



コシヒカリ

ご存じ福井県生まれの『コシヒカリ』。なばたけのコシヒカリは香り、粘り、甘み、旨み、ツヤがあるのが特徴です。お米の味が濃厚で、冷めてもおいしいとご好評を頂いています。おいしく安心なお米で一日をはじめませんか。ご自宅用、贈答にご利用ください。

あきさかり

福井県生まれの『あきさかり』。作付け量が少ない品種なので、全国にいきわたっていない品種です。知る人ぞ知るおいしいお米です。それもそのはず「コシヒカリ」の孫にあたります。香り、粘り、甘みともに、「コシヒカリ」と遜色ありません。

もち米

もち米特有の香り、甘味、旨みがぎゅっとつまったもち米です。お餅やお赤飯、おこわ、おはぎにどうぞ。お餅にした時の伸びも抜群です。量に限りがありますので、ご注意ください。もち米の出荷は 10 月からとなります。★おはぎやぜんざいには、なばたけの小豆もおススメです。

お米のご注文について

- ◎お好みの精米方法を【白米・七分つき・五分つき・玄米】からお選びいただけます。
- ◎定期発送を選択頂きますと、優先的に年間のお米の取りおきをすることが出来ます。ご検討くださいませ。



地粉

小麦粉
(ふくこむぎ)

大変貴重な無農薬の国産小麦です。農薬・化学肥料を使わず育てた小麦には、旨みがぎゅっとつまっています。タンパク質に富む準強力粉。香りと旨みが楽しめ、どっしりと味わいのあるパンが焼けます。パンや菓子、普段の料理にと幅広くご利用いただけます。国産小麦を堪能ください。

全粒粉
(こしちから)

福井県で待望の超強力粉の誕生です!! 硬さのある小麦で現在の製粉方法では“全粒粉”としてのお届けとなります。大変貴重な無農薬の全粒粉です。時間をかけて「ふすま」までじっくり製粉しているので、風味と甘みが抜群です。「ふすま」は、小麦と同じ細かい粒子の大きさに挽いてあります。

うどん

太めん

なばたけの小麦 100%で作った乾麺。栄養価の高い外皮も粉に挽いているので、香りよし、喉越しよし、コシありと 3 拍子揃いました。茹でたからこそこのコシを堪能ください。幅 5 mm の「太めん」です。しっかり食べたい時、食欲の落ちた夏に。冬は鍋で、美味しさ倍増です。カレー味などパンチの利いた味や、スープスパゲティ風などアレンジ自在です。乾麺ですが、8~10 分で茹で上がります。贈答にも喜ばれる一品です。2~3 人前。

極細めん

太めんと同じく、なばたけの小麦 100%で作った乾麺。ほんとにシンプルに、小麦、塩、水のみから作られているので、うどんの旨みを堪能できます。茹で時間が 4~5 分とあっという間だから「すぐ食べたい!」を可能にしてくれます。ざる、天ぷら、とろろなどシンプルに。お子様にも食べやすい太さなので離乳食にもおススメです。スパゲティ風にアレンジも美味。幅 1 mm の「極細めん」。贈答にも喜ばれる一品です。2~3 人前。