

わが家は
まいにち、
「富富富」。



富山の
めぐみの結晶、
それが「富富富」。

清冽な水と、肥沃な大地。
富山の人が培ってきた
米づくりの技術と叡智。
お米づくりに大切なものの
すべてがそろふ富山の地で、
伸びやかに育ち、
実ったお米が「富富富」です。

ホームページでさまざまな情報を公開中です。ぜひご覧ください。

買えるお店

食べられるお店

イベント情報

レシピ集

<https://fu-fu-fu.jp/>

富富富

検索

まいにち使いたくなる理由^{わけ}



point 1

冷めても美味しい

冷めてもご飯がかたくなりにくいので、
時間がたっても粒立ちの良さや
おいしさが保たれます。



point 2

どんな料理や調理にも合う

あっさりとしているから、色々なおかずや
米料理に合い、和洋中なんでも使いやすい。
つくり手の味方です。



point 3

ふだん使いにぴったり

食味のバランスが良く、
食べ飽きない、おかわりしたくなるお米。
まