		ほっとコミュニケーション(株)					
関	大分県商工会連合会(担当:山田補佐) 九重町商工会(担当:濵﨑経営指導員)						
所在地			140-1	業種	飲食業		
	0973-76-2960	FAX	0973-76-2160	URL	http://kusugun.com		
マ	発芽酵素玄米ごはんの製造販売及び販路拡大					承認 年月	平成29年2月
要	こだわりの地元米を発芽、熟成させた「発芽酵素玄米ごはん」の製造販売と販路の拡大を行う。地元産の低農玄米を、酵素を利用して発芽させた「発芽玄米」を圧力炊飯器で炊き、3日間保温・撹拌することで熟成させる。の後1食分ずつに小分けして冷凍し、販売する。通常の白米に比べ食物繊維やビタミンE、鉄分、カルシウム、グネシウム、カリウムなどが豊富に含まれる上、熟成させることでモチモチ感が増し、通常の玄米よりも格段に感が良いという特徴がある。まずは個人をターゲットにアマゾンや自社サイトにおいて個人向けに販売、今後にテルや病院食、老健施設などへ展開を考えている。						とで熟成させる。そ 分、カルシウム、マ 【米よりも格段に食
	₹	九重町商工会( 〒879-4721 玖珠郡九重町 0973-76-2960 マ 発芽酵素玄米こ こだわりの地元米を 玄米を、酵素を利用 の後1食分ずつによった。 が良いという特徴 テルや病院食、老便	1 九重町商工会(担当:演﨑祭 〒879-4721 玖珠郡九重町大字粟野1 0973-76-2960 FAX マ 発芽酵素玄米ごはんの製造 こだわりの地元米を発芽、熟成さ 玄米を、酵素を利用して発芽させ の後1食分ずつに小分けして冷凍 グネシウム、カリウムなどが豊富! 感が良いという特徴がある。まず テルや病院食、老健施設などへ原	九重町商工会(担当:濵﨑経営指導員) 〒879-4721 玖珠郡九重町大字粟野1140-1 0973-76-2960 FAX 0973-76-2160  発芽酵素玄米ごはんの製造販売及び販路打工だわりの地元米を発芽、熟成させた「発芽酵素玄米」を圧力の後1食分ずつに小分けして冷凍し、販売する。通常のグネシウム、カリウムなどが豊富に含まれる上、熟成さ感が良いという特徴がある。まずは個人をターゲットにテルや病院食、老健施設などへ展開を考えている。	1 九重町商工会(担当: 濵崎経営指導員)     〒879-4721     玖珠郡九重町大字粟野1140-1     0973-76-2960	九重町商工会(担当: 濵崎経営指導員)	