

kol

MORITA
BEANS
HOKKAIDO



北海道十勝
森田農場

MORITA
FARM

Tokachi,
Hokkaido,
Japan



ここまで100年、 ここから100年。



森田農場は、十勝地方の西の玄関、清水町にあります。

明治時代中期に岐阜県から入植し、およそ100年営農してきました。

現在は東京ドーム15個分ほどにあたる約72haを耕作しています。

2011年に「株式会社 A-Netファーム十勝」として法人化し、

「ここまで100年、ここから100年」をスローガンに、

「土づくり、安全性、おいしさ」を意識した農業に取り組んでいます。

100 years passed,
into the next 100 years.



A-Net farm Tokachi is located in Hokkaido, Northern Japan.

Our ancestors migrated from Gifu Prefecture,
located near the middle of Japan and started a small farm 100 years ago.

Now our farm has grown to 72 hectares of land.

In 2011, our family owned farm was officially incorporated
and named A-Net farm Tokachi.

Our farming mission is "For the next 100 years we will farm with:
Safety, Quality, and Sustainability".

Do you know about 'Azuki' ?

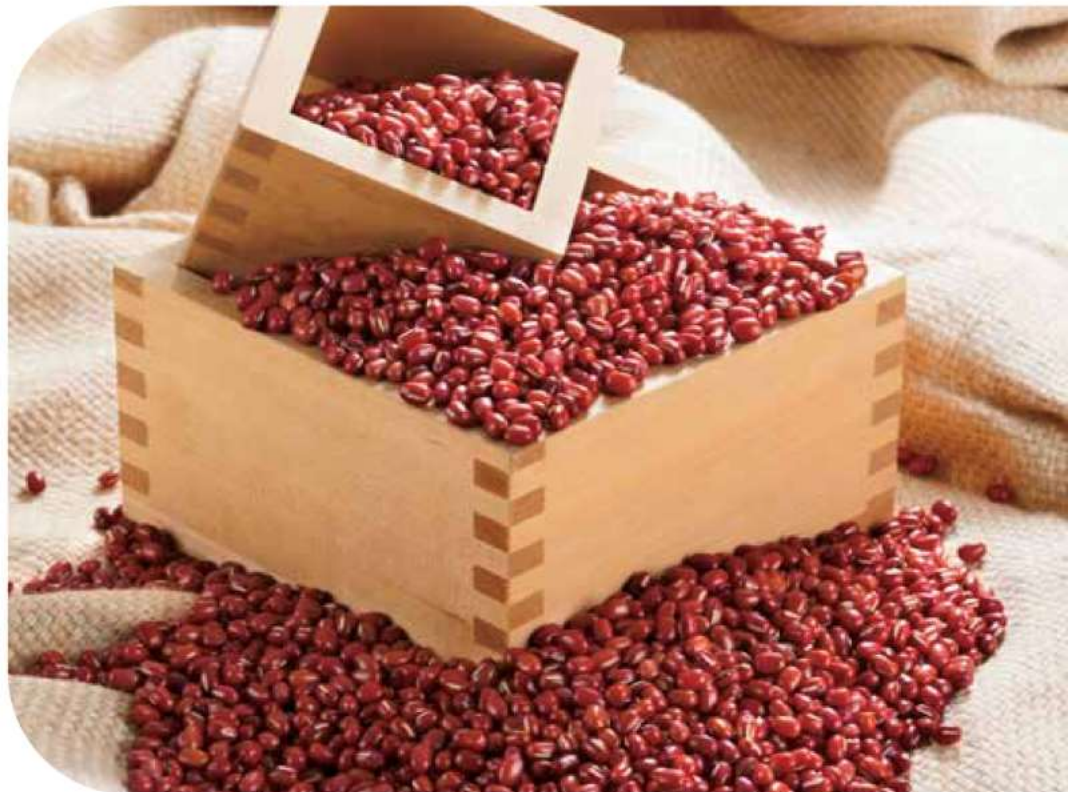
One of our produce products are Azuki beans.

