



こがね
黄金色の輝きは
ふるさとの誇り。
手間を惜しまず、
食べる人が
笑顔になるお米を。

「宝の山」会津磐梯山と実った稲穂

会津藩士の精神を継いだ
こだわりの米づくり

東に磐梯山を望み、四方を山々に囲まれた風光明媚な会津地方は、日本有数の米どころとしても知られています。万年雪を頂く飯豊山の清冽な伏流水と肥沃な粘土質の土壌に育まれたお米は、ふっくらと粒が大きく、甘みや粘りが強いのが特徴。中でもコシヒカリは、日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて最高評価の「特A」を通算23回も取得しています。

その優れた味と品質を支えているのが、会津藩士の教え「什（じゅう）の掟」「ならぬこと」の精神を受け継ぎ、米づくりにこだわる生産農家のみなさんです。「農業は生まれ故郷の自然や環境を守る大切なもの」と、毎日田んぼを見回っては水の管理をし、暑い盛りの草刈りに汗を流し、食べる人の笑顔を思い描きながら農作業に励んでいます。



何杯でも食べたくなる
おいしい健康食「麦めし」

ねぎしでは丹精込めてつくられた会津のコシヒカリに、国産の大麦をブレンドし、食物繊維やカルシウム豊富な「麦めし」としてご提供しています。



ねぎしの「麦めし」



炊きたての麦めしは、噛めば噛むほど甘みと風味が増し、とろろとの相性も抜群。良質なタンパク源の牛たんと一緒に食べることで、栄養バランスもさらにアップし、美容にも健康にもおすすめです。

おかわり自由でおなかも満足。会津育ちのおいしいお米を、ねぎしの麦めしでぜひ味わってください。

ねぎし

牛たん
とろろ
麦めし



ねぎしセット

麦めしはお替り自由です。



生産者のみなさんとねぎしのスタッフ

ねぎしでは会津地方の生産農家のみなさんとパートナーシップを築き、田植えや稲刈りを通して交流を深めています。国産の作物を、より沢山、おいしく提供することで、日本の健康的な食生活を支えるとともに、食料自給率アップに貢献します。

MUGI MESHİ



Aizu FUKUSHIMA

福島県会津のコシヒカリ



2011年度 日本経営品質賞受賞 / 2012年度 農林水産大臣賞受賞 / 2015年度 東京都中小企業技能人材育成大賞知事賞奨励賞受賞

