出荷しており、妙高市での出荷量では第一位の量を生産しております。飲食店様からのご利用頂き、お客様から大変ご好評というお声とともに追加注文、来夏分のご予約も頂いております。地元ブランド矢代米の生産地でもある、矢代の美味しい茶豆をぜひ一度ご賞味ください。

白妙のたもと はね馬雪どけて きよらかに螢 やしなふ矢代川
 峰妙高山のたもと、矢代米のブランド地でもある新潟県妙高市矢代地区にて、はね馬を眺め、豊かな自然ときれいな雪を融け水で丹精込めて育てました。香り高く、うま味の強い、矢代茶豆をぜひお楽しみください。

