

国内初のリゾット用米品種を活用した商品開発及び販売事業

平成2年に農業生産法人を設立。

稲作41.2haを基幹として、野菜栽培6.1haと餅加工を組み合わせた複合経営に取り組む。

平成24年から(独)農業・食品産業技術総合研究機構(以下「農研機構」という。)が育成したリゾット用米の実証圃場として、0.9haの栽培を行っている。

【総合化事業の目標】

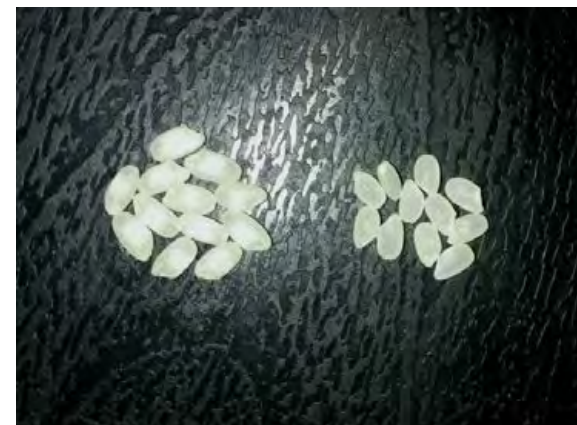
自社生産したリゾット用米を活用し、米の新規需要の拡大を図るため付加価値の高い加工品を開発・販売することにより、米価下落に対するリスク軽減と経営の安定化に資する。

【総合化事業の具体的な内容】

国内初のリゾット用米「^{なご}和みリゾット」を、イタリア料理専門店向けに精米販売するほか、手軽に調理できる「リゾットセット」や「調理済みリゾット(乾燥及びレトルト)」を商品開発し、生協、米穀販売業者及びネット販売業者を通じて一般消費者に販売する。

農研機構との利用許諾契約により種子を確保し、平成26年は2haを作付けする。平成30年には4haまで作付けを拡大し原料米の確保に努める。

認定日：平成26年5月30日



左：和みリゾット 右：コシヒカリ



調理済みリゾット試作品(乾燥タイプ)