（有）松風産業

白山市

白山の清涼な石清水で育てた「白山わさび」

■取り扱っている商品

品　　目	出荷時期	生産量（年間）
生わさび	4～12 月	1t
クレソン	3～12 月	1t

■概要

・平成２０年度から農業参入（造園業者）

・美しいわさび田と伝統工法の石積みが続く山村風景。わさび事業は、この風景を守り育てるために始めました。これも偶然ですが、私の姓が「風」であるところから、「風のわさび」と名付けました。山村風景を守り育てるという私たちの願いを込めたネーミングでもあります。

■セールスポイント

白山わさび

白山麓・白峰の大自然の中で、栽培期間中、農薬・化学肥料不使用で、じっくりと２年半～３年間かけて育成した『白山わさび』の特徴は、「香りが高い」「わさびの味がしっかりしている」など、金沢や市内の料亭や寿司店の皆様から高い評価をいただています。

公式ＨＰ　http://www.kazenowasabi.jp/

担当者　風　一（かぜ　はじめ、取締役社長）
連絡先　〒920-2501　石川県白山市白峰イ 136-1
TEL　076-259-2262　FAX　076-259-2272　E-MAIL　info@matukaze.co.jp

（※コピー・無断転載禁止）