

神戸米おにぎり販売場所

「農カフェ」ちよっとの幸せ、おすそわけ。」
兵庫県神戸市灘区倉石通3丁目-1-4 テイク摩耶1階
078-802-1777

営業時間

カフェ営業 11:30~19:00(日・祝は17:00)
おにぎり販売 11:30~売り切れまで
火・水曜日定休



おにぎりのご予約、会社やお店への配達なども承っております。お気軽にお問い合わせください。

販売委託先募集中!!



078-802-1777



Kobe Foo Style とは

新しい神戸風・食文化の創造。

Kobe Foo StyleのFooは「風土」「Food」「Who」のこと。神戸の気候風土に育まれた農作物を”誰か”のことを想って作る農家があります。その想いがつまった農作物を”誰か”に伝え届けていきたいと思いました。

お米を食べると、笑顔になります。
野菜を食べると、元気が出ます。
魚を食べると、優しくなれます。

農業や、その背景にある人柄や土地を知ってもらうことが、農作物を食べてもらう一番の近道だと思っています。農家ツアーで農業体験をしたり、漁師のお料理教室で魚の美味しい食べ方を学んだり、農家と一緒にイベントを楽しんだり、交流を深めるなかで、農業を身近に感じてもらいたい。

私たちは、神戸の農家と都市住民を結ぶCSA(Community Supported Agriculture)を創造するために、Kobe Foo Styleを立ち上げました。

多くの方に、都市農民になっていただき、農のある暮らしを体感していただきたいと思っています。

神戸米はこんなところで作られています。

神戸市西区榎谷町にある小池農園こめハウスでは、44ha(甲子園が11個分の広さ!)で、米を中心に、豆、麦、そば、野菜を栽培しています。米の品種は15種類。



コシヒカリ、ヒノヒカリ、キヌムスメなど代表的なものから、森のクマさん、恋の予感、ハツシモなどネーミングが楽しい品種もあり、お米の食べ比べを楽しむことができます。

お米の需給率は、年々減っています。農家の高齢化によって、耕作放棄地が増えています。小池農園こめハウスでは、若い担い手を育てながら、栽培から販売までを一貫した体制で行っていますが、コロナ禍のなかで、飲食店での取扱量が減少してきました。お米の消費を増やしたい、そんな思いから「神戸米おにぎり」が誕生しました。おにぎりを通じて、生産者の顔を思い浮かべたり、農地へ行きたくなったり。「神戸米おにぎり」は、Kobe Foo Styleの想いを伝える伝道師なのです。



Kobe Foo Style 神戸米おにぎり

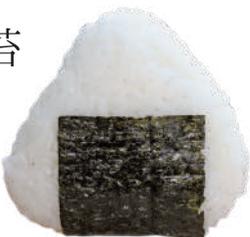
神戸米 × 洲本市 自凝零塩 塩にぎり



淡路島の海水を鉄釜、薪炊きで40時間。海の成分を凝縮した塩は、神戸米の旨みを引き立ててくれます。

神戸市須磨区 須磨海苔

明石海峡の潮の流れで育った栄養が豊富で肉厚な須磨海苔は、一番摘み海苔だけを使用した最高級品です。



神戸米 × 神戸市西区 甘果園 梅にぎり



神戸市西区の甘果園で育った梅を、園主の松下さんが漬け込みました。やさし塩梅のおにぎりです。

神戸米 × 多可町加美区 とりめしの具 にとりめしにぎり

播州百日鶏がゴロゴロ入ったみつばグループの「とりめし」をおにぎりに。昔ながらのお母さんの味です。



神戸米 おかずおにぎり



意外な組み合わせが楽しい具材たっぷりのおにぎりです。季節の炊きこみご飯や、日替りおかずをご用意しました。

神戸米 酢飯おにぎり



酢飯に合う大粒の神戸米ハツシモを使用。日替りで、様々な具材と酢飯をおにぎりに。