

あの店に行けばきっと何か新しい食材に出合えるという期待感に天然素材はお応えします。



命をはぐくむ土の香り、太陽のひざしを受けてもえたつ緑の香り。そんな自然の生命あふれる大地で無農薬さつまいもをつくりました!

自然界の環境が育てた素材、その可能性にいち早く着目し、「とれたての新しいかたち」の追求を重ね、そして今、現実に皆様のお手元に届けられるような商品となりました。

私達が今行っている事は、単なる農業でなく「開発栽培加工」です。なぜ開発栽培加工が必要かと申しますと、人々の食生活が豊になった今日においてより自然なものの安全なものは新たに見つめなおされているからだと思ひます。

どんな国でも野菜は欠かせないものですが、とくに現在では野菜の旨味と安全性がきわめて重要になっております。なにげなく肉の付合わせに添えられている野菜にしっかりとした食感があり、肉に負けなくらい自己主張していれば、まずワンランク上の素材として評価いただけるものと思っております。

オーガニック(無化学肥料、無農薬栽培)を初め、無農薬、減農薬の野菜作りをテーマに、赤道直下の標高1400m平均気温19℃の広大な大地(年間平均気温は19℃~21℃)で品質の安定した評価の高い野菜を毎日収穫でき(毎日種蒔、毎日収穫)誰が、いつ、どこで、どれ位の量施で収穫したものなのか、種の種類までもフィールド管理しております。

「とれたての新しいかたち」としてぜひご利用下さい。



収穫状況



皮むき



トリミング後



バルバー



さつまいもペースト



冷凍焼芋ペースト



ペースト充填



日本農林水産省有機JAS認証

日本本社工場有機JAS農産加工工場/第1127号
日本本社工場有機JAS農産加工品輸入/第1126号
インドネシア有機JAS農産加工工場/第1137号
インドネシア生産者(さつまいも・大根)/第1136号
インドネシア生産者(さつまいも)/第1138号
インドネシア生産者(麻竹)国有林収穫認証/第1168号
中国タケノコ水素有機農産物/第1177号



HACCP認定工場

日本農林水産省有機JAS認証工場

天然素材株式会社

〒876-0822大分県佐伯市西浜10834-60

TEL0972-22-4151 FAX0972-22-4157

10834-60 NISHIHAMA, SAIGI, CITY OGI, FUKUOKA, JAPAN

TEL: 0972-22-4151 FAX: 0972-22-4157