

# 十勝産小豆が 不足しております!!



まめ太

平成28年度の台風被害にともなう小豆の大減産により、**北海道産小豆が大変不足しております。**

今後の消費の維持と生産者様の所得安定を継続させるためには、平成30年産において、最低でも全道で4,000haの増反が求められています。小豆の生産にかかる安定的な価格と需要の維持を目的に、**ユーザーとの契約栽培の拡充**などに取り組んでまいりますので、小豆作付面積の拡大にご協力を宜しくお願い申し上げます。



創業宝永4年(1707年)の伊勢名物『赤福餅』。今日主原料である小豆は、その全てを北海道産小豆で担っております。300年を超える伝統を今後も守り続けていくためには、北海道産小豆は欠かせません。安定的な原料の供給を今後とも宜しく願いいたします。

株式会社 赤福



かけがえのない十勝産小豆の命運は皆様にかかっています。それは和菓子文化の命運が皆様にかかっているということでもあります。今から少しでも増反にご協力頂き私たちに助けてください！これからも皆様とともに歩んでいけることを切に願っております。

株式会社 虎屋



『あずきバー』でおなじみの当社は、『肉まん・あんまん』や『ゆであずき』、『ようかん』など“小豆”にこだわった製品を全国の消費者へお届けしております。我が社の商品には小豆が必要不可欠であり、安定した原料供給のために作付増反へ是非ご協力をお願いいたします。

井村屋 株式会社



あんパン等の製品に、北海道産小豆を使用しています。品質、味、風味も良く、おいしい餡を作ることができ、お客様から高い評価を頂いております。今後も付加価値の高いおいしい製品をお客様に食べて頂きたく、北海道産小豆の生産拡充を熱望します。

山崎製パン株式会社

／何卒よろしく願いいたします!!／



和菓子産業にとって北海道産小豆はなくてはならぬ大切な原材料です。是非皆様のご理解をいただき作付面積確保にご協力ください！

全国和菓子協会 専務理事 藪光生