

向日市の宝

「旭米」を開拓

地元発祥米「旭米」をブランド化、地域の歴史と魅力を伝えよう

旭米は、コシヒカリやササニシキの祖先とも言われる品種で、病気に弱く栽培が難しいことから一時期は生産量が激減しましたが、その深い味わいに魅せられた人々によって復活し、現在では「幻の米」として愛されています。

しばりたて原酒特有の深い旨味が
爽やかな香りを醸します。

400本
限定酒

今月の桂物集女

特別純米 無濾過生原酒

向日市発祥米「旭米」を100%使用し、
京都産の「京の恋」酵母で醸造しました。

伏見の酒蔵「増田徳兵衛商店」の
伝統的な純米酒造りの技術と、
丹精込めて育てられた米の風味が
調和した、極上の逸品。

生原酒の爽やかさと、ほのかに
香る(吟醸香)フルティーな味わい、
豊かなコクと酸味のバランスがよく、
食中酒としてもおすすめです。

向日市産「旭米」使用 栽培者：清水庄吾氏
醸造元：増田徳兵衛商店（京都・伏見）
ALC度：17% 日本酒度：+3（予定値）

御注文承り中

720ml ¥ 2,200-



「旭米」発祥の地
京都・向日市

明治後期（大正期、西日本で一世間靡した茶業）
農業を営む山本新次郎氏が、
悪天候にも倒れない稲を見つけ、
品種改良を重ねて誕生した
「京都の原種米」の一つです。

2026年
二月下旬
販売

向日市が生んだ伝説の品種「旭米」100%使用
時間をかけて丁寧に微粉碎した米粉です。

旭米米粉

地域の産物を
活かして特別な味わいを
提案致します。



お米は粉碎しても栄養価は全く変わらないので、
炭水化物のほか、ビタミンB1やE、タンパク質も
含まれる食材です。
また、米粉は小麦粉と比べて栄養価が高く、
飽和脂肪酸や糖分の摂取を控えたい方にも
おすすめです。

500g ¥ 750- 1kg ¥ 1,400-
5kg 10kgも有ります。



旭米でプロジェクト
地域をむすぶ



栽培の難しさから一度は姿を消した、
希少な「幻の米」この土地に育まれた食材を
次世代につなぐため、旭米に関わる農家、
製粉会社、加工業者、飲食店などと協力し、
旭米(米粉)を使ったメニューや地域商品の
開発を目指します。



募集
旭米・旭米米粉を使用して頂ける
飲食店・商店募集中
旭米・旭米米粉」を使用して
地域の魅力が詰まった
メニューをご用意して
頂けるお店を募集しています。

向日市発祥米
旭米
使用

向日市発祥米
京都府産
旭米
使用

カフエーO四オリジナル
本格カレールウ
京都府産旭米米粉
使用

季節の
地元野菜
使用

あっさりとして後味が良く、サラッとした口当たり

104特製腸活カレー

米粉から作る為、油分が控えめで胃もたれ
しにくく、ヘルシー志向の方にもお勧めです。



cafe
104
WITHEMARUYONG

〒617-0002 京都府向日市寺戸町瓜生22番地の1
(向日市観光交流センター まちてらすMUKO内)

電話番号: 075-874-2031
営業時間: 日・月・水・木 9:00~18:00/金・土 9:00~20:00
※センターの休館日はお休みです(火曜定休、祝日の際は翌水曜)



Instagram

お問い合わせ **梅原酒店** 京都府向日市鶏冠井町草田32-3
電話番号 075(933)4015

●営業時間: 平日8:00~18:30 土・祝日8:30~18:00 ●定休日: 日曜日

