



かみのちから

自然の力だけで 稔った神の大粒米。

太古から四季に恵まれ自然と共に生きる日本人は、
自然そのものに神を感じ生活を続けてきました。
人工的な化学肥料や有機肥料すらも使わず、
自然という神が作り上げた大粒米のみを詰めました。
自然米特有の甘みと旨みが織りなす
極上の味わいをご堪能ください。

年間
50kg
限定生産



あまのはな

天然の甘みと 華やぐ旨み。

自らが育てた自然米の種のみで栽培を続けて30年。
毎年同じ土で育ち続けた種の遺伝子は、
その土の性質を代々継承し、
甘く美味しいお米へと進化していきます。
長い時間をかけて作られる真の天然の味わいは、
贈り物やお祝いの席などにも華をそえる美味しさです。



ひのうらら

何もたさない、 陽をあびるだけ。

麗かな九州の陽をたくさん浴びて、
水と土だけで育った体にうれしい自然米。
アレルギー体質の方や、毎日の健康が気になる方へ
小粒サイズの手軽な自然米です。
そのまま炊いても召し上がますが、
おかゆや、リゾットがおすすめです。