

古代米

古代赤米

日本に稲作が伝来した時に伝わったお米であり、赤飯のルーツ。邪気を払うとして季節や人生の節目に供され、排毒を促したといわれます。

古代黒米

中国は漢の時代、不老不死の妙薬とされたといわれています。黒米の色は抗酸化力で知られる紫の色素アントシアニンです。

紫黒糯米

日本でつくられたジャポニカ種の黒米です。原種の古代黒米に比べ天候の影響を受けにくく、品質が安定しています。

緑米

鮮やかな緑はクロロフィル。とりわけ強い粘りと甘さに定評があり、モチについた時には固くなりにくくのびがよいのが特徴です。

彩穀・色のつかない雑穀ブレンド

古代米各種、押し麦、雑穀、商品化していない希少品種も含め13品種をブレンドしました。いつものお米に一割ほど加えて炊くだけで、ばら色の美味しいご飯に。



古代赤米



古代黒米



紫黒糯米



緑米



色のつかない雑穀ブレンド



彩穀

玄米・白米

コシヒカリ

軟質うるち米。粘りと甘み、バランスのよい食味でどなたにもおすすめできます。玄米・白米ともにおすすめ。

ササニシキ

硬質うるち米。さらりとした食感ながら弾力と甘みがあります。有機栽培だからこそアレルギーのお子さんにも安心して選びいただけます。玄米は圧力鍋炊飯がおすすめ。

低アミロース米

粘りと甘み、柔らかさが飛び抜けています。玄米は炊飯器で簡単に、白米と炊き合わせても違和感なく炊くことができます。白米はとりわけ美味。少し食味の落ちたお米にブレンドするならこの品種です。

大豆 / 押し麦・丸麦 / [] ・おかゆ

在来種の希少な大豆は炊き込みお豆におすすめ。あらかじめ水につけることなくすぐ使えます。

押し麦・丸麦は食物繊維の宝庫。白米には押し麦、玄米には丸麦がおすすめです。押し麦・丸麦とも約2時間の浸水時間を取ることで、ぱさつかない美味しい麦ご飯ができます。丸麦はリゾット、サラダ

やスイーツなど用途も広く、ボイルして冷凍しておけばすぐ使えます。

[] 長期保存可能なおかゆは、いずれも小さなお子さんでも安心して食べられます。特におかゆは農園でも一番食味のいいお米を使い、赤ちゃんにも与えられるよう無塩でつくっています。

