



業務用サンプルの応募 | 栗ペーストのご紹介 | 球磨栗本舗とは | 個人向けのご注文はこちら | 業務用のご注文はこちら | お問い合わせ

- 栗ペーストが美味しい理由
- 安心・安全について
- 加工技術について
- 販売実績のご紹介

- 球磨栗本舗とは
- 球磨栗ペーストスイーツレシピ
- 特定疾病予防に効果のある表記
- プライバシーポリシー
- サイトマップ

商品カテゴリ

栗ペースト(3)

現在のカゴの中

商品数: 0点

合計: 0円

カゴの中を見る

お問い合わせはこちらどうぞ

TEL. 0966-43-7008
FAX. 0966-43-2673

メールでのお問い合わせ

● 安心・安全について

安心 工場基準
球磨栗本舗では厳選した品質・衛生管理から、たゆまぬ研究を続け、数々の賞を受賞しています。

- 【品質・衛生管理】
1. 日本冷凍食品協会の認定工場証を受け、その指導の下、品質の向上に努めています。
 2. 品質管理は、「安心・安全・衛生」を第一に努めています。
 3. 工程管理は、手順の実行と社員意識向上により品質の向上に努めています。
 4. 5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつこ)を実践し、定期的な工場内を巡視しています。
- 【食品安全面】
1. JAグループの力を発揮し、原料生産技術指導から選別した指導を行い、農薬の使用状況などの収穫までの一連の栽培管理を細く把握した原料のみを工場に受入します。
 2. JAの選果場で選別された最上級の「球磨栗」原料を受入れ、他所にはない原料を手配しています。
原料受入基準を満たない原料は一切使用いたしません。
 3. 残留農薬検査については、国内で流通している全ての農薬から469項目にわたって検査し、検査結果を証明書として取得します。
 4. 栗ペースト・さつまいもペーストの製造、販売を通じて実際に携わる方から一般の消費者まで、「お客様に喜ばれる味」と「安心・安全な製品」を提供してまいります。
 5. 法約及び規制事項、お客様が求める「安心・安全な製品」についての要求事項を守ります。
 6. 食品安全方針を、社員・従業員(パート・臨時を含む)まで教育・訓練を行い、認知徹底し維持できるように運営管理いたします。



TOPICS.1 「栗ペースト」が「熊本食品科学研究会」で優秀賞受賞 JAくま発行 ベアーズ2月号掲載記事より



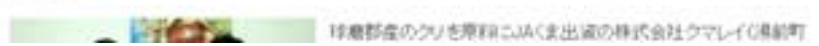
JAくま100パーセント出資の子会社「(株)クマレイ」が製造する「球磨栗・杜光ペースト」が、熊本市で行われた「くまもと食品科学研究会大賞」で「優秀賞」を受賞しました。

同会は、熊本県食品産業のレベルアップを図ることを目的として行われ、今年で6回目を迎えます。

「球磨栗・杜光ペースト」は入賞・球磨産100パーセントという点だけでなく、「杜光」品種の色や味を活かしたという点で高く評価されました。

熊本県吉(株)クマレイ専務は、「今後も熊本ブランドが全国に展開できるように頑張っていきたい」と抱負を述べました。

TOPICS.2 「球磨栗」ペーストが優秀賞—品質の良さ実証! くまもと食品科学研究会(人吉新聞 12月26日掲載)





球磨産のクミモ原材にJA(ま)出産の株式会社クマレイ(福岡町津波野)が製造している「菓ペースト」が、くまもと食品科学研究会の優秀賞に選ばれた。

同研究会は、県内の食品関係業界で結集され、県産業技術センターが事務局を務めている団体。選本時吉野産が品質の良さが賞賛され、うれし。受賞を励みに積極的に販売したいと話している。

球磨産が原料の菓ペーストは、平成15年から製造。収穫時に入る6月下旬から10月中旬にかけて丹沢、現流、雄奇せ、利平などを仕入れ、ちい日は日量2トン製造する。要腐することなく、手磨りまかけて菓の旨味を凝縮したペーストは、県内はもとより北海道などの有名和洋菓子製造販売店でも使われており、常に定評がある。

今年は、熊本市中心部の10店舗が県産品を供った「水通町スイーツ」に提供。球磨産ならではの素材、風味豊かな持ち味で賞された。受賞したのは、野村光弘という品種を本格的に使った製造した逸品。

選本時吉野は「色、香りとともに良く、品質の素晴らしさを再確認できた」と喜ぶ。同社は今年度、JA(ま)から120トンの原料を仕入れ、これまで50トンの製品を出荷している。

安心 味の品質、生産者勉強会

球磨産本舗では、味の品質を守るため、果実の品質向上のため、毎年生産者方へ定期講習会を行っています



1 夏の栽培講習会(老樹の果実定期講習会の様子)

JA(ま)管内の農家は約1000戸居られますので毎年各農協センター毎に定期講習会を行い、果実の品質向上を行います。

※菓は日当たりが良く、水はけが良い(園地)を好みます。

菓の木が過繁茂すると菓の實が小さく品質が落ちますので菓が茂った状態を見逃して真冬の寒い時期の作業から果新地の仕事は始まります。熊本県人吉・球磨地方は内陸盆地のため、果新地に適した日当たりの良い(園地)や排水の良い(園地)生まれ、冬場の寒が厳しく、真冬の寒い時は最低気温氷点下7℃程度まで下がりますので大変な作業ですがこれが大切な作業です。



2 夏場の栽培講習会 (JA農協会 賢久会長農場にて)

冬時に剪定作業を行った状況確認をする事で、菓の木全体に太陽の光が万遍なく当たって着果した菓の生育調査を行います。

内陸性気候で夏の早稲は少し寒いくらいですが、昼間の最高気温は35℃を超える真夏日が続きます。

この昼夜温差が風味豊かで甘い菓を育てます。

まさに「天と地からの恵み」です。

この土地でないと出来ない「球磨菓」ブランドです。



3

日頃の栽培管理が行われて丸々とタワフス実った菓たち。

農家の経験に基づいた「巧の技」で立派な菓に育ちます。

一番心配なのが台風などの自然災害が頻りに掛かる時期です。

台風災害を最小限に留める為にも真冬の定期作業で菓の樹高を低く抑えます。



4

秋本番到来。

いよいよ菓収穫を持つ「利平菓さん達」。

天の恵みを受けた菓の収穫時期到来。



5 菓収穫の様子

菓の実は、一度菓の水から果実が落ちると厚さに沿ってゼリー状な性質ですので朝早くから収穫作業が行われ、自宅に持ち帰り、菓イガから菓の果実を取り出す作業が待っています。



6

人吉・球磨地区の菓は「球磨ブランド菓」として「献上菓」として使用されました。



八喜「球磨地産の栗」は「球磨アフリカ栗」として「輸入栗」として知られていました。全国の御菓子店さまから「球磨栗」の引き合いが強く、「栗さんとおん」で有名な岐阜県中津川包まじの北海道から九州まで、約1,000トンの栗が八喜・球磨地方より全国へ出荷されています。

ご注文・お問い合わせは

TEL.0966-43-7008 FAX.0966-43-2673



[↑ ページの先頭へ](#)



株式会社 **クマレイ**

〒868-0600 熊本県球磨郡湯前町101-1 TEL.0966-43-7008 FAX.0966-43-2673

Copyright (C) 2010 Kumarei. reserved.