



COCOTOMO FARM



ココでトモだちになろう



ココトモファーム

www.cocotomo-farm.jp



ココトモだちになろう



米農家ココトモファームとは

ココトモファームは「ココトモだちになろう」をテーマに、人が集まり、ふれ合い、多くの幸せを届ける愛知県犬山市にある米農家です。



その昔、犬山城主にも献上されていた犬山のお米。入鹿池の上流にある、自然の恵み豊かな田んぼで私たちの手でいねいに育てています。

その犬山のお米の美味しさと新しい感動を伝えたい…そんな想いからココトモバウムが誕生しました。

またココトモファームが目指すのは、農業と福祉そして商業を連携させ、生産から販売までの一貫したものづくりを通して、誰一人取り残さない社会をつくること。



そして地域を、日本を、社会を支える"幸せの輪"を広げることができれば、と願っています。



ココトモバウム 美味しさの秘密



米農家ココトモファームのこだわり

- ・自然の恵み豊かな田んぼで育てた食味最高ランクのお米を使用
- ・低温貯蔵することにより収穫したままの新鮮な状態でお米を保存
- ・自家精米・自家製粉による挽きたての「生米粉」でグルテンフリーのバウムクーヘンを焼成



白米と玄米の違い

● 玄米…精米する前のお米

収穫した稲から籾殻という外皮を外した状態のお米のことをいいます。お米本来の味わいを感じられる濃厚なコクと香ばしさが特徴のバウムクーヘンです。

○ 白米…精米したお米

玄米から糠層(種皮・ブラン)や胚芽を除いて食べやすくしたお米のことをいいます。素材の自然な甘さを感じられる、あっさりとした味わいが特徴のバウムクーヘンです。