

安いで美味しいお米の産地直送

次世代の子どもたちへ
ごはんから始める食育

美味しい米から
生まれた米粉
「こまちっ粉」
komachikko
新登場!!

ビタミン・ミネラルが豊富な独自開発の米ぬか発酵肥料を用い、残留農薬ゼロの安心で美味しい「農友こまち」(あきたこまち)を生産している、「秋田農友会」(秋田県大潟村)では、お米の美味しさがそのまま詰まった新商品がヒットしています。キヌノハダ(もち米)一〇〇%使用のサクサク感がたまらない「もち揚げ」や、炊きたてのお米の味がそのまま味わえる保存料無添加の無菌パックごはん「チンするごはん」はまとめ買いの注文も多い人気商品です。なんと今年は、次世代の子どもたちへの食育サポートの観点から、あきたこまち一〇〇%使用の米粉「こまちっ粉」を販売するという情報をキヤッチ!

秋田県特別栽培農産物認証マーク
「安心」と「信頼」をお届けします。

土づくりによる土壌の健全化・環境への負担を低減した栽培方法を採用するとともに、通常の栽培方式に比べ、農薬や化学肥料の使用量を通常の1/2以下に減らした農産物を対象とした認証マークです。秋田農友会の特別栽培米にはすべてこの認証マークがついています。



特別栽培米

2kg 1,470円
5kg 3,517円
10kg 6,195円
20kg 12,180円
30kg 17,325円

無洗米もございます



鶏の唐揚げ

米粉に替えるだけで油の吸収率が10~20%下がる!天ぷらも、いけます。



佐藤 忠浩さん

農友会の商品の前で「こまちっ粉」を持って元気に紹介していただきました!

藤忠浩さんへ突撃インタビューを敢行してまいりました。
Ag | 佐藤さん、あきたこまち一〇〇%使用の米粉「こまちっ粉」を販売していくそうですね。小麦に替わる食材として「米粉」は年々注目を浴びています。家庭での使用方法を教えてください。
佐藤 | はい。使い方としては、小麦粉と用途はほぼ同じです。私が特にお勧めするのは揚げ物です。サクサク感もできずし、小麦粉に比べて油を吸う量が二〇%~二〇%も少ないんですよ。私の息子に米粉で鶏のから揚げを作って食べさせたら、サクサクして美味しいって喜んでいました。また、親水性が高くてダマが出来にくいので、水や牛乳に溶け易く、とろみつけや、ホワイトソース作りにも適しています。
Ag | 油の吸収率の低さは初耳です。油なるべく取らないようにしている方には大変有益な情報ですね。お子さんの肥満防止にもつながります。
佐藤 | これだけ食の欧米化が進んでしまっている時代ですので、皆さんが大好きな揚げ物を無理にひかえることは、お子さんにも逆にストレスになるでしょう。しかし、米粉を使うことでカロリーを抑え、小麦粉に依存しきつていた食

文化を日本古来の良き姿に改善することはできると思います。
Ag | それが食育に繋がるということですね。
佐藤 | そうです。いわゆる食の原点回帰にも通じます。日本食の素晴らしさは長寿大国となった今、世界的にも見つけ直されてきていますよね。あきたこまちで作った米粉「こまちっ粉」はこれからの食生活の中に、しっかりと根づかせたいのです。「地産地消」という言葉は、狭い視野ではなく国レベルの視野で考えていただきたいのです。その為には、次世代の子ども達のため、日本の食文化のためにも、米粉の普及をどんどん広げてまいりたいと思います。
Ag | 佐藤さんありがとうございます。2月は農友こまちをご注文の方に米粉がサービスで付いてくるそうです。また、今回私どもAgが秋田農友会さんに無理をお願いして、送料・代引手数料・消費税を込みにした「Ag限定お米3兄弟お試しパック」(農友こまち1.3kg、チンするごはん、こまちっ粉)一、八〇〇円をこ準備していただきましたので、安心して美味しい農友こまちとともに、是非ご家庭で米粉レシピにチャレンジしてみてください。(ご注文方法は下記内容をご覧ください)

Agが特別にお願いしました!

送料無料 代引手数料込 消費税込

チンするごはん

秋田農友こまち100%使用

お米3兄弟パック
お試しセット

¥1,800円

あきたこまち100%使用。時間が少ない朝でも、電子レンジで温めるだけで炊きたての美味しいご飯が食べられます。保存料不使用の無添加です!

もちろんあきたこまち100%の米粉を使用。小麦粉とほぼ同様の使用ができ、小麦アレルギーの方にも安心です。

こまちっ粉



秋田農友会×Ag限定!

ご注文はこちら>>



0120-45-2368



0120-45-2162

Ag限定
お取り寄せ



農友こまち1.3kg

残留農薬ゼロの安心で美味しいあきたこまちです。県特別栽培米認定のお米です!