



ECO FARM エコファームみなか

M)N A K A

手づくりが楽しい

有機の里の暮らしカタログ

PRODUCT CATALOG 2017



# つくる楽しみ。 食べるよろこび。

とつとりの  
豊かな大地と  
ゆとりある心を  
大切に  
からだを考えた  
大豆を作っています。  
家族が笑顔になる  
豊かなご飯の時間。  
明るい未来へと  
つながりますように。  
それがみなかの想いです。

鳥取の大地で  
丁寧につくった  
大豆で  
楽しい、  
おいしい  
商品をつくりました。

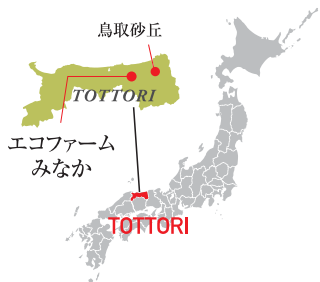
ここが美味しい！  
みなかの大豆



◎農業・化学肥料  
不使用の  
みなかの大豆  
食への安心・安全を  
第一に自家栽培。

◎名水布施の水と  
有機の土づくり  
ミネラル豊富な  
三徳山系の名水と  
有機の土で  
とても甘い大豆に。

◎鳥取「有機の里」で  
育つ完熟大豆  
豊かな自然に  
囲まれた飯里一帯  
「有機の里」で  
じっくり育てます。





打ち豆と  
雑穀

旨味たっぷり

打ち豆の  
やさしいご飯



打ち豆と  
さつまい

旨味たっぷりほくほく食感

打ち豆の  
やさしいご飯

SOY BEAN RICE MIX



打ち豆  
×  
野菜と米

打ち豆とさつまい

豆とさつまいがほくほく美味しいご飯です。

②

さつまい 昆布 にんじん  
黄打ち豆 緑打ち豆  
鳥取県産れんげ米

打ち豆と雑穀

豆と12種の雑穀、野菜がたっぷり入ったご飯です。

①

ぶなしめじ ごぼう にんじん  
黄打ち豆 緑打ち豆  
雑穀 発芽玄米 黒米 もちきび はと麦 もち麦 赤米 他  
鳥取県産れんげ米

鳥取県産のお米と自家栽培の大豆、乾燥野菜などをブレンドしました。  
炊飯器や鍋で炊き上げると、大豆の出汁の美味しいご飯が出来上がります。

発注書

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

内容量：①172g②175g 賞味期限：6ヶ月

コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4589781220013	①打ち豆と雑穀のやさしいご飯	12	¥700	
4589781220020	②打ち豆とさつまいのやさしいご飯	12	¥700	

【つくりかた】1合分 炊飯器や鍋に本品と水【炊飯器：280ml鍋：320ml】を加え、炊いてください。お好みで塩や醤油で味をつけても美味しいです。

貴社名

TEL

ご担当者様



打ち豆  
×  
国産野菜

じんわり美味しさが広がる

# 打ち豆のお惣菜

SOY BEAN VEGE DELI

醤油と砂糖で  
味つけて滋味  
深いおかげに

じんわり  
おいしい  
打ち豆の  
お惣菜



パスタと一緒に  
茹でて。打ち豆入り  
パスタサラダ

打ち豆に根菜や、きのこ等美味しさの詰まった干し野菜を組み合わせました。お水・砂糖・醤油を入れ10分程度煮るとじんわり美味しい常備菜に。アレンジたくさん、日々の時短料理に。



いろいろ野菜

打ち豆と野菜をバランスよくブレンド。洋風料理に。

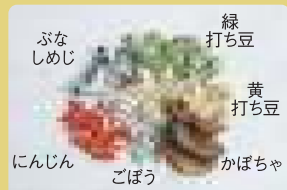
②



昆布と根菜

打ち豆、野菜に昆布をプラス。和の料理に。

①



## 発注書

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

内容量：①33g②38g 賞味期限：12ヶ月

コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4589781220037	①打ち豆のお惣菜 昆布と根菜	12	¥600	
4589781220044	②打ち豆のお惣菜 いろいろ野菜	12	¥600	

