



いわて県産野菜&果物 生産者紹介シート



生産者・団体名

株式会社安俱里まほら岩手

商品名・商品写真

まほらホワイト（生）



商品の特徴・PRポイント

まほらホワイト（生・冷凍粒・冷凍ペースト） 『果樹のような甘さ、雪のような白さ』が特徴のとうもろこしです。美味しさの秘密は、本州一の寒暖の差と肥沃な畑です。「岩手県盛岡市薮川（やぶかわ）地域は、『本州一の厳寒地』として知られています。夜間の気温が低いことでエネルギーを蓄え、日中温度が上がることで蓄えたエネルギーを放出する地域の特性からピュアホワイトが元気に育つ土壌です。

ピュアホワイトの流通量が少ない理由は、栽培が難しいからです。白色品種のとうもろこしを栽培するにあたっては、場所の孤立性が求められます。例えば、黄色の品種のとうもろこしが近くにありまると、種子が混ざり、黄色いとうもろこしになってしまうからです。まほら岩手では、東京ドーム約13個分の所有土地を活用し、ピュアホワイトと他の品種のとうもろこし畑を5Km以上離しているため、他種の影響を受けずに栽培することが可能です。

出荷カレンダー

商品名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
①まほらホワイト（冷凍粒）												
②まほらホワイト（冷凍ペースト）												
③まほらホワイト（生）												

取引条件

商品名	1ケース入数	発注ケース／納品単位	発注リードタイム
①まほらホワイト(冷凍粒) 1kg	10個	1ケース～要相談	4～5日
②まほらホワイト(冷凍ペースト) 1kg	10個	1ケース～要相談	4～5日
③まほらホワイト（生）	20個	1ケース～要相談	

メッセージ

平成26年に農地所有適格法人として設立、岩手県盛岡市薮川地域において農産物（とうもろこし・じゃがいも・枝豆・かぼちゃ・アスパラガス等）の生産・山菜の出荷・加工品製造販売を行っています。観光農園施設『まほら岩手』では、生産物の収穫体験や食育なども実施しており、観光を通して地域外の方が薮川に訪れる機会を創り出すことを目的に活動しています。そんな地域に興味を持ってもらうきっかけ作りのため、種まき時期や収穫時期に農業体験として、約200人のボランティアさんと連携してとうもろこしを作っています。多くの方においしいとうもろこしと薮川地域について知ってもらうことで、『地域の活性化』を目指しています。

企業概要

生産者・団体名	株式会社安俱里まほら岩手											
代表者氏名	太長根 穂				担当者部署・氏名 久保田 梓							
住所	〒028-2711 岩手県盛岡市薮川字外山436-1											
TEL	019-681-5470						FAX 019-681-5477					
E-MAIL	a-ito@i-mitac.com											
認証など	<input type="checkbox"/>	有機JAS	<input type="checkbox"/>	農業生産工程管理（GAP）	<input type="checkbox"/>	HACCP	<input type="checkbox"/>	その他（ ）				
ホームページ SNS	ホームページ URL https://www.mahora-iwate.com/				facebook @mahora.iwate				instagram @agri_mahora		twitter	