

八ノ田のいもち

天栄米





「つやつや!もちもち!
あまくておいしい!」

『天栄米ゆうだい21』は、コシヒカリよりも粒が大きく、甘みがあり、もちもちとした食感、粘りが強く、冷めても美味しいお米です。



「芳醇な香り、極上の食感、上質な旨み」

『漢方環境農法天栄米』は、漢方土壌改良剤による土づくりと有機肥料で栽培され、その相乗効果により熟成するほど旨みが増す。香り豊かで、ツヤ、粘り、甘味がある冷めても美味しいお米です。



「粘り、甘み、軟らかさ、
ツヤのバランスが抜群」

『ゴールドプレミアムライス天栄米』は、特にお米の味にこだわり栽培しています。強い粘りと甘み、軟らかさ、ツヤのバランスが整った冷めても美味しいお米です。

お米の味と安心にこだわる『天栄米』は、総出品数5,000検体以上を誇る世界最大規模のお米のコンペティション「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」の国際総合部門において、10度金賞を受賞。



米・食味分析鑑定コンクール
国際大会国際総合部門
金賞受賞



問い合わせ

道の駅「羽鳥湖高原」 TEL : 0248-85-2547
〒062-0622 福島県南相馬郡玉畠村大字田島原字菅野 1-2552



Official MACA Shop!

