

「まる」は循環型の暮らし、 「えん」は人とのご縁

有限会社まるとえん

代表／備後 健司
 住所／山口市仁保中郷1138番地1
 TEL／083-975-4572
 FAX／083-975-4572
 営業時間／9時～17時
 URL／<https://maltoen.com>
 E-Mail／kandk026@gmail.com



キッチンカーによる販売

角島大橋横の島戸漁港でSDGsがスタートします。海の厄介者のホンダワラ（海藻）で肥料を作り、その肥料を使って、仁保の農地で稲作、野菜を育てます。もちろん、無農薬で化学肥料は一切含まれていません。できた作物は、山口市やキッチンカーで糸島市、福岡市で販売しています。ファンを増やし、山口で野菜作り等の体験型旅行を提唱しています。また、六次産業を推進するため、ホンダワラのドレッシングの開発に取り組んでいます。ノンオイル、洋風、和風の3種類が完成しました。これから本格的に生産・販売します。ご期待下さい。

（参考）京都府立海洋センターによるホンダワラの栄養成分分析によると、食物繊維・無機質が豊富で、これらの成分については、昆布やわかめと遜色ないことが報告されています。



仁保地区の販売所（ぶらっとホーム）



海藻ドレッシング