



水戻し不要の 切り干し野菜+

そのまま食べる

遠州の山里
春野町
からお届けします



山のすめ大根ってなに？

スルメのように

CONCEPT

噛めば噛むほど

甘みがロイっばいに広がります

山のすめ大根は、甘みの強い品種を真冬の寒さの中で栽培し、細切りにカットして天日干しした
"そのまま食べられる切り干し大根"です。
極めて細くカットしているため水戻しせずに料理に使える点が、一般的な切干大根との最大の違いです。
寒暖の差が激しい環境で作られた大根は、甘みが多く辛味やエグ味もほとんどありません。
天日で干すことでうま味や栄養がぎゅっと凝縮され、噛めば噛むほど味わいがにじみ出る
"スルメのような切干大根"が完成します。

一般的な切り干し大根との違い

	品 種	切干の細さ	干し方	使い方
普通の切り干し	普通の大根	5~7mm	機械乾燥	15分ほど水戻しをしてから使用
山のすめ大根	甘みの強い特別品種	約3mm	天日干し	水戻し不要！ 栄養もしっかり残る

熱量	330kcal/100g
たんぱく質	11.0g/100g
脂質	1.7g/100g
炭水化物	67.7g/100g
水分	10.6g/100g
灰分	9.0g/100g
ナトリウム	200mg/100g
(食塩相当量)	0.51g/100g
カルシウム	440mg/100g

浜松環境衛生研究所調べ

農薬不使用

肥料は、春野町でできた堆肥を使用し、地域循環型の農業を推進しております。また、安心安全を追求するため、基本的に農薬を使用せず栽培を行なっています。甘みを強くするために栽培期間を長くし、真冬の寒さに合わせる工夫を行なっております。

～農業を通して、感動・喜び・
笑顔の和をつなげる～
笑顔畑の山ちゃんファーム

ありそうでなかった、 こんな切り干し大根できました。

自然豊かな浜松市天竜区春野町からお届けします！

水戻し不要で
簡単便利

濃縮された
甘みと栄養

農薬
不使用

リピーター
続出!!