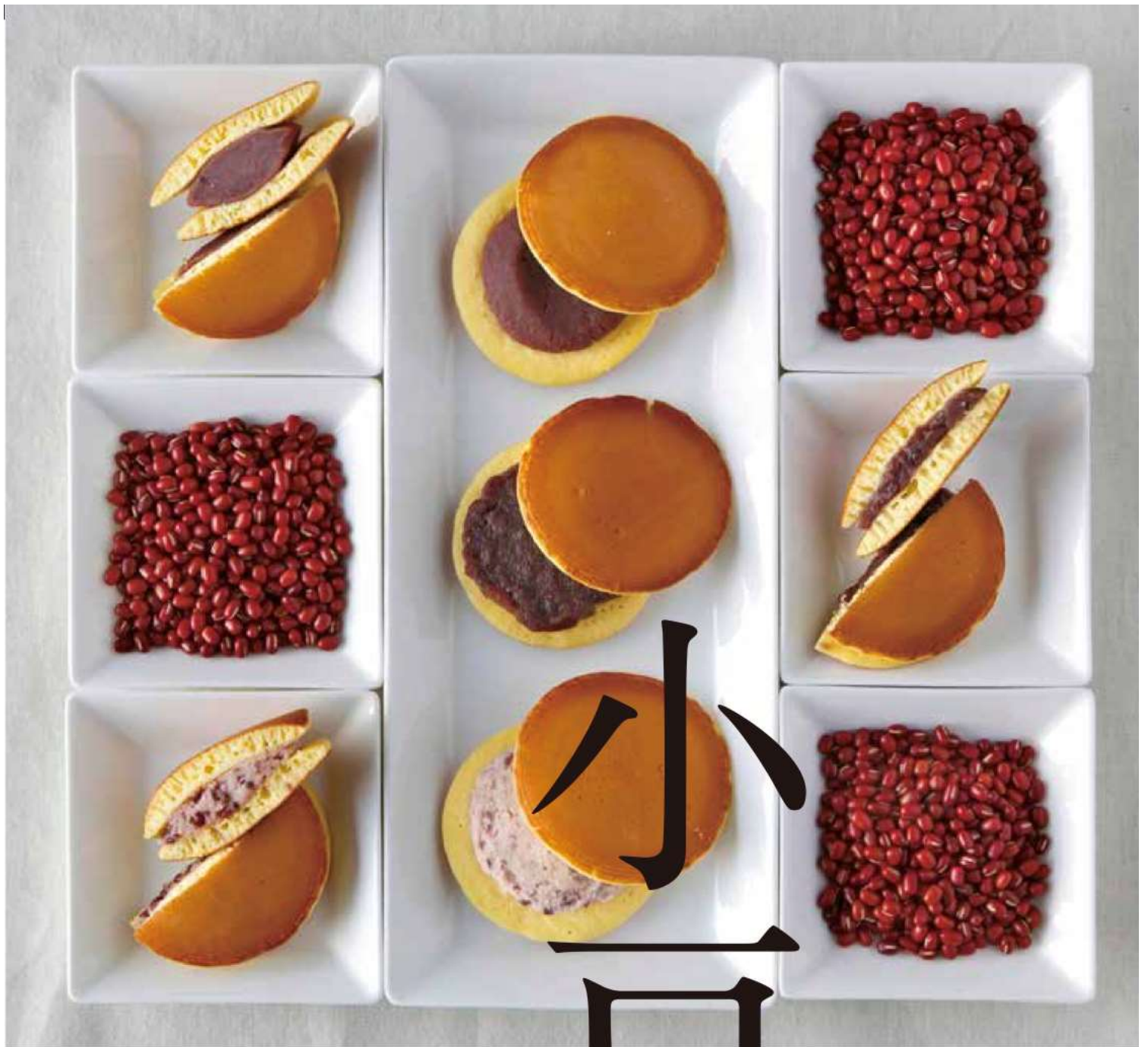
Azuki beans are traditional Japanese beans.

We grow and produce high quality Azuki beans with pride.

Azuki beans would enrich your lifestyle

and allow you to experience Japanese culture!





小豆

私たち森田農場が育てている豆に「小豆」があります。

「小豆」は日本の伝統的な豆。

私たちは自信を持って、おいしい小豆をみなさんにお届けします。

あなたも小豆とともに豊かな時間を過ごしてください。

そして日本文化を感じてほしいのです！

和菓子

日本では、小豆は縁起の良い食べ物で、
小豆の赤い色が厄除けになるともいわれています。
「和菓子」と呼ばれるお菓子の多くが、
小豆によってつくられています。
どらやき、大福、たいやき、羊羹、桜餅、おまんじゅう、などなど…
日本人は特別なときに「和菓子」を食べます。
「和菓子」は、季節や心を表現するものだからです。



WAGASHI

In Japan, Azuki beans are considered as a good luck food.
The red color of the Azuki bean would ward off bad luck.
Many of Japanese traditional sweets, "wagashi", are made of Azuki beans.
For example, "dorayaki"(pancake sandwich with red bean paste),
"daifuku"(rice cake with red bean paste), "taiyaki" (fish shaped cake),
and "yokan"(red bean paste jelly), all use Azuki beans.
Japanese people eat wagashi on special occasions.
Wagashi can express the seasons and the heart of Japanese people.

