

ふるさと 故郷は宝

比和の恵み 故郷の味を忘れてはならない

比和の米・塩むすびと十割そば

比和地域では、たたら製鉄のための、鉄穴流しの跡地を農地に利用した「カンナ流入田（ながしこみだ）」で米やソバをつくっています。

故郷は宝。郷土愛あふれる地域の若者たちが地域初の農地所有適格法人(株)宝郷（ほうきょう）を立ち上げ、米づくりによって地域の農地を守る取組を始めています。

宝郷が作った比和産コシヒカリの「比和の米・塩むすびと十割そば」を是非、ご堪能ください。



十割そば
曜日・食数
限定



■比和の米・塩むすびと十割そばは、
「お食事処 しごんぼ」で味わえます。
（自然とやすらぎの里宿泊研修施設「かさべるで」）

※テイクアウトできます。

- ・営業時間：11時～14時30分（昼の部）
17時30分～22時（夜の部）
17時30分～20時（日曜、夜の部）
- ・定休日：木曜
- ・電話：0824-85-2226

■お米の問い合わせ先

農地所有適格法人 株式会社 宝郷
〒727-0312 広島県庄原市比和町木屋原 40-7
電話 0824-85-2056（タイヤショップ オアシス）