

Company Information 企業情報		Place / Map 場所・地図	
The Farm of Yuasa ゆあさ農園			Gunma 群馬県
Industry/Products 業種・商品			
Manufacturer メーカー Organic Umeboshi (pickled plums) / Organic Umeboshi paste / Organic Umeboshi vinegar / Organic Umeboshi sauce 有機梅干し/有機練り梅/有機かける梅酢/有機かける梅干し			
Company Summary 企業概要			
<p>The Farm of Yuasa is a family-run farm in Gunma Prefecture, with five generations and over 100 years of experience cultivating plums and processing umeboshi. We adhere to traditional manufacturing methods for our umeboshi, using only plums and salt with no additives. We also do not use shiso. The salt concentration is 13%. In 2014, we obtained Japan's organic certification. Organic umeboshi are extremely rare, said to account for only about 1% of Japan's total domestic supply. We export to 13 countries, primarily in Asia, the EU, and North America. While we have yet to export to Central and South America, we exhibited at a trade show in Brazil in 2025. We dream of spreading "Umeboshi" worldwide.</p> <ul style="list-style-type: none"> ゆあさ農園は国内2位の梅の産地である群馬県で、5代100年に渡り梅の栽培と梅干し加工をおこなっている、家族経営の農家です。梅干しは梅と塩以外無添加の、伝統的な製造方法にこだわっています。シソも使いません。塩はなるべく自然のものに近い、ミネラル分豊富な塩を国内外から厳選しています。塩分濃度は13%です。2014年に日本の有機認証である有機JASを取得しました。有機梅干しは非常に珍しく、日本国内の流通量のわずか1%とされています。アジアやEU、北米を中心に13か国に輸出をしています。中南米地域にはまだ輸出実績はありませんが、2025年にはブラジルで展示会に出展しました。世界中に「Umeboshi」を広めていくことを夢見ています。 			
			
			
		Established 設立年	Employees 社員数
		1900s	4

Characteristics 商品特徴	Products Photo 商品画像
<p>Organic Umeboshi / Organic Umeboshi Paste / Organic Small Ume Organically grown plums are pickled using only our selected salt and sun-dried three days. Use as filling for rice balls or sushi, put on yakitori , or add to sake.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Organic Umeboshi Vinegar <p>Mix with sparkling water or use as a cocktail ingredient. Offers a flavor similar to ponzu.Salty and fruity vinegar.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Organic Umeboshi Sauce <p>A plum dressing made from ume paste and ume vinegar. A plum sauce that pairs well with Japanese foods.</p> <ul style="list-style-type: none"> •有機梅干し/有機練り梅/有機小梅 <p>有機栽培の梅を、こだわりの塩のみで漬け、天日干しました。 おにぎりや寿司の具材、焼き鳥に載せて、焼酎に入れて</p> <ul style="list-style-type: none"> •有機かける梅酢 <p>炭酸水で割ったり、カクテルの材料に。ポン酢に近い味わいです。</p> <ul style="list-style-type: none"> •有機かける梅干し <p>練り梅と梅酢で作った梅干しドレッシング。和食に合う梅ソース。</p>	
<p>Message to Latin America 中南米へのメッセージ</p>	<p>Shelf Life 賞味期限</p>
<p>We dream of people all over the world enjoying our Umeboshi pickled plums. If you are interested, please feel free to contact us. 世界中の方に、当園の梅干しを食べていただけることを夢見ています。ご興味のある方は、お気軽にお問い合わせください。</p>	<p>2 years Room temperature 2年 常温</p> <p>Exported Countries 輸出国</p> <p>France/Germany/Switzerland/Sweden/Canada etc.</p>
<p>Contact Information 連絡先</p>	<p>Price Information / Notes 価格情報・備考</p>
<p>氏名: 湯浅大樹 DAIKI YUASA 役職: 5代目 5th Generation Farm Owner E-mail: yuasa.noen@gmail.com TEL: +81 90 5504 7914 URL: https://www.yuasanoen.com/</p>	<p>Commercial sizes available. Details will be provided during our discussion. 業務用サイズ可能です。詳細はお話の際にお伝えします。</p>