

1 生産者情報

フリガナ 氏名	有限会社 内山農産 うちやまのうさん
住所	〒942-0251 上越市小泉 543
連絡先	担当者名: 会長 内山 義夫
	電 話: 025-520-8415
	F A X: 025-520-2398
	E-mail: info@uchiyama-nosan.com
自由記載欄	URL: https://uchiyama-nosan.com/
	・家族、従業員を含めて8名で経営しています。(農作業員5名・事務3名) ・稲作を中心に、冬期間の農産加工を拡大中です。漬物及び餅と、味噌加工用の材料は自社生産しています。担当従業員がおりますので、納品方法等についてお問い合わせください。



5人で米・野菜・農産加工品を作っています



2 栽培概要(令和6年度)

品目	品 種	作付面積	出荷可能時期
米	コシヒカリ(特別栽培米)	約1,515a	9月下旬～
米	つきあかり	約970a	9月中旬～
米	こしいぶき	約520a	9月中旬～
米	みずほの輝き	約1,155a	10月上旬～
餅	「杵つき餅」5種類(白餅・豆餅・草餅・玄米餅・黒米餅) 各1パック切り餅4枚入	約50a	11月下旬 ～1月下旬
漬物	「大根のさっぱり酢漬け」200g	約5a	1月上旬～3月下旬
味噌	「十五夜豆使用・せつこの味噌」850g	約20a	通年



大根のさっぱり酢漬けは大人気商品です

※上記以外にも取り扱う品目があります。

3 PR・特徴・こだわり等

- ・「大根のさっぱり酢漬け」は、天日干しの自家産大根を、酢・砂糖・塩で漬けました。歯ごたえがよく、甘めの酢漬けです。(真空パック包装)
- ・「杵つき餅」は、自家栽培の「こがねもち」をセイロで蒸かし、杵つき製法で搗きました。なめらかでよくのびるお餅です。白餅の他、豆餅、草餅、玄米餅、黒米餅があります。賞味期限は45日間です。(真空パック包装)
- ・「せつこの味噌」は、代々受け継ぐ在来種大豆「十五夜豆」、自家栽培米の米麴、国産塩を使い、手造りで仕込みました。加熱処理をしていない生味噌のため、徐々に発酵が進み、味や色が変化します。(要冷蔵)



餅は5種類。各4枚入の真空パックです