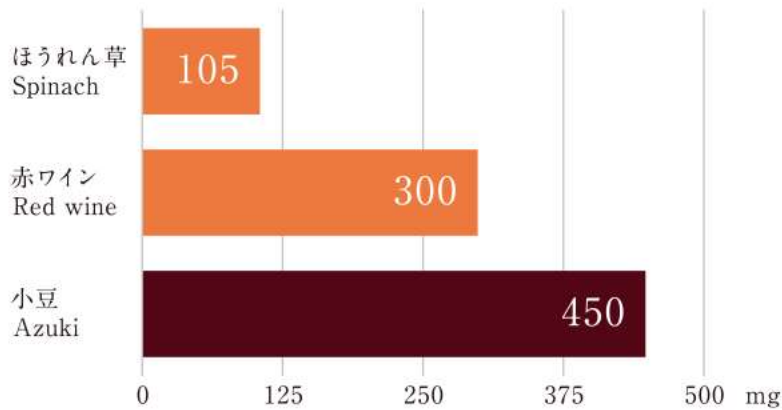
栄養

そして、小豆は栄養豊富な作物です。

小豆にはポリフェノール、食物繊維、
そしてビタミンBが含まれています。

江戸時代の前半、17世紀の「本朝食鑑」という本には、
「小豆の薬効として、気分をおだやかにし、尿の出を良くし、
腫れを引き、乳汁の出を良くし、魚毒を解く」
と書かれています。

食品に含まれるポリフェノール量(100g中)
Amount of polyphenols contained in Azuki beans



NUTRITION

Azuki beans are full of nutrients.

They are rich in polyphenol, dietary fiber, and vitamin B.

In a 17th century food dietary encyclopedia,

Azuki beans was written to calm the nerves,

improve urinary flow, reduce swelling,

improve the production of breast milk and remove fish toxins.

ゆで小豆(加糖&プレーン)
Boiled Azuki Beans / Sugar and Plain



ドライパックで開けたらすぐお召し上がりいただける「ゆで小豆」です。

赤飯やサラダなどに混ぜるのもおすすめです。

Boiled and dried Azuki beans that you can enjoy right out of the package.

Also, enjoy mixing with pasta and salad.



北海道発酵あずき Fermented Sweet Azuki Beans

新しい 砂糖不使用の
発酵甘み調味料



小豆と麴のパワーで、お砂糖を使わずに自然な甘さを引き出しました。
1日小さじ1杯で、体がみるみる活性化。

Using no sugar, seasoned only with natural sweetness
by Azuki beans and Koji (malted rice),
a substance to make soy-sauce or sake.
A teaspoon a day, your body will be revitalized!



小豆茶 & 黒豆茶

Dried Azuki Beans tea / Black Soy Beans tea



ノンカフェインでやわらかい風味のお茶。

ティーバッグひとつに熱湯を200cc注いで、3分ほど待ってからお飲みください。

Non-caffeine mild flavor tea.

Pour a tea bag into hot water 200cc, wait for about 3 minutes and enjoy.

煎り黒豆

Roasted Black Soy Beans



黒大豆をカリッと焙煎しました。

そのままポリポリお召し上がりいただける美味しい黒大豆です。

Delicious roasted black soy beans that you can enjoy right out of the package.

黒豆プロテイン

Black Soy Beans protein

森田農場の安心安全な黒大豆「いわいくろ」からさらに厳選された豆だけを使用し、独自の高温・高圧加工製法で余計な脂肪分を取りのぞきパウダー化。コップ1杯の牛乳または豆乳に大さじ1杯を溶かして飲むだけで、ポリフェノールとともに10gのたんぱく質を摂取することができます。



Morita Farm Tokachi produces black soybean powder. Using only highly selected black soybeans, "Iwaikuro", they are placed in a unique high-temperature and high pressure method to remove excess fat. By adding a tablespoon of black soybean protein powder in a cup of milk or soy milk, you can obtain 10g of protein, as well as polyphenol.





◎森田農場

〒089-0356
北海道十勝清水町羽帯南2線 106
[国道36号線沿]
TEL&FAX0156-63-2789

◎MORITA FARM

106, Minami2sen, Haobi,
Tokachi-shimizu,
Hokkaido, 089-0356 JAPAN
Phone 81-156-63-2789

morita@azukilife.com



代表取締役
森田 哲也
Morita Tetsuya



www.azukilife.com