



自家焙煎の麦茶・そば茶・黒豆茶



ご飯に混ぜる雑穀米「美穀美人」



畑や豊かな緑に囲まれた併設レストラン



ランチの人気メニュー
「畑のごはん」



創作そばが楽しめる
「森のごはん」

農業は人の命を育む 「生命産業」

「ナチュラルフードのお店 里山の森ぽっぽ」は、古河市で農業・農産加工・農業体験等を展開する（有）森ファームサービスの直売所です。森ファームの経営理念は「皆さまのふる里になりたい」。栽培、加工だけでなく、レストランでの料理や収穫体験などを通じて、消費者の方々とふれあいを大切にしています。

「訪れてくれるたくさんの子供たちが成長していく過程を見られるのは、私たちにとっての楽しみです」と笑顔で語る森はる菜部長。「子供たちが食べるものは安心・安全なものを」という思いから、店内にはオーガニックのお米、野菜のほか、オリジナルのナチュラルフードがたくさん販売されています。

文●油谷百合子 県西農林 坂東普及センター



店舗は閑静な林の中にあります



朝採りの新鮮な
野菜が並びます



有機 JAS 認証の野菜も販売されています



直売所データ

【里山の森ぽっぽ・直売所】

所在地 古河市上片田1224-2
電話 0280-77-0011
営業時間 9:00~18:00
定休日 木曜日

【ゆるりの森・レストラン】

所在地 古河市上片田1224-2
電話 080-4101-0707
営業時間 11:00~16:00 (Lo15:00)
定休日 木曜日・第1水曜日



ぷらをセットで味わうことができます。
**大人も子供も楽しめる
イベントが盛りだくさん**
旬の野菜の収穫体験ができるオーナー制度が人気です。今の時期はラッカセイのオーナーがおすすめです。収穫したラッカセイは、ゆでたり、炒ったり、自分の好みでいただくことができます。また、田植え体験や野菜の収穫体験など、季節ごとにさまざまなイベントが開催されています。
美味しい食と自然を満喫しに、ぜひお越しください。

こだわりのオリジナル商品
販売しているお米「スプリングライス」は、有機JASと茨城県特別栽培農産物の認証を得たお米で、アイガモ農法等で栽培されています。「常陸秋そば」は夏に種播きをして秋に収穫する「秋そば」が一般的ですが、森ファームサービスでは、春に種播きをして夏に収穫する「春そば」も栽培しています。春そばの実は、きれいな緑色の特徴です。七月からは春そば、十一月からは秋そばが購入できます。
直売所の近くの農園では、季節ごとに数十種類の野菜を栽培しており、有機JAS認証の野菜も作られています。直売所には毎朝、収穫したばかりの新鮮な野菜が並びます。また、自家製の米麹で作った手づくり味噌や、同じく自家栽培米を原料に醸造したどぶろくも人気です。
**野菜ソムリエが手がける
おもてなしランチ**
農園で収穫された野菜は、併設されたレストラン「そばの実とオーガニック野菜 ゆるりの森」で味わうことができます。人気のメニューの「畑のごはん」は、自家栽培・自家製粉の手打ちそばと、採れたての新鮮な野菜を使ったサラダや天