貴社名

TEL

ご担当者様



## o m u s u b i



打ち豆ごはん

### 材料

お米 2合  
 打ち豆のお惣菜 1袋  
 塩 小さじ1  
 酒 大さじ1  
 ゴマ 適量

### つくりかた

1. お米2合をといで、炊飯器にいれる。
2. 2合分の水と酒、打ち豆のお惣菜、塩を入れ炊く。
3. 炊きあがったら混ぜ、お好みの形ににぎる。
4. ゴマをふってできあがり。



## P i c k l e s



酢漬け

### 材料

打ち豆のお惣菜 1袋  
 水300ml  
 酢100~150ml  
 はちみつ 大さじ2

### つくりかた

1. 鍋に水300mlと具材を入れ10分茹でザルにあげる。
2. 清潔な容器に1と酢、はちみつを入れる。
3. 冷蔵庫で保存してお使いください。

マヨネーズで和えたり、春雨を加えて  
 お使いください。和でも洋でも合います。



## S o u p



打ち豆と野菜の  
スープ

### 材料

水300ml  
 打ち豆のお惣菜 1/2袋  
 固形スープの素 1個

### つくりかた

1. 鍋に水300ml、打ち豆のお惣菜、固形スープの素を入れ中火で10分加熱する。
2. アクをとり、具材が柔らかくなったらできあがり。

鶏肉を入れたり、トマトソースを入れても  
 美味しいです。





大豆パウダー

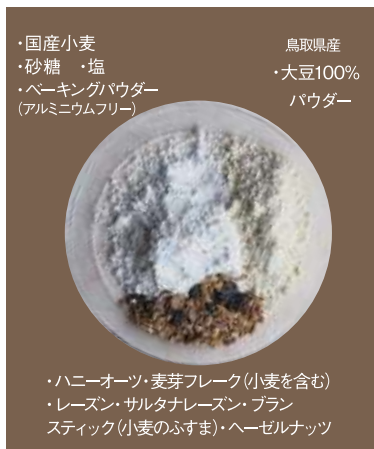
国産ミックス粉



# 小麦と大豆のおいしさまるごと NATURAL SOY PANCAKE MIX

ナチュラルソイパンケーキミックス

国産小麦使用のミックスパウダーに大豆パウダー、小麦ブラン等配合のシリアルをブレンドしました。香料を使用せず、噛むほどに美味しさが広がるやさしい味わいです。パンケーキはもちろん、スコーン等の美味しいおやつも出来ます。



・国産小麦  
・砂糖 ・塩  
・ベーキングパウダー  
(アルミニウムフリー)

鳥取県産  
大豆100%  
パウダー

・ハニーオーツ・麦芽フレーク(小麦を含む)  
・レーズン・サルタナレーズン・ブラン  
スティック(小麦のふすま)・ヘーゼルナッツ



NATURAL SOY PANCAKE

大豆とブランの  
ごちそう  
パンケーキ

## 発注書

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

内容量：135g 賞味期限：6ヶ月

コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4589781220105	ナチュラルソイパンケーキミックス	12	¥1000	

貴社名

TEL

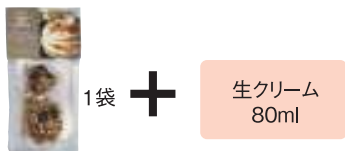
ご担当者様

## Scone

### スコーン



#### 材料



#### つくりかた

1. ボウルにミックスパウダーと大豆パウダーを入れ混ぜる。
2. 1に生クリームとシリアルを加え混ぜひとまとめにする。
3. お好みの形にカットし、オープンシートを敷いた天板に置く。
4. 200℃に余熱したオーブンで15分程度焼いてできあがり。



## Biscotti

### ビスコッティ



#### 材料



#### つくりかた

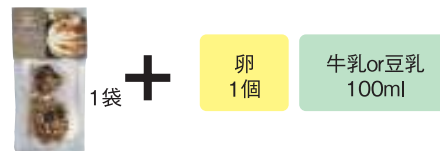
1. ボウルにパンケーキミックスと大豆パウダーを入れ混ぜる。
2. 卵とシリアルを加え、粉気がなくなるまで混ぜる。
3. 天板にオープンシートを敷き生地を出し、水をつけた手でかまぼこ状(1cmの厚さ)に成形する。
4. 180℃に余熱したオーブンで15分焼く。
5. オーブンから取り出し、あら熱がとれたら1.5cm幅にカット。
6. 切り口を上にしてオープンシートを敷いた天板に並べ、160℃で10分間焼く。
7. 生地を裏返し5分程度焼いてできあがり。

