



大和芋づくりは「土づくり」。

手間をかけた分、粘りが出る。味わい豊か。

土壌と気候に恵まれた多古の大和芋

多古町がある千葉県北総台地は、かつての富士山や箱根の山々の噴火により運ばれた火山灰土の関東ローム層に覆われた地。軽く水はけのよい土質と温暖な気候が大和芋の生育に適していたことから、昭和38年頃に生産が始まりました。

以来、種芋の工夫や土の改良が続けられ、今では年間約3千5百tと、県内第1位、全国でも有数の生産地となっています。



とろろの原材料大和芋

春に植え付けられた種芋が、畑一面に青々と葉を茂らせる美しい田園風景は多古町の風物詩。収穫の秋には、ふっくらとした土の中から立派に育った大和芋が姿を現します。

自信の味をぜひ味わってほしい

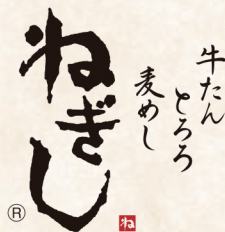
手塩にかけて栽培された大和芋は、粘りが強く味わい豊か。贈答品としても高い人気があります。



ねぎしではその良質な大和芋を美容にも健康にもおすすめのセットメニューとして提供しています。

ねぎしで初めて「とろろ」に出合い、そのおいしさから常連になられた方もいらっしやる、牛たん、麦めしにかかせない一品です。

人と自然に育まれた多古の自慢の味をねぎしでお楽しみください。



創業以来の変わらぬ味が人気！

ねぎしセット



生産者の皆さんとねぎしのスタッフ



たこまち やまどいも 多古町の大和芋とねぎし

健康食として昔から愛されてきたとろろ。麦めしにとろろをかけておいしく頂く。そんな日本ならではの食文化を守り、広め、次世代に引き継いでいくため、ねぎしは多古町の大和芋農家のみなさんとパートナーシップを築いています。

