



安心のネットワーク
NOSAIひだ

根っこ

Vol.119
2010.3.19



最後の雪まつり (撮影場所:飛騨市河合町)



「龍の瞳」は、平成18年から4年連続「米・食味分析鑑定コンクール」で金賞受賞、平成19、20年と「あなたが選ぶ日本おいしい米」にも選ばれ、さらに「カレーに合う米コンテスト」でもグランプリを獲得しました。

(資)龍の瞳では、年々「龍の瞳」の作付面積も拡大していますが、その美味しさを少しでもお手頃に味わえる副産物として開発し、特産品として提供できるよう努力をしています。

全国に「美味しいお米」として名をとどろかせる「龍の瞳」を生産している(資)龍の瞳(今井隆代表)。事務所は、下呂市萩原町の国道四号線沿いにあります。鋭い眼光の龍の看板がひときわ目を引きます。

「今年の秋、開発を手がけて

いた「龍の瞳」の米粉を練り込

んだ生蒸し麺が商品化され

ました。「発芽玄米」「五穀雑

穀米(龍の瞳80%)」などと

もに、部の土産物店・道の駅・龍

の瞳取扱いの飲食店などで販

売されており、「モチモチしてい

て美味しい」と徐々に人気が出

てきています。

「今年、龍の瞳の米麹を使つ

て味噌を900kg製造したの

で、販売していくこうと思つてい

ます。さらに、現在、龍の瞳で

どぶろく酒の醸造も考へてい

ます。」と代表の今井隆さん(54)

は今後の夢を語ります。

**ひだびと
白慢の逸品**
(資)龍の瞳
「龍の瞳」の米粉入り
「生麺・蒸し麺」



「龍の瞳」は通信販売でも購入できます。
お問い合わせは
電話 0577-654-1801
<http://www.ryunohitonijp>