

秋田県産あきたこまち使用

プチっと だまこもち(煮物・鍋物用)



鍋や汁物に入れて
お召し上がりください

〈古今東北の産地から〉

だまこもち」とは秋田弁で

だんごなどの球体状のものを

だまつこ」と呼ぶことからついた

とされる名称です。

きりたんぽとの違いは、形状が

丸く、火を入れてないので(地域

によって入れることもあります)

焦げ目がないことです。

原料米にはGABAやビタミンE

が豊富な玄米 金のいぶき」を

使用しています。

鍋や汁物にいれてお召し上がり

ください。

秋田ニューバイオフィームのみなさん

自社加工品は基本的に添加物を入れずに、製造するように努力しております。また、地元秋田の食材のみを使用することで、秋田の素晴らしさを日々発信できればと思って、製造に取り組んでおります。

【古今東北商品のこだわり】

原料のこだわり



金のいぶき」とあきたこまち」を原料として使用しました。
金のいぶきは、2011年東日本大震災が起きたこの年に、東北宮城にて誕生した玄米です。
GABAやビタミンEなどの栄養成分が通常の玄米より豊富で、プチプチとした食感が特徴の玄米です。また、あきたこまちは、非常に粘りが強い食感が特徴のお米です。

製造のこだわり

モチっとした食感を引き出す為に、あえてあきたこまち」を混ぜ合わせました。またあきたの郷土料理「だまこもち」をイメージして丸くなるようにしました。
だまことは秋田弁でだんご状のような丸いものをいいます。
一口サイズで食べやすくなっております。

<～復興にかける想い～>

秋田県としては東北他県と比べると大きな被害はなかったのですが、普通の生活するにおいて様々な影響を受ける度、色んな人々が知らないところで繋がって生活できているのだと、改めて思い知らされました。震災からもうすぐ9年ですが、少しでも復興の手助けになる事を想い、東北の食材を使用して貢献していければと考えております。



<地域と連携して“秋田”を盛り上げたい！>

秋田バイオファームでは、6次産業化という言葉知らない時代から、経営と雇用の安定を図るため農畜産加工、流通、サービスと事業展開していました。その中でも、秋田県産のお米を使用した、きりたんぽ、だまこもち、秋田県産ふじりんご100%使用のリンゴジュース等を主体に経営して参りました。今後も秋田県から全国に発信していきたいと思っております。



<おすすめの食べ方>

電子レンジで温めると、モチっとした食感が増してより美味しくなります。更に日本三大地鶏の一つ、秋田県産「比内地鶏」を使用したスープで鍋などに煮込むと、より美味しくお召し上がり頂けます



<秋田県産あきたこまち使用 プチっとだまこもち>

【分類】：農産
【製造者】：秋田ニューバイオファーム
【製造地】：秋田県
【主な原材料】：玄米(国産)、うるち米(秋田県産)
【内容量】：160g
【保存方法】：直射日光をさけて、保存してください。
【賞味期限】：製造日から180日
【JANコード】：4573381183434
【ITFコード】：14573381183431