



京都丹波で耕作放棄農地復元を目指す みわ・ダッシュ村 通信



農業生産法人 株式会社京都府天田郡みわ・ダッシュ村

完全無農薬・一滴の水も加えない35度の純粹芋焼酎 富山の置き薬方式で飲食店向けに焼酎提供開始

京都府丹波の福知山市三和町で耕作放棄農地復元活動と限界集落活性化に取り組む、農業生産法人(株)京都府天田郡みわ・ダッシュ村は、自社農場で無農薬有機栽培した高級焼酎用さつま芋、黄金千金(こがねせんがん)のみを使い一滴の水も加えていない芋焼酎「京都丹波天田郡 みわ・ダッシュ村物語(以下“本焼酎”)」を、飲食店対象に富山の置き薬方式で提供を開始しました。

2009年4月に設立した、農業生産法人(株)京都府天田郡みわ・ダッシュ村(以下「当社」)は、主に丹波地方の過疎地で耕作放棄農地を購入し、復興させ優良農地にする事業をしています。原料の黄金千金は、当社農場で無農薬有機栽培しました。地元ボランティアの協力により、手間ひまのかかる除草も農薬に頼らず100%人の手で行いました。安全・安心な純粹芋焼酎です。



昨年収穫した黄金千金と米麴のみで完成した本焼酎(製造元:-岡山県-三光正宗株式会社 販売元:-兵庫県-株式会社西山酒造場)は、アルコール度数35度でありながら、芋の独特な臭みがなく、蒸留酒を思わせる香りや広がりがあります。

2009年8月25日・26日にビッグサイト(東京)で開催された「アグリフード EXPO」で1,000名に試飲を行ったところ、「美味しい」「芋くささがなくまるやか」「まったく今までの焼酎と違う」等富山のお褒めの言葉をいただきました。

本焼酎は、一般消費者へはインターネットのみでの販売(9,990円/720ml 消費税込)ですが、飲食店様へは、富山の置き薬方式で、卸売り価格にて提供します。フローは下記をご覧ください。

1. ご希望の飲食店様に、試供品ボトルを送料当社負担でお届けします。(商品代金はいただきません)
2. ワンショット1,000円以上でお客様にご提供いただきます。
3. 販売状況により追加の注文を頂きますとボトルを代金引換(送料着払い)でお届けします。

食欲の秋に、お料理とお酒を楽しむお客様に「完全無農薬、一適の水さえ加えていない焼酎」を味わっていただき、「食の安全と」と「耕作放棄農地と食糧自給率」について考えるきっかけにして頂ければ幸いです。

■ 農業生産法人 株式会社京都府天田郡みわ・ダッシュ村

<http://www.miwa-dashmura.com> (みわ はいふん だっしゅむら どっとこむ)

〒620-1313 京都府福知山市三和町下川合710番地の3 広報担当:清水三雄

電話:075-954-6666(清水三雄直通) FAX:075-931-2244 E-mail:info@miwa-dashmura.com