## Pancake

### ふかふか パンケーキ



#### 材料



#### つくりかた

1. ボウルに牛乳と卵を入れて混ぜる。
2. パンケーキミックスと大豆パウダーを混ぜる。
3. 1に2とシリアルを入れ、混ぜ合わせる。
4. 熱したフライパンをぬれ布巾の上に置き、少し冷ます。
5. 生地を入れ、中火で焼く。
6. 表面にぶつぶつと泡が出来はじめたら裏返す。
7. 蓋をし、1分30秒ほど加熱してできあがり。







大豆パウダー  
×  
乾燥野菜

じんわり美味しさが広がる  
**NATURAL  
SOY POTAGE  
MIX**

ナチュラルソイポタージュ

大豆パウダーときこのやカボチャなど野菜の美味しさがほっとするポタージュです。調味料でお好みの味に。ミキサーにかけたり、ブイヨンや具材を足したりとアレンジも楽しいです。



② 打ち豆ときこのこ  
打ち豆ときこの2種のうまみ。



① 打ち豆とかぼちゃ  
打ち豆と野菜を入れた優しい味わい。



大豆パウダー 緑打ち豆 黄打ち豆  
ぶなしめじ えのき



大豆パウダー 緑打ち豆 黄打ち豆  
ごぼう かぼちゃ

じんわり美味しさが広がる  
**ナチュラル  
ソイポタージュ**

**NATURAL  
SOY POTAGE  
MIX**

つくりかた

鍋に大豆パウダーと水200mlを入れ良く溶かす。  
具材を入れて弱火で10分。牛乳または水100mlを入れてよく混ぜ、沸騰する寸前まで火にかけ塩などで味を整えて出来上がり。



発 注 書

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

内容量：①34g②33g 賞味期限：6ヶ月

コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4589781220051	①ソイポタージュ かぼちゃ	12	¥550	
4589781220068	②ソイポタージュ きのこ	12	¥550	

貴社名

TEL

ご担当者様





打ち豆入り  
コロケ  
トマトソースにも  
よく合います。

打ち豆で  
手軽に  
大豆生活



厚揚げと  
打ち豆の  
煮浸し



お味噌汁や  
酢の物にも

## 戻りが早く出汁もおいしい 打ち豆ミックス

SOY BEAN MIX



緑大豆  
×  
黄大豆



さっと水洗いし、そのまま料理に入れてお使いください。10分程度で煮ることが出来ます。煮もの、ごはん、お味噌汁になど何でも良く合います。

農業・化学肥料不使用のみなかの完熟大豆をつぶした打ち豆です。浸水なしで戻りも早く濃厚な甘みとうまみが広がります。日々のごはんに手軽にプラス。大豆のお出汁も美味しいです。

### 発注書

ご注文の際はコピーし、発注数、貴社名等をご記入の上FAXにてお送りください。

内容量：60g 賞味期限：12ヶ月

コード	商品名	入数	上代(税抜)	数量
4589781220075	打ち豆ミックス	12	¥600	

貴社名

TEL

ご担当者様

HONEY

CURRY



02

はちみつ

鳥取砂丘周辺に咲き人気のアカシヤをはじめ、れんげ、マロニエ、百花。

### 福田養蜂場

鳥取平野の南部、緑豊かな山間にあります。花の植樹を行うなど、蜜源作りにも力を注いでいます。

鳥取県鳥取市国府町法花寺60  
TEL:0857-24-8528

鳥取の自然からいただいた4種類の純粋蜂蜜です。花ごとに異なる味わいですので、お気に入りを見つけてください。朝ごはんのプレートに添えたり、お料理にプラスしたり。日々の暮らしに蜂蜜の美味しさを。

### 株式会社 鳥取カレー研究所

体に優しい天然素材で作ったカレーのルウを開発・販売。鳥取を「カレー王国」として全国に発信しています。

鳥取県鳥取市新93-21  
TEL:0857-27-5654

鳥取の自然が育んだ二十世紀梨砂丘らっきょう、砂丘ぼほう、国産の小麦粉、ニンニク、粗糖、ハチミツ使用の「鳥取カレーの素」に野菜をブレンドしました。水をいれて煮るだけで本格的な味わいです。マイルドでお子様からお年寄りまでお楽しみいただけます。



01

カレー  
スープ

着色料、保存料、化学調味料不使用。パスタやうどんにもよく合うスープです。

鳥取砂丘

鳥取からの贈りもの。

鳥取県産いいモノ特撰





05

## 天美卵



採卵当日出荷なので、「たまごかけご飯」で濃厚な味をお楽しみください。

## 大江ノ郷自然牧場

鳥取県八頭郡八頭町大江から自然と一体になる、自然循環型牧場を目指しています。

鳥取県八頭郡八頭町橋本877  
TEL:0120-505-606

鳥取の豊かな自然の中、平飼いで育つ元気いっぱい鶏の自然卵です。産み立て卵ならではの、とろ〜り濃厚な黄身と、ぷるんと弾む白身の味わいをどうぞ。



04

えごま  
ごぼう  
のお茶

すっきりした味わいのノンカフェイン、アイスでもホットでも美味しいです。

鳥取廣信青果  
有限会社

ごぼうの加工を始めて40年。  
鳥取県北栄町産【砂丘ごぼう】  
を使った加工品を通じ安心で  
おいしく、より便利に!

鳥取県鳥取市南安長2-697  
TEL:0857-26-2321

鳥取県産えごまの葉と茎、鳥取県産のごぼうだけを使用しお茶にしました。ごぼうの風味とえごまのスッキリ感がおいしく、家族みんなでお楽しみいただけます。



03

黒らつき  
しょう  
醬

カレーに混ぜても、ごはんのにせても、炒めものにも。コクがアップします。

カフェ・ダール  
ミュゼ

鳥取県立博物館内レストラン。美味しくて、身体にいい鳥取の食材を厳選しメニュー作りをしています。

鳥取県鳥取市東町2-124  
鳥取県立博物館1F  
TEL:0857-20-2520

鳥取県の黒らつきしょうをたっぷり使った、砂糖不使用の辛味調味料。ひとさじ加えるだけで料理が本格的に。カレー、和風、中華の3種で、保存料・化学調味料無添加です。





08

## 山紫苑 国民宿舎



歴史の息づく庭園、趣のあるお風呂やお料理をお楽しみください。

### 国民宿舎山紫苑

鳥取市の西側に位置し、市内から車で40分、観光にも大変便利な鳥取県鳥取市公共の温泉宿です。

鳥取県鳥取市鹿野町今市972-1  
TEL:0857-84-2211

鷲峯山を代表とする山々に囲まれた自然の中にあり、季節毎の風情が味わえる露天風呂をはじめすべてのお風呂が源泉かけ流しの天然温泉です。  
旬の食材を活かしたお料理、日本庭園が一望できる癒しの空間で、ごゆっくりとお寛ぎください。



07

## 和紙 イヤリング



色合いがそれぞれ微妙に異なり、世界に一つだけのイヤリングです。

### 株式会社 ティエスピー

鳥取で作られた和紙の優しい風合いを楽しんでもらい、日本の伝統文化を身近に感じてもらいたいと思ひ手作りしています。

鳥取県鳥取市千代水1-70-1  
TEL:0857-23-1844

鳥取の伝統工芸因州和紙を使用し職人の丁寧な手作業を重ねて作られた軽やかなアクセサリー。和紙のやさしい風合いと、お気に入りの香水をしみ込ませ、香りを耳元から感じることができます。



06

## 砂丘 らっきょう 甘酢漬け

鳥取砂丘で育った砂丘らっきょうです。しゃきしゃき感が違います。

### 株式会社 幸屋エイ・ピー

「鳥取の食材を通じて鳥取の素晴らしさを伝えたい」という想いで、心を込めてお漬物をお届けします。

鳥取県鳥取市南安長2丁目697  
鳥取市公設地方卸売市場内  
TEL:0857-24-1507

鳥取市福部町の砂丘らっきょう畑で生産者の方々が収穫されたらっきょうを丁寧加工し、食感や旨味を最優先した製法で、たっぷり愛情をこめて漬け込んでおります。



**St.Cousair**  
サンクゼール

田舎の恵みと上質な時間を、食卓へ  
自然豊かな信州で、自家製ワイン  
やジャム、ソースを作って、全国の  
直営店で豊かなライフスタイルを  
提案しています。



