





大自然の味がする、美味なビュッフェ。



# 企業理念

concept

## ゆいファーム 4つの信条

1. 安心・安全食べ物づくり
2. 働くことを惜しまない
3. 創意工夫、自主性の発揮
4. 地域との共存「結い」の心=結い心

私たちは「結へ」の精神で

農業を通じて人々に幸福を提供し

光り輝く農業の未来を創造します。

# ゆいファームの歴史

history of yui farm

明治時代	帰山農園発祥
初代 安太郎	
2代目みさを	
3代目 光夫	
昭和 46 年	4代目安夫 就農
昭和 58 年	妻 幸子も就農し、二人三脚で、近代農業の幕開けとともに 規模を 2.8ha に拡大。転作政策を受け、先進的に麦・大豆・そばを生産する。
平成 18 年	希少価値の高い生産物である青大豆を活かし、「幸のあお豆とうふ」製造開始。 手作りおばちゃん 幸子の誓い「おいしさと愛情であなたを裏切りません。」 を胸に、農家のおとうふ屋さん開業。丹念な手作りでたちまち評判になる。
平成 23 年	第60回全国農業コンクールにて、グランプリ賞・農林水産大臣賞W受賞。 質の高い農産物の生産から加工・販売までを自社で行い、お客様と健康と おいしさの感動を共有する農園として、「ゆいファーム」に農園名変更。
現在	5代目が農業を修業中。



ゆい  
結

農村には、「結 ゆい」という言葉がある。

昔から集落全員がお互いに助け合いながら農を営み、生活をしていました。

自然に感謝し、助け合い、分かち合う精神をこれからも

ずっと大切にしたいという想いが、ゆいファームにはあります。

のう  
農

「つくることに意義がある。」

それは農耕の DNA。それが原点。地の利を生かし、自分がおいしいと思うものをつくる。

おいしいもんをつくりたい。だから創意工夫を絶やさない。

お客様のため。喜んでいただくなため。それが自分たちの喜びにつながる。

関係性を大事に思う「結い心へゆいごころ～」。

ひとつづくり ものづくり 関係づくり。すべてが喜びでつながっていく。それが結ファーム。

大地、水、風、お日様、お月様。そう、自然が、結ファームの「舞台」。

命の恵みとめぐりにかかわるわたしたち農家。

忘れていた大切なことを思い出した時代の人間として自然との調和を目指します。





### ●白米

5 kg

2,500 円  
30 kg (5kg×6袋入り) 15,000 円

※精米分目減りします。



### 米 rice

福井県大野市産コシヒカリは、  
山々のきれいな湧き水で育った  
深い甘みのあるお米です。

### ●玄米

5 kg

30 kg

2,200 円

13,200 円



### 青大豆 blue soybean

青大豆は全国的にめずらしく、  
希少価値もある大豆です。

大野盆地で育つ青大豆は深い甘みがあり、  
塩茹で・サラダ・煮豆・こしあんなど  
調理法も色々楽しめます。

1 kg

1,200 円

### 赤大豆 red soybean

栽培が難しいとされる赤大豆は、小豆と  
まったく別物です。赤大豆を煮豆にすると  
やさしい甘みがたまりません。

また、コンポートにして、  
アイスクリームなどのスウィーツへの  
トッピングもおすすめです

1 kg

1,200 円



日本百名山 荒島岳麓の湧き水

容器代 100 円



## ● 青豆とうふ

自家生産青大豆 100% を使用し地下 67m より汲み上げた日本百名山荒島岳の伏流水を使って製造しました。ほんのり若草色で大豆の旨みが凝縮されています。

1丁(350g)

250円



## ● 青豆の豆乳

純粋の豆乳で、市販のより濃度が濃いでおいしいと評判です。そのままストレートでもよいですが、みそ汁とか卵焼きとかいろんな料理に使って下さい。もちろん湯葉も楽しめます。

1本(350g)

250円

## ● 青豆の厚あげ

とうふでもおいしいのを油で揚げる事により香ばしくなり一度食べたらファンになる事間違いありません。煮ても焼いてもOKですが、おすすめはレンジで温めておろしをかけて召し上がって下さい。

1袋(4個入)

250円



## ● 大だるまの煮豆

昔から地元のみで栽培されている大ダルマという大豆を使っています。昔懐かしいおばあちゃんの味だと評判です。

1パック(150g)

280円



## ● 青豆の薄あげ

焼いて食べていただきてもおいしいですがおすすめ簡単レシピはさすあげとネギを刻んでんつゆをたっぷりかけてレンジで温めて召し上がって下さい。

1袋(2枚入)

