

ROCK1

地域野菜に新たな付加価値を「831 to tomoni」さんをご紹介します



831 to tomoniの
伴さんご夫妻

●「831 to tomoni」のやさしい取り組み

規格外野菜や廃棄野菜、自家製野菜を活用し、毎日の食卓に寄り添う加工品へ。地域の恵みを無駄なく生かすものづくりです。
地域の規格外野菜や廃棄野菜、自家製野菜を活用し、加工品として新たな価値を生み出しているブランドです。大切に育てられた野菜を無駄にせず、やさしい味わいの商品として届けています。地域の恵を活かした商品づくりを通して、食品ロスの削減にもつながる取り組みを進めています。



831 to tomoni
ブランドロゴ

●商品ラインナップ

・ベブロス(廃棄野菜のコンソメ)

…規格外・廃棄野菜を活用した万能コンソメ



・にんじんのラペ

…にんじんの食感を残しオリーブオイルと粒マスタードの調味料に漬け込んだ甘味とパンチの効いた味



・にんじんドレッシング

…オリーブオイル・はちみつ・酢・塩、余計なものは入っていません。サラダや温野菜などにかけて食べるとやみつきに！



・大根のはりはり漬け

…大根の食感を活かした漬物。
毎日の食卓やお弁当の副菜に！



・大根のレモン漬け

…レモンのさわやかさを活かした漬物。

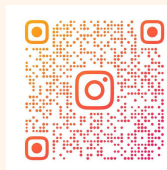


●お取り扱い店舗

- ・産直JIDORE(村山市楯岡十日町6-5)
- ・グラントマト(東根市)
- ・ひだまりハウス(天童市)

●事前予約、お問い合わせ

公式Instagramにて事前予約を受付
ています！最新の情報なども発信して
いますので、ぜひ、フォローしてください。



公式Instagram

ネット販売も
検討中です！

市内の6次産業化情報は

「むらやまオブロック」にてROCKな情報配信中！

協議会公式X(旧Twitter)

「むらやまオブロック」にて、村山市の
6次産業化情報や活動を発信中〜♪

QRコードを読み込んでフォローしてね！



二次元コードを
スマホでチェック！

そのほか6次産業化に関する情報は

「北村山農業技術普及課6次化支援LINE」を
併せてチェック！



ID @murayama_of_6

ID @588kywpo

新規会員6名を紹介します！今年度もよろしくお願いします！

顔写真とあわせて、村山の食や農産物の魅力、活動への意気込みなど5つの質問に答えていただきました。

<インタビュー項目>

- ①所属 / ②村山市の好きなところ / ③村山市内のおすすめの食べ物・飲食店
④6次産業に興味を持ったきっかけ / ⑤村山市の食や農産物などの魅力

矢作敏広さん

- ①JAみちのく村山 村山営農センター
②自然が豊かで美味しいものが多い所
③ラーメン405や山形麺屋 殿
④高校・大学で農産加工と経営を学び、規格外品の活用や、自分で付加価値をつけて販売することに魅力を感じています。
⑤農産物に関しては全部美味しい！特にスイカやシャインマスカット！



高橋香奈さん

- ①道の駅むらやま
②村山大橋から見える夜景が綺麗な所
③道の駅むらやまの芋煮コロッケ
④道の駅むらやまに農産物直売所があり、野菜や果物等をより身近に感じたことがきっかけです。
⑤豊かな水のおかげで蕎麦が美味しいと思います！また、季節ごとに野菜や果物も揃っているのが魅力だと思います。



鈴木静香さん

- ①山形県立村山産業高等学校
②四季それぞれに美しい景色とおいしい食べ物がある所
③蕎麦はどのお店もおいしいです。
④担任をしたクラスの生徒の家が手作りこんにゃくを作っていて、衝撃を受けました。
⑤寒暖差の大きい盆地が生み出す引き締まった品質は村山市ならでは！



磨恵美さん

- ①恵屋農工房
②色々な事にチャレンジが出来る事
③冷たい肉そばを含め麺類全般！芋煮も好きです！
④作物の製品にできない物を利用してしたくて興味を持ちました
⑤産地の物は新鮮



里芋やさつまいもなど栽培している
自社栽培しているものを6次化していきたいです。

伴元太さん

- ①831 to tomoni
②自宅から見える白鳥の群れ！絶景！
③櫛バラの学校(食べれるバラ！)
④生産者が見える加工品って安心、安全だなと思い、自分達もできないかなと思い始めてました！
⑤村山市は、隠れた名店・隠れた食文化等、新しい発見が沢山ある所だと思います！



安達修哉さん

- ①楯岡営農生産組合
②住みやすいところ
③ラーメン屋さん、全て
④所属している組合で取り組んでいたから
⑤各農家がこだわりを持って、作っているのが魅力

