

棚田 de 古代米では棚田で作った 古代米さよむらさき(玄米)を販売しています

販売して得た収益は、棚田と里山の保全の活動資金になります。

古代米品種の さよむらさき は糠層に紫黒色をした ポリフェノールを含んだお米です。栄養成分も白米に比べ、たんぱく質・ビタミンB1・B2・E・ナイアシン・鉄・カルシウム・マグネシウム・必須アミノ酸・食物繊維などが豊富に含まれています。有機肥料・無農薬・天日干しの自然農法による古代米・紫黒米・玄米です。

※白米1合に大きじ1杯の黒米を加え、一緒に炊いてください。お赤飯の様に炊き上がります。



kmsm230 (230g) 1袋 600円

HPでは販売していません
kmsm500 (500g) 1袋 1,200円

見学を兼ねて

棚田でお渡しいたします。送料不要

※必ず、事前にご連絡の上ご来訪下さい。

HPからもお申込みできます。
送料が発生します。



3,000円以上のご購入はご希望によりご自宅（概ね地図の範囲）までお届けします。

徒歩の場合は
JR堅田駅から15分

自転車の場合は
棚田入口まで乗り入れできます

車の場合は
時計台のある駐車場(無料)から徒歩5分



- ▶ 団体名称：棚田・里山・古代米・鮎プロジェクト
<https://tanada-kodaimai.jp/>
大津市浜大津4丁目1-1 大津市市民活動センター内
- ▶ 連絡先：tanada.kodaimai@gmail.com
- ▶ 電話：090-1142-4598



ホームページ



メール