

200年続く米農家の 光触媒農法コシヒカリ

日本の国内自給率を上げたくて：

米食の文化を衰退させたくなくて：

国産品をもっと愛してほしい！

人にも、大地に住む生き物たちも、田んぼから流れる

水で川や海や大空がきれいに元気になるように！

そんな想いで米作りしてます！

このお米で作った米粉拉麺もおすすめです！

米食文化をもっと愛して欲しい

そんな想いから生まれた「米粉麺」

日本人の主食である米を作り続けて200年。安心安全で美味しい米作りを目指しています。国内自給率が低下している今、米食文化が薄れつつある今、米農家は飼料米への作付け移行が進んでいます。どうしても沢山の方々に米食文化を伝えていけるのか

まだまだ考え途中です。

そんな中で米粉を使ったラーメンを作ってみました！

コシが強くもちりとした食感の乾麺です。

ラーメン以外にもパスタなどとしてもお召し上がり頂けます。

持続可能な社会、農業を目指し美味しいお米文化の可能性をひろげていきたいと思っております。是非、一度御賞味ください。

予約受付中

白米

5kg	税込	2,900円
10kg	税込	5,800円
30kg	税込	16,500円

玄米

5kg	税込	2,500円
10kg	税込	5,000円
30kg	税込	14,000円

乾燥米粉麺

税込	1,800円	(75g×5個入)
税込	16,000円	(75g×50個入)

hair salon

海のめぐみ

FAX:0299-77-7579

メール:info@uminomegumi.jp

〒314-0030 茨城県鹿嶋市厨1-4-16 TEL:0299-77-7577