**久世福商店**  
KUZE FUKU & CO.

日本全国のうまいもの  
“日本全国のうまいもの”をテーマに、  
日本各地から選りすぐりの食材や  
雑貨を取り揃えました。

株式会社サンクゼール 長野県上水内郡信濃町大字平岡 2249-1  
お問い合わせ TEL:026-219-3921 FAX:026-219-3906



10  
カレー  
ご飯

鳥取カレー研究所とのコラボ商品。カレーと一緒に炊き上げます。

**株式会社  
かたぎり**

米一筋、創業140年。新潟コシ  
ヒカリを、こどもと一緒におい  
しく、楽しくをコンセプトにブ  
レンドしています。

新潟県阿賀野市中央町1-13-40  
TEL:025-063-1110

新潟県産コシヒカリと鳥取カレーを  
嘉右衛門ブレンドしました。お水を  
注いで炊くだけの、お子様からお年  
寄りまで楽しめる天然素材の優し  
いカレーです。お肉や野菜のトッピング  
も楽しいです。



09  
スイーツ  
パウダー



さっと溶けるパウダータイプ。フォームミルクでラテも美味しいです。

**株式会社田頭茶店**

日本茶とともに80余年。手  
軽で本当に美味しいお茶を  
一人でも多くの方に届け  
ることが私たちのミッ  
ションです。

広島県呉市光町8-18  
TEL:0823-21-4424

京都の石臼挽き高級抹茶、ほうじ茶  
をフロストシユガーで包み込み、や  
さしい味に仕上げました。冷たい飲  
み物にも温かい飲み物にもさっと  
溶けるパウダータイプなので、ヨー  
グルトやかき氷のトッピングにお使  
いください。

みなか応援団いいモノ特撰

全国のみなか応援団から美味しいモノをお届けします。





# みなかの贈り物



やさしくて、美味しいが  
つまった  
みなかからの贈り物です。



打ち豆ごはん2種にお惣菜、しゃもじ、キッチンクロスをセットしました。和食を楽しむギフトです。

みなかのごはんギフトセット ¥3,500 (税別)

【コード】 4589781220105

LOT:1 サイズ:215×205×65mm 賞味期限:6ヶ月  
内容:打ち豆と雑穀のやさしいご飯、打ち豆とさつま芋のやさしいご飯、打ち豆のお惣菜、今治キッチンクロス、しゃもじ×各1



大豆粉をいれたパンケーキミックスと、きなこ、キッチンクロスやスパチュラをセットしました。

みなかのパンケーキギフトセット ¥3,500 (税別)

【コード】 4589781220129

LOT:1 サイズ:215×205×65mm 賞味期限:6ヶ月  
内容:ナチュラルソイパンケーキミックス×2、みなかのきなこ×1、今治キッチンクロス、スパチュラ×各1



今塩屋佐兵衛の  
調味塩の技

株式会社シーズコア 東京都世田谷区玉堤1-20-19  
TEL: 03-3704-2725 FAX: 03-3704-2720





鹿野温泉  
国民宿舎山紫苑



鳥取市  
鹿野町  
MAP



グルテンフリーや低糖質の  
おいしい大豆が楽しめる直営店



四季の風景に囲まれて  
農薬・化学肥料不使用の  
自家栽培大豆、  
大豆パウダー、豆乳を使用し  
低糖質のレシピを取り入れた  
食事をお楽しみください。

エコファームみなか 直営店  
**Cafe ポ・ラーノ**

自家栽培(農薬・化学肥料不使用)の  
大豆・豆乳を使用した低糖質の食事

営業時間 AM9:30~PM17:00  
17:00~21:00までは完全予約制  
定休/毎週月曜日(祝日の場合は翌日)

〒689-0425 鳥取市鹿野町今市  
TEL:0857-77-4633  
E-mail:cafe-porano@ncn-t.net

