

大きな夢を、共有できる時間を創造しよう。

松山ハーブ農園は次の青森に、世代に未来をつなく。そんな企業でありたいと願っています。  
さあ、新たな明日へ一緒にしましょう。

Let's share time with you to create a big dream.

Matsuyama Herb Farm hopes to pass down the dream to the next Aomori and the future generation.  
Let's take off to the new future together.



#### 会社概要／ Company Profile

社 名：株式会社松山ハーブ農園

代表者：代表取締役 松山 法明

住 所：〒030-0947 青森市浜館科30-13

電 話：017-763-5626

資本金：30,000,000 円

設 立：2012 年 11 月 1 日

#### 事業内容

農産物の生産（ホワイト6片にんにく、ハーブ、各種野菜）  
農産物の加工（黒にんにく及び関連商品、ハーブ）  
農産物の販売（黒にんにく及び関連商品、ハーブ、各種野菜）  
農産物の輸出（黒にんにく）  
農家レストラン「まきばレストラン」（屋内 200 席、屋外 200 席）の運営  
グリーンツーリズムの運営（農家民宿、農業研修の受入）

Company Name: Matsuyama Herb Farm Co., Ltd.

Representative: Noriaki Matsuyama, Director

Address: 30-13 Hamadateshina, Aomori City, 〒030-0947

Phone: 017-763-5626

Capital: 30,000,000 yen

Established: November 1, 2012

#### Business

Agricultural production (white 6-piece garlic, herbs, and various other vegetables)  
Processing of agricultural products (black garlic and related products and herbs)  
Sale of agricultural products (black garlic and related products, herbs, and various other vegetables)  
Exporting of agricultural products (black garlic)  
Management of farmer restaurant "Makiba Restaurant" (200 indoor seats and 200 outdoor seats)  
Management of green tourism (farm inn and acceptance of agricultural training)



松山ハーブ農園へのお問い合わせは

TEL : 017-763-5626

FAX : 017-763-5627

Mail : [info@blackgarlic.jp](mailto:info@blackgarlic.jp)

Inquiries to Matsuyama Herb Farm

【公式サイト・Official Site】  
<https://www.blackgarlic.jp/>

【オンラインショップ・Online Shop】  
<https://j-aomori.shop-pro.jp/>



MATSUYAMA HERB FARM

# 松山ハーブ農園



# 青い空、美しい森。良質な土、清らかな水。 それが、私たちの財産です。

青森に来てみませんか？そして晴れた空を見上げてみてください。きっと、空が高く感じるでしょう。  
一歩、森に入ってみませんか？できれば八甲田の森に。空気がひんやりして、  
その森の美しさに何かを感じるでしょう。  
多くの雪、寒暖の差が激しい気象条件は、様々な農産物にぎゅっと凝縮した「生命」を育みます。  
その恵まれた環境を活かしながら、私たちは、ハーブやにんにくを育てています。

A beautiful blue sky, lush and vivid forests Fresh soil, pure water.  
These words represent Aomori.

How about visiting us, and gazing at our beautiful clear sky? You will surely feel a sense of wonder.  
Or how about taking a peek in our forests? Perhaps you can try the Hakkoda Forest. The air is refreshingly cool.  
You will be impressed by the beauty of the forest and its air of mystery.  
We have a lot of snow and huge temperature differences, and  
such weather conditions cultivate agricultural products with condensed vitalities.  
We take advantage of these fortunate environmental conditions by growing herbs and garlic.

### 松山ハーブ農園の目指す農業

青森は自然環境が大変豊かで美味しい農産物を生産できる土地です。この素晴らしい青森の大自然の力を活かし「松山ハーブ農園」では農業や化学肥料に頼らない農業、そして長期的に安全でおいしい農産物を作るために、持続可能な循環型農業を目指しています。

### 土と水へのこだわり

完熟たい肥は農作物の味を豊かにするとともに、地力を向上させるため、完熟たい肥を作ると共に、もみ殻から燐炭を作り、土壌づくりに使っています。水は、ミネラルを豊富に含む八甲田水源の地下水をくみ上げたピュアミネラルウォーターを使用しています。

### 地元と共に歩む、生きる

八甲田の豊かな自然、まきばレストラン、民宿を総合的にプロデュースすることで、本格的なグリーンツーリズムの実施が可能になりました。八甲田山麓における観光拠点として、地域の人々、そして資源と連携し、農業 × 飲食業 × 観光業の新たな6次産業化を目指しています。

### The agriculture we are aiming to develop at a Matsuyama herb farm

Aomori has a rich natural environment, which enables us to produce delicious crops from our land. We are taking advantage of Aomori's wonderful natural attributes to pursue agriculture without depending on pesticides and chemical fertilizers on our farm. We are also pursuing sustainable recycling agriculture to produce safe and delicious crops in the long term.

