

ちよみのいろいろ米



[大分県]

やいの夢

竹田商工会議所

▶▶▶ 創業年：2015年／従業員数：2名／大分県竹田市大字福原234

白米と古代米をブレンド。サッと洗ってポンと炊ける
初めて古代米を食べる方、忙しい方におすすめです

赤米、緑米、紫黒米、色々米など36種類がそろった「ちよみのいろいろ米」シリーズ。それぞれ300gで630円（税抜）。常温販売で賞味期限は製造日より半年



彩り美しい商品のなかでも、赤米は手軽に赤飯になり、女性に人気の高い商品



健康を願う米農家の河野ちよみさんのこだわりで、化学肥料を使わず栽培されている玄米



生産者からひと言

米農家として天日干し、化学肥料不使用にこだわっている河野ちよみさん



雑穀を育てていて、背の高い稲も小さな稲が寄り添うことで支え合い倒れない光景を見ていると、人の世もそうありたいものと思います。みなさんの健康を願い、すべて手作業で「いろいろ米」を作っています。

商品概要

大分県の久住山麓の田園地帯で、特別栽培米で古代米の赤米や紫黒米、緑米、色々米などを育てています。元気に育った雑穀は大地がくれる命の源です。食べる方の健康を願い、この商品をお届けいたします。

商品の特徴・こだわり

天日乾燥、化学肥料を使わない

穀物は地球の母乳です。母なる大地の愛が、ぎゅっと詰まった玄米を美味しく皆さんに食べていただきたく、愛情を込めて育てています。久住山麓のこの地域は、朝夕の寒暖差が大きいこと、また手作業でかけ干し米にすることによって、穂先に栄養と甘味が詰まった玄米に育ちます。

素材や食感にこだわったスイーツ

赤米は日本のお米のルーツ。白米に混ぜると手軽に赤飯になります。紫黒米は中国では皇帝の献上米として珍重されたお米で、緑米は味・風味がとても良い品種です。どの雑穀米もいつものご飯にひとさじ加えるだけで見た目が鮮やかに変わります。白米と玄米をブレンドした商品は、米農家として自信を持って配合しています。特に、色々米は36種のぜいたくブレンドです。ぜひ、お試しください。



手作業で行う河野さんのかけ干し米の風景

お問合せ先

☎ 0974-66-2803

やいの夢／担当：河野 ちよみ

Fax 0974-66-2803