



三和と好間の風土と人の手が育てる 笑いとーとのやさしいお米



株式会社たふいが運営する定食屋「笑いとー」オーナー・菊地順子さん（木紅木代表菊地の長女）は食に関わる多角的な事業を展開するなかで、「自分の手で育てたお米を届けたい」という想いから、令和2年、米づくりを本格的に再開しました。

笑いとーのお米は、農薬や除草剤をできる限り抑えた環境保全型の栽培。澄んだ水と空気、そして三和特有の大きな寒暖差に育まれ、炊きあがり粒がしっかり立っていて、ツヤツヤ、もっちりとした味わいが自慢です。

このお米は、定食屋「笑いとー」の定食に添えられる白ごはんだけでなく、人気の玄米麺をはじめとした麺類メニューにも使われています。ごはんも麺も、どれも「たふいあのお米」から生まれる、やさしい日常の味。

今年はなんと6町8反へと栽培面積を大幅拡大。米粉パンに適した新品種「笑みたわわ」の試験栽培も始まりました。現在、笑いとーの農場はJGAP認証農場として、安全で持続可能な農業を実践中です。そして今回、この笑いとーのお米を木紅木通信でもご紹介、販売させていただくことになりました！

もし機会があれば、ぜひ一度、「笑いとー」の定食を食べに足を運んでみてください！お米の甘み、玄米麺の香ばしさ、やさしい出汁やおかずたち。心を込めて育てたお米。皆さんの日々の食卓にお届けできますように。

5kg入



3kg入



新米

● **笑いとー米**
(玄米・7分・上白)

5kg入 / 1袋… 3,980円(税抜)
3kg入 / 1袋… 2,880円(税抜)

※7分づきでのお届けは3月お届け分までとなります。



定食屋「笑いとー」
朝ごはん、昼ごはん、カフェごはん、夜ごはん

所在地：〒970-1145 福島県いわき市好間町北好間南町田 55-1
(常磐自動車道いわき中央インターチェンジ近く)

営業時間：6時～15時 (LO:14時半) → 月・火・水・金
6時～16時 (LO:15時半) → 土・日・祝日
夜営業 17時～21時 (金土22時まで)
定休日 → 木曜日

テイクアウト OK 駐車場・Free Wi-Fi・電源→あり