(農)井関生産組合

白山市

『ふる里の　昔なつかし
囲炉裏味』　井関のかきもち

■取り扱っているもの

品　　目	出荷時期	生産量 (年間)
・生かきもち	年間を通じて	4,000ｋｇ
・焼き/揚げかきもち	年間を通じて	800ｋｇ
・とぼう餅/丸餅	11月～翌2月	600ｋｇ

■セールスポイント

私達が作っているカキモチは、白山手取川世界ジオパークの大地の中で作られた自家製のもち米（白山もち100%）を原料とし、白山の伏流水（平成の名水100選）で練り上げられたお餅をうすく切り、冬場の適度な寒さと湿気の中で、ゆっくりと自然乾燥させたのが「井関のかきもち」です。

昔ながらの製法と食味を守りながら１枚１枚に心を込めて作り上げました。

自然の恵みいっぱいの「井関のかきもち」をどうぞご賞味ください。

代表者　　中西　恵造　（なかにし　けいぞう）
連絡先　　〒929-0211　　白山市井関町ハ16
TEL：076-278-3603　FAX：076-287-0101
e-mail：isekikakimothi@po5.nsk.ne.jp

（※コピー・無断転載禁止）