

より質の高い米づくりへの情熱を結び、
食の宝庫・三重から新しいお米が誕生。

うまい米が育つ風土を生かして、誕生。

古代より人々が行き交い、米がつくり育てられてきた西日本有数の米どころ、三重県。「結びの神」は三重県が12年の歳月をかけてこの恵まれた風土に適し作り上げた新品种「三重23号」を使ったプレミアムなお米です。

大粒でもちもち、味わいしっかり。

粒が大きくしっかりしているため、ふっくら美しい炊きあがり。もちもち感がありながらべたつきが少なく、噛みしめるほどに味わいがひろがります。冷めてもおいしく、おむすびやお寿司、丼物、カレーライスなど、家庭・外食問わず人気のメニューに最適なお米です。



結びの神

三重県下から選ばれた「農の匠」の自信作。

安定した品質の米づくりをめざし、生産者を限定。決められた生産方法で、品質基準「農産物検査1等格付け、かつ 玄米タンパク含有量6.8%以下」と厳しい規格に合格した米のみを、「結びの神」として販売することができます。

「結びの神」は
『みえの安心食材』に
認定されています。



三重の食材・地域資源とも好相性。

松坂牛、伊勢海老、あわび、牡蠣、はまぐり、まぐろ…
三重県は、ご馳走からつくだ煮、海・山・里の幸とおいしいものの宝庫です。その同じ風土から育まれる「結びの神」は、三重の自慢の食材との相性も抜群。また三重の伝統工芸品の萬古焼き土鍋、伊賀焼土鍋で炊くごはんは、格別です。



ありがとう・おめでとうの気持ちを結ぶ、『結びの神』ギフト

伊勢神宮の地・三重県生まれの『結びの神』。どなたにも喜ばれるお米のギフトとして、季節のご挨拶、結婚式の引き出物や記念日のお祝い事、内祝いやお返しなどにおすすめです。生まれし三重の大地で、選ばれしつくり主が丹精尽くして育んだ「結びの神」に、日頃の感謝や寿ぎをこめて。大切な方への贈り物としても重宝いただけます。