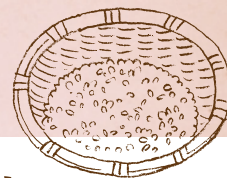


小久保農園の

黒米うどん / 黒米ぱすた 黒米そうめん



古代米を練り込んだ、古(いにしえ)の旨味

山都町で、農薬を極力減らし栽培した古代米(黒米)と九州産小麦、デュラム粉を使った、自慢の乾麺です。手延べうどん、そうめん、ぱすたとそれぞれに、最もおいしい食感となるブレンドに試行錯誤しました。抗酸化作用のあるアントシアニンを含むなど、栄養も豊富な黒米入り麺類で、古の風味に思いを馳せてください。

黒米ぱすた
200g **370円**
【※小麦を含む】

黒い麺で、意外性バツグン!九州で初めて稲作が生まれた場所ともされる、御所稲生野の古代米には、ロマンがいっぱいです。
スタッフ 小久保佑城さん

小久保農園
上益城郡山都町御所 1417
☎0967-76-0178 営 8:00~17:00 休 不定



黒米うどん
180g **370円**
【※小麦を含む】

黒米そうめん
180g **370円**
【※小麦を含む】

ここで手に入ります! 小久保農園、道の駅通潤橋、通潤山荘、そよ風パーク