



“有機の里”のお米でつくった  
からだにやさしい、おかゆです。

安心宣言!

島根県吉賀町は40年以上、地域まるごと  
有機農業に取り組んできた全国でも有数の有機の里です。  
その農薬も化学肥料も使わずに栽培されたお米を  
化学調味料無添加のおかゆに仕立てました。



うめがゆ



中華がゆ【あずき】



中華がゆ【たまご】

# おこめは吉賀町の R1米だけを使っています。

吉賀町の生産組合が設定する栽培自主基準で最も厳しいランクの「R1米」は、3年間農薬も化学肥料も一切使っていない田んぼで栽培された、選ばれたお米です。

「かきのきむら農の粥」は、その貴重なR1米だけを使っていますので、安心してお召し上がりください。



こんなシーンで活躍します!



うめがゆ

塩と水のシンプルなおかゆです。梅も赤しそも農薬・化学肥料は使わず栽培されたものを使用しています。出汁や化学調味料は使っていません。種つきの梅が丸々1個入っています。

原材料名：米(吉賀町産)、梅漬け(梅/島根県産、赤しそ、食塩/沖縄県産)、食塩  
内容量：250g



中華がゆ  
【あずき】

中華出汁のおかゆです。小豆は農薬や化学肥料を使わない島根県産を使用しています。おこめの粒感とふっくらした小豆の粒感を残しました。添加物は一切使用していません。

原材料名：米(吉賀町産)、小豆(島根県産)、魚介エキス、帆立干し貝柱(北海道産)、しょうが(国産)、食用ごま油、食塩(一部にごま・さばを含む)  
内容量：250g



中華がゆ  
【たまご】

中華出汁のおかゆです。卵は地元の養鶏場から直接仕入れる新鮮な卵です。おこめの粒感と卵のふわふわ感がひときわ美味しいおかゆです。添加物は一切使用していません。

原材料名：米(吉賀町産)、たまご(吉賀町産)、魚介エキス、帆立干し貝柱(北海道産)、食塩、しょうが(国産)、食用ごま油(一部に卵・ごま・さばを含む)  
内容量：250g



有機のきむら  
島根県吉野町

新発売

調理例  
トッピングの野菜はついていません。

旬の有機野菜を

のせてほしいから

カレーはシンプルに

野菜の旨味をとじこめ

仕上げました。

# かきのきむらの スパイスカレー

Spice Curry

有機野菜を  
おいしく食べるための



小麦粉の代わりに玄米を使用

お醤油も小麦粉の代わりに酒粕使用

1人前

180g

ほどよい  
中辛

農薬、化学肥料を  
全く使っていない  
独自の厳しい  
栽培基準でつくられた  
安心のおこめです。

島根県吉賀町産の  
美味しいパックごはん

# かきのきむら のうめし 白米 飯

選べる2種類のごはん!!

白米

玄米



新発売



冷蔵不要 150g