



Photo Shin Yamagishi

生産品目

米、オクラ、ほうれんそう、じゃがいも、スイートコーン、たまねぎ、にんにく、パパイヤ、くりなど

生産するうえでのこだわり

規格外や傷のついた農産物も大切な資源として加工品に活用することにこだわっています。農業、加工、販売をつなげながら、それぞれの農産物が持つ価値を最後まで引き出し、消費者に届けています。



販売先・飲食店

食ベチョクによるオンライン販売をはじめ、JA、道の駅、飲食店などを通じて販売しています。

消費者の皆さんへ

家族に食べさせたいと思える農産物を心を込めて育てています。お子様にも安心して召し上がっていただけるよう、無添加にこだわった加工品づくりにも取り組んでいます。素材本来のおいしさをぜひご賞味ください。

自己紹介

ラト

株式会社 LaTo

もりもと のどか

森本 和さん（菊池市）

農家7代目の夫（農家の長男）と結婚後、夫はデザイン業を主軸としながら農業、農産加工、レンタルスペースを複合的に営む会社「LaTo」を設立しました。農業部門では雇用していた従業員の定着が難しく、令和元年からは私自身が引き継ぐことを決意しました。地域に根差した農業を続けながら、有機農業の魅力や可能性を次の世代へ伝えていきたいと思っています。



Photo Shin Yamagishi

苦労している点

化学肥料や農薬にできるだけ頼らない栽培を行っているため、病害虫対策や雑草管理に手間と時間を要します。また、基本1人での作業が多く、くりの剪定やハウス管理などの高所作業やマルチ張りなど体力的負担も大きく、将来的な不安を感じています。

「LaTo」の由来

夫婦共に写真が好きで、フランス語の「写真」を意味する「la photo」の文字から「LaTo」を取り、社名としました。

HP・SNS

[株式会社LaTo | 熊本
のデザイン会社](#)

