

「女神のほほえみ」だからできる地域貢献のカタチ



ほほえみがHappyでつながる 女神プロジェクト

「女神のほほえみ」で東三河をhappyでつなげていく

愛知県豊橋市で平成24年の夏に奇跡的に発見された、新種のお米「女神のほほえみ」。女神プロジェクトは、米としての魅力と、不思議なチカラを感じこの地域の皆さんが喜んで頂けること賛同し繋がった仲間が集まり発足しました。

女神プロジェクトのシンボルマークは「叶う」という文字が中心にあります。これは「女神様がほほえむ」ということは夢や願いが「叶」ったという意味につながります。「多くの皆さんの夢や希望を応援することができ、みんながhappyでつながれますように」の願いがこめられています。

「ほほえみ」とは現在の東三河のこと。
豊かな実りを意味する古代に存在した「穂の国」に由来。



たくさんのみんなと「穂の国娘。圃場」で育てた 無農薬 特別な「女神のほほえみ」



2017年から女神プロジェクトは、新城の米農家今泉さん、ご当地アイドル「穂の国娘。」と共に、ご祈祷～田おこし～苗づくり・水やり～田植え～雑草取り～稲刈り～奉納と1年間、大切に女神のほほえみを育ててきました。



のべ200人以上の皆様のお力添えで無農薬「女神のほほえみ」は収穫できました。

- 女神プロジェクトで1年間かけて栽培・収穫!
新城産 無農薬米 玄米1kg 600円(税別)
- 金賞受賞生産者が育てるプレミアム米
設楽町名倉産 玄米1kg 700円(税別)
- 生産者の会メンバーが丹精込めて育てました
愛知県東三河産 玄米1kg 498円(税別)

お好みに(玄米～分づき～白米)つきたて精米できます。



こんな玄米が欲しかった簡単調理で食べやすい!



料理に最適

女神のまるごと玄米

米のだやオリジナル商品

さまざまな料理に冷凍のまま入れるだけで、おいしく玄米を召し上がって頂く事が出来ます。野菜スープや味噌汁の具材として凍ったままのまるごと玄米をポンツと入れて1分半煮込んで完成です。もっちりとしていて、鍋料理やスイーツにも。これで1日の栄養素の大半を摂取することができます。

冷凍 (66個入) 800円+税

他にも「女神のほほえみ」を使った製品が登場予定! お楽しみに!



鑑定士のいる
お米屋さん



農林水産大臣賞 受賞店

米のだや

<http://come-nodaya.jp/> 米のだや 検索

八幡店

豊川市八幡町西赤土61-10
TEL.0533-87-4111



千歳通店

豊川市千歳通り2丁目20-1
TEL.0533-89-9255



営業時間/AM10:00~PM7:00(だんご販売はAM10:30~) 水曜定休

玄米だんごは、毎日数量限定販売です。
お電話にてご予約や取置きなどお受け致します。



からだにいいことをおっしゃって言うんです

穂の国とよかわ 珠玉の誉れ

穂の国とよかわ「米のだや」で大人気。玄米の栄養価「ビタミン・ミネラル・食物繊維」を大切に、玄米とは思えないほどやわらかく、とろける様な食感に…
味はもちろん、見た目も美しい仕上がり。のだよ自慢の「玄米だんご」ご賞味下さい。

玄米だんご

女神のほほえみ
奇跡のお米



穂ノ国八恵 NPO 国のプロジェクト

大豆使用
「つぶあん」と「きな粉」で和を感じさせる贅沢な逸品
きな粉つぶあん
(1本) 115円+税

くるみ使用
くるみをたっぷり使った、こっくり甘みそ味
秘伝五平みそ
(1本) 115円+税

くるみ使用
ブレンドした2種のきびどう、きな粉をたっぷりまぶした上品な味わい
玄米きなこ
(1本) 95円+税

大豆使用
生のだんごとふわふわ黒胡麻ペーストがベストマッチな逸品
ふわふわ黒胡麻
(1本) 95円+税
【販売期間】11月~2月

乳製品使用
ココのあるチーズとあっさりつぶあんが絶妙にマッチ
つぶあんチーズ
(1本) 115円+税
【販売期間】10月~3月

乳製品使用
原材料の一部に大豆・小麦を含む
焼しようゆにクリームチーズ。一度食べるとクセになる美味しさ
クリームチーズ
(1本) 95円+税
【販売期間】10月~3月

乳製品使用
原材料の一部に大豆・小麦を含む
香ばしく焼いた玄米だんごに、甘さ控えめ自慢の特注あんこ
焼つぶあん
(1本) 95円+税

原材料の一部に大豆・小麦を含む
小豆烏桶仕込しょうゆを使った香ばしい味が人気
焼しょうゆ (1本) 77円+税

原材料の一部に大豆・小麦を含む
おなじみの甘辛しょうゆダレ、この地域の定番
みたらし (1本) 95円+税

原材料の一部に大豆・小麦を含む
昆布だしとみりんのコク深い甘ダレで一味違った仕上がり
京みたらし (1本) 95円+税



毎月替りの季節限定玄米だんご
暦だんご

組合せ自由

だんごアイスと茶菓子でボリューム満点
玄米だんごパフェ
300円+税

身体にいい玄米を
おいしく・楽しく
手軽に。

玄米はとても身体に良いことは皆さんがご存知の通り。しかし、玄米ごはんは美味しくない、炊き方に手間がかかる等、まだまだ多くの方に食べて頂くことができていません。玄米食をどうしたら手軽に美味しく食べることができるのか？それが私の長年のテーマでした。そしてようやく出逢えたのが、この「玄米だんご」です。そして地元産のお米「女神のほほえみ」で新たな「玄米だんご」を誕生させました。これなら皆さんに喜んで頂けるのではないかと強く思います。どうぞご賞味下さい。

米のだや 店長 野田 博司

Process of brown rice dango

厳選された「女神のほほえみ」玄米使用

女神のほほえみの
玄米だんごができるまで

こだわりの玄米

身体にいいお団子にする為、生産者の会を中心とした契約農家で大切に育てられた「女神のほほえみ」を使用しております。玄米なのにとろける様な上品でもちっとした女神のほほえみならではの食感と抜群の甘さが自慢、これこそ、お米屋ならではのこだわりの玄米です。

玄米ごはんを
セロで美しく
炊き上げます。

本格きねつきで
おもちのように
つきあげます。

身体にいい
玄米だんごの
出来上がり。

「女神のほほえみ」を一番知ってるお米屋さんだからできた特別な「玄米だんご」なんです。

玄米だんご
大女子き♪

健康にも、
ダイエットにも

ほんのり甘いサクサク
女神のほほえみ
玄米ポン菓子

だんごアイスと茶菓子でボリューム満点

組合せ自由

玄米だんごパフェ
300円+税

玄米だんごは保存料等一切使用しておりません。本日中、なるべく早めにお召し上がり下さいませ。暦だんごの**アレルギー**についてはスタッフにお尋ね下さい。