130円



## ● 青豆の塩ゆで

塩で茹でただけのシンプルだけど香ばしくてまさにやめられないとまらないです。ビールのおつまみや子供さんのおやつにどうぞ。サラダのトッピングやスープでも色がきれいなので楽しめます。

1パック(100g)

180円



## ● こだわり製法 自家製みそ

青大豆 2種類（岩手みどりと大ダルマ）をブレンドして作りました。だしをとらなくても充分おいしいです。

1kg

850円

500g

450円



## ● 青豆きな粉

自家生産100%の青大豆を粉製にこだわって仕上げました。ほんのり若草色できめが細かく、他にはない上品な味わい是非お楽しみ下さい。

牛乳やヨーグルトに混ぜるのも好評です。

1パック(80g)

350円

## ● 青豆しょう油

国産小麦と塩と青大豆のみを2年間熟成した無添加のしょう油です。2年間熟成させる事により大豆の旨みや甘さが引き出されています。のどごしの後にひろがるなんとも言えない風味がたまりません。

360ml(大) 1本 1,050円

150ml(小) 1本 450円



## ● おからクッキー

1袋に6枚入っていてそれぞれコーヒー、紅茶、抹茶、こま、ブレーン、カカオの6つの味が楽しめる欲張りなおいしいクッキーです。



1袋 6枚入り

250円

## ● 玄蕎麦

この蕎麦は、大野特有のものです。  
越前大野だけにしかない希少品種で、香り豊かな  
お蕎麦が楽しめます。

1kg 時価（目安は400円）

お問い合わせください。



## ● 大野の里芋

全国的ブランドとして知られる大野の里芋。  
ねっとりとしてコクがあり、煮崩れしにくいのが特徴です。  
定番は煮っ転がしがですが、おでん・グラタン・蒸し芋・  
田楽もぜひお試しください。



3kg(土付き)

2,000円

5kg(土付き)

3,200円

## 米



福井県大野市産コシヒカリは、山々のきれいな湧き水で育った  
深い甘みのあるお米です。

### ● 白米

5kg 2,500円  
30kg (5kg×6袋入り) 15,000円

### ● 玄米

5kg 2,200円  
30kg 13,200円

## 米と水



### 湧き水

福井県の小京都、大野盆地の主峰 荒島岳。

霧峰白山と同様に泰澄大師が開山したと伝えられています。  
ゆいファームが地下 67m から汲み上げるお水は、荒島岳の  
清らかでまろやかな伏流水です。

お豆腐の製造にも使用しているおいしいお水ですが、  
お米を炊くときに使うととってもおいしく炊き上がります。  
ぜひ、お米と一緒にご注文してみてください。

日本百名山 荒島岳麓の湧き水 容器代(2L) 100円

## 大野の里芋

全国的ブランドとして知られる大野の里芋。ねっとりとしてコクがあり、煮崩れしにくいのが特徴です。

定番は煮っ転がしだですが、おでん・グラタン・蒸し芋・田楽もぜひお試しください。



### ● 大野の里芋（土付き）

3 kg  
5 kg

2,000 円  
3,200 円



### ● 大野の里芋（洗い子）

皮を剥いてあるのですぐ使えます

500 g  
1 kg

400 円  
800 円

# 大野の里芋

## 土付き芋の保存方法

芋は呼吸していますので、密封せずに風通しの良い状態で保存します。

新聞紙を広げ、その上に平らに広げておくと1ヶ月程保存できます。

なお、直射日光を避けてください。

## 洗い子の保存方法

洗い子芋がご自宅に届きましたら、当日調理しない分量は冷凍保存してください。冷凍した芋は、調理する際に凍ったまま鍋に入れ、調味料とともに火にかけてください。（自然解凍すると里芋の食感が損なわれます。）

## 大野の里芋 煮っ転がしレシピ

### 材料

里芋	1 kg	水	ひたひた
砂糖	80g	しょう油	50 cc
酒	お好みで少々		

### 作り方

- ①鍋に材料を入れる
- ②火にかける（最初は強火で煮詰まってきたら弱火）  
※吹きこぼれ防止のためなべ蓋はしない
- ③煮詰まってきたら焦げ付かないよう鍋をゆする
- ④水分がほぼなくなり、とろみがついたら完成

## ●お米のおいしい炊き方

### お水がポイント！

1回目の洗いで、ミネラルウォーターを使用すると、  
さらに味が良くなります。  
最初にお米が触れた水も、しっかり吸収されるからです。  
そして、手早くお水を流しましょう。

2回目の洗いのとき、ゆっくり静かにお水を入れてください。  
強い水流をあてると、お米が傷ついてしまいますので、  
やさしく扱ってあげることが、おいしく炊くコツです！  
ゆいファームのコシヒカリは、糠もおいしいので  
あまり強く洗いすぎる必要はありません。  
強く洗うとかえって糠の旨味や栄養素を  
流してしまうことになります。

昔から言われるのは、育った土地の水で洗い、炊くのが  
一番おいしいということです。  
一度は大野の荒島岳伏流水で洗って、炊いてみてくださいね。

## ●大豆の戻し方

### 浸水時間が大切！

大豆は、調理する前に水に浸しておきます。  
浸水する目安として、夏は一晩、冬は一日。  
浸水すると、豆が大きくふくれますので、  
下準備はこれで完了です。  
大豆を水で戻したら、塩茹でや煮豆、ご飯と一緒に炊いて  
豆ご飯などをお楽しみください。





# ゆいファーム お客様のファンレター

## ・お米編

- 魚沼産には味は勝って値段は負けているので嬉しいです。（女性・50代）  
岐阜からこのお米だけを大野に買いに来ています。（ご夫婦・60代）  
おかずなしで茶碗一杯ご飯食べられます。（男性・40代）  
ご飯がおいしいので、おかずの量が少なくて済みます 笑（女性・40代）  
もうこのお米しか食べられません。（女性・60代）  
出産の内祝いにこのお米を贈らせていただきました。大変喜んでもらいました。  
ありがとうございます。（ご夫婦・30代）

## ・青大豆 / 青大豆豆腐編

- 青大豆の味がする！（多数）  
家の子供は豆の味が濃いのでイヤ！と言います 笑（女性・30代）  
胃を手術してからお豆腐は食べられませんでしたが、  
この青豆豆腐だけは食べられます。嬉しいです。（女性・50代）  
豆腐嫌いの子供が、この豆腐だけはよく食べます。（女性・30代）  
永平寺へ百度参りしていますが、帰りに必ず  
お豆腐・お揚げさんを買って帰ります。（女性・80代）  
この豆腐は塩で食べるのが最高ですね。（数名）  
福井には釣りによく来ますが、豆腐と揚げは毎回、家族に頼まれて  
買って帰ります。（男性・50代）

## ・味噌編

- このお味噌は、ダシをとらなくても美味しい！（女性・40代）  
味噌をそのままご飯や野菜にのせて食べています。  
とてもおいしい。（男性・50代）

## ・お揚げさん編

- 焼いて食べたらおいしかったです。（多数）  
菜っ葉と煮たら、他の揚げさんで煮るよりおいしかった。（女性・60代）  
何でか知らんけど、薄揚げを青豆のお揚げさんに変えたら  
味噌汁が美味しくなった。（女性・50代）  
この油揚げは油抜きしなくてもおいしく食べられます。  
いい油を使っているんでしょうね。（女性・50代）  
毎回、賞味期限までの日数分、厚揚げを買いますが、毎回、最後のひと袋になると  
「これが最後のひと袋だね」と言って、味わって食べます。（夫婦・50代）  
電子レンジで温めるだけでおいしい厚揚げが食べられるのが嬉しいです（多数）

## ・醤油編

- （この醤油は）後からおいしさが口に広がりますね。  
二年熟成の味がします。（男性・30代）  
昔なつかしい醤油の味がしました。無添加というのが嬉しいです。（女性・60代）

## ・豆乳編

- 思ったより飲みやすくて美味しかった！（多数）  
市販の豆乳より濃くておいしい（多数）  
この豆乳で湯葉ができると聞きましたので、  
ホットプレートで挑戦してみようと思います。（女性・40代）

## ・青豆きなこ編

- 青大豆のきな粉は、珍しいですね。（多数）  
すごくきめ細かくて上品な味です。甘みもあって好きです。（女性・60代）

## ● FAX でのご注文(24 時間受付)

添付されている FAX 注文用紙に必要事項をご記入の上  
下記番号へ送信をお願いいたします。

FAX 0779(64)5214

## ● WEB でのご注文(24 時間受付)

下記アドレスへアクセスの上、ご注文をお願いいたします。

<http://www.yuifarm.com/>



### ゆいファーム

〒912-0823 福井県大野市蕨生 138-2

TEL 0779(66)2218 / FAX 0779(64)5214

営業時間：9:00～18:00 定休日：火・木曜日

<http://www.yuifarm.com/> mail info@yuifarm.com

## ● 自動車

### ゆいファームへのアクセス

北陸自動車道の福井 IC にて下車。  
国道 158 号線を東方面へ約 30KM。  
当店の大きな看板が目印です。

## ● 公共交通機関

JR 福井駅にて JR 越美北線に乗り換え。

JR 越美北線の下唯野駅にて下車。

下唯野駅から南下し、国道 158 号線沿いに西へ徒歩 5 分。

当店の大きな看板が目印です。

### アクセスマップ

