

木祖村農産物加工センター



代表
松原 秀一

事業者の概要

令和元年12月から新しい工場が新設され、木祖村産の農産物を中心に加工。

事業者のポリシー

澄んだ空気と豊かな水資源を活用しながら地元在住の元気なスタッフの皆さんが、木祖村産・信州産の素材に徹底的にこだわり安心安全なオリジナル食材を加工しています。木祖村の味の発信地。

加工食品に使用する農産物へのこだわり

村内で収穫された農産物を中心に使用。特にとうもろこしは、朝採れ新鮮で、糖度が高い。

おすすめ商品



商品名 フルーツとうもろこし

〈こだわり・PR〉

木祖村で栽培・収穫された糖度の高いトウモロコシを、朝採りしてすぐにそのままボイル。無添加でとうもろこしの素材そのままをいつでも味わうことができる。また、とうもろこしの味をそのまま味わえる無添加・無香料のスープもご用意。



商品名 すんき、赤カブ漬け

〈こだわり・PR〉

信州の伝統野菜王滝かぶを使用。酸味がやさしく、すんき初心者でも食べやすく楽しめる。

商品名 冷凍おやき

〈こだわり・PR〉

1番の人気商品。野沢菜をはじめくるみ味噌等全6種類あり、県外からもファンの多い。レンジ調理で簡単に本場のおやきが楽しめる。



★乾燥・製粉等委託加工も
ご相談ください

その他加工品 乾燥野菜、きのこ(なめこ、えのきたけ、切り干し大根等)、ピリ辛こうじ、ドライフルーツ

商品のご購入は…

木曽川源流の里
きそむら道の駅



ウェブショップ

木祖村農産物加工センター

木祖村大字藪原163-1

TEL: 0264-36-1050

<https://www.genryu-no-sato.com/>



ホームページ