

栄養価が高いとして注目される古代米「黒米」と「真菰（マコモ）茶」を埼玉県川越市から発信！食の安心と安全を大切に農業を営んでいる小江戸南古谷農園がオンラインストアをOPEN。

### 小江戸田中屋合同会社

小江戸田中屋合同会社（代表：田中邦和 以下、小江戸南古谷農園）は、自身が運営する小江戸南古谷農園（<https://koedo-mff.com/>）より、埼玉県川越産の「黒米」「真菰（マコモ）茶」を購入できるオンラインストアを2021年9月10日（金）よりOPENいたします。



### 古代米「黒米」とは

黒米の一番の特徴は、豊富な栄養素にあります。

黒い表皮の色素は、老化防止の抗酸化成分「アントシアニン」と呼ばれるポリフェノールのもので、その抗酸化作用の働きから、老化を引き起こす活性酸素を抑制し、エイジングケアに効果があるといわれています。

また、白米と比較して、たんぱく質・ビタミン類・ナイアシン・リジン・トリプトファンなどの栄養素や、鉄分・カルシウム・マグネシウム・亜鉛・リンなどのミネラル成分が多く含まれている点が特徴で、毎日食べることで健康や美容、ダイエットにも繋がっていきます。

## 真菰（マコモ）とは

真菰（マコモ）には、普段の食事では不足しがちな多くの栄養が含まれており、身体全体の不調改善に良いとされています。

腸内善玉菌を増やして腸内環境を整えたり、血圧の上昇を抑えてくれる効果がみられるとともに、体内に溜まった老廃物のデトックス（お掃除）をしてくれる働きが期待できます。

ビタミンA・αカロチン・βカロチン・ビタミンC・ビタミンE・葉酸が豊富です。葉酸がほうれん草よりも多く含まれているので、妊婦さんにも好まれています。

## 小江戸南古谷農園の取り組み

小江戸南古谷農園は、昔から愛されてきた栄養価の高い黒米や真菰（マコモ）を苗から手作りをしています。

食卓に安心できる食品を届けたいという思いから、化学肥料に頼った従来の農法をやめ、農薬に頼らず、生物多様性といった自然や生物の生態系と共生する農業に取り組んでいます。

食の大切さ、食文化の継承を新しい切り口で世の中に広めていくために、オンラインサイトだけでなく、2021年10月には、小江戸南古谷農園の商品を購入したり、調理したメニューが食べられるキッチンカーのOPENも予定しており、コロナが猛威を振るう世の中だからこそ、「食育」の大切さを未来の子供たち、未来の地球環境のために広げる活動を勢力的に行っています。



小江戸南古谷農園のキッチンカー

## 小江戸南古谷農園 商品概要

小江戸南古谷農園オンラインサイト (<https://koedo-mff.com/>)

黒米(400g)瓶:¥3,380 税込

黒米(400g)袋:¥2,890 税込

黒米(200g)袋:¥1,490 税込



4月に種をまき、5月に田植えをし、10月に稲を刈り取った後も、昔ながらの「はざかけ」で丁寧に天日自然乾燥をして仕上げています。農薬を一切使わず、伝統の方法で1粒1粒大切に黒米を生産しています。

真菰茶・マコモ茶(30g)瓶:¥1,820 税込

真菰茶・マコモ茶(30g)袋:¥1,330 税込

真菰茶・マコモ茶(15g)袋:¥690 税込



農薬・除草剤を使わずに育てた真菰（マコ）の葉を自然乾燥し、切る、炒るまでを丁寧に行っています。やわらかな甘みと爽やかな風味の馴染みやすい、味わいのお茶となっています。

## 小江戸南古谷農園 代表 田中邦和からのメッセージ

あなたの健康な毎日のために、安心・安全な商品をお届けいたします。  
遊ぶ、真似ぶ、学ぶという誠心で、様々な形で「食」について学ぶ機会を世の中に提供し、皆さまと一緒に「食育」を育てていけたらという想いで、これからも挑戦していきます。



遊ぶ  
真似ぶ  
学ぶ

### 【会社概要】

会社名：小江戸田中屋合同会社  
所在地：埼玉県川越市久下戸 336  
代表者：田中邦和  
設立：令和3年6月26日  
URL：<https://koedo-mff.com/>  
事業内容：  
■農産物の生産、及び製造、販売  
■水道業

### 【お問い合わせ】

小江戸田中屋合同会社（小江戸南古谷農園）  
TEL：049-235-1953（平日 10:00～17:00）  
e-mail：[tanaka@koedo-mff.com](mailto:tanaka@koedo-mff.com)