

水戸常澄産米麵
コシヒカリ
100%

総合の 家



農家がつくる美味しい米の麺



米の香り、米の味わい、米の麺。

麺好きに捧ぐ、新しい米粉のブランド麺が新登場

広大な田園地帯に那珂川が流れる米の一大産地、茨城県水戸市の常澄地区。
水戸農業協同組合青年部は、米粉麺開発のため「TSUNEZUMI 麺's」を結成し、
自らが生産するコシヒカリ100%の米麺「穂々の空」を開発しました。
和食、中華、洋食とあらゆる麺料理に利用できる「穂々の空」は、
若手農家が新たなお米の食べ方の提案として作り出した至極の品となっております。
ぜひ、親しい方やご家族とご賞味ください。

米麺「穂々の空」の魅力

◆生産者が自ら作る麺◆

農家が自らが生産するコシヒカリを専用製麺所で農家自らが製麺しています。

◆独特の食感とおいしさ◆

つるつるとした食感で米の香りがする新しい麺。パスタやうどんのように様々な料理にご利用いただけます。

◆ノンアレルギー/グルテンフリー◆

原材料はお米です。食物アレルギーの方に配慮した特定原材料27品目を使用していない商品です。



What is「JA水戸 TSUNEZUMI 麺's」?

水戸市常澄地区の若手農家が主体となって結成した米粉麺の生産組織。近年、日本の食生活における米離れを危惧して若手自らが立ち上がり、「何か新しいことを始めよう!」と2016年9月に発足しました。地元産コシヒカリを用いた新たな水戸市の特産品として、「米粉麺は水戸」と言われるように知名度を上げながら、米の消費拡大と地域活性化をめざしていきます。



TSUNEZUMI 麺's

〒311-1115 水戸市大串町1203 TEL 029-269-2430 FAX 029-269-2185



Facebook 「TSUNEZUMI 麺's」で検索
Instagram 「tsunezumimens」で検索

Web ● <http://www.mt-ib-ja.or.jp/tsunezumi-mens/>