### We give great attention to our soil and water

We make ripe compost, since ripe compost enriches the taste of crops and improves soil fertility. We also create smoked rice hulls for the development of better soil. We use pure mineral water that is pumped directly from a mineral-rich Hakkoda water source.

### We walk and live side by side with the local residents

We are using the abundant nature of Hakkoda, the Makiba Restaurant and our inn to realize a fully-fledged green tourism operation. As a tourist hub in the Hakkoda foothills, we are aiming to realize the senary industry which combines agriculture, catering and tourism in conjunction with local people and resources.



## レストラン事業／ Restaurant business

松山ハーブ農園の採れたて食材を味わえる『まきばレストラン』

松山ハーブ農園に隣接している「まきばレストラン」では、収穫された無農薬ハーブや野菜を使った料理が楽しめます。市内を一望できるロケーションで石窯ピザ、ジェラード、青森市特産の幻の牛肉「八甲田牛」を味わう事や、ハーブの収穫体験により、農家レストランならではのフレッシュハーブサラダやフレッシュハーブティーを味わうこともできます。  
今後、イベントなども展開し様々な情報発信を行うとともに、八甲田山麓における観光拠点として地域の活性化に貢献していきたいと思います。

**Makiba Restaurant serves fresh vegetables which have been harvested from our Matsuyama Herb Farm.**  
Makiba Restaurant is adjacent to the Matsuyama Herb Farm. You can enjoy dishes with herbs and vegetables harvested from the farm there. You can also enjoy stone oven pizza, gelato, and a very rare special type of beef in Aomori called "Hakko beef" at our restaurant which overlooks the whole city. Furthermore, you can try our fresh herb salad and fresh herbal tea unique to our farmer restaurant when you experience herb harvesting. We will plan various events and distribute the information. We would like to contribute to making the region an active tourist hub in the Hakkoda foothills.



まきばレストラン外観。全面芝生の多目的広場に隣接。無料駐車場あり 大型バス8台、普通車75台の駐車が可能。  
Makiba Restaurant's atmosphere. It's adjacent to a multipurpose plaza with a full lawn. Free parking is available; 8 motorcoaches and 75 standard-sized cars can be accommodated.  
広い店内でゆっくり料理とおしゃべりを楽しむことができます。さらにバーベキュー（BBQ）セット等の貸し出しもしております。You can relax and enjoy eating and chatting in our spacious restaurant. We also have rental services including barbecue BBQ sets.

## 黒にんにく事業／ Black garlic business

自然と人のちからで生まれた奇跡の『黒にんにく』

青森県は高品質のにんにくの生産地として有名です。2006年より関係各所にて研究開発が進められ、ついに青森県産の黒にんにくが誕生しました。発酵熟成のみで作られる黒にんにくは、生のにんにくのような臭さがなくそのまま食べられます。発酵熟成した黒にんにくは糖度が増し、まるでフルーツのような甘みと食感はお年寄りからお子さままで、たくさんの人にご愛用いただける商品です。

**Combining the power of nature and the wisdom of Man, a wonderful type of garlic called "Black garlic" has been created.**  
Aomori Prefecture is famous for producing high-quality garlic. Since 2006, research and development of black garlic had been underway in related institutions, and finally black garlic was born in Aomori Prefecture. Black garlic is only produced through fermentation and ripening and there is no raw garlic smell, so we can eat it as it is. Fermented and ripened black garlic increases the sugar content in it. In terms of sweetness and texture, it's like fruit. We are sure that it will be liked by a wide range of people from children to the elderly.



多くのバイヤーに認められた最高品質の松山ハーブ農園「黒にんにく」。全国の大手百貨店にて好評発売中。詳しくはホームページへ。Matsuyama Herb Farm's high quality Black Garlic has been approved by a number of buyers. It's now on sale at major department stores nationwide. Please visit our home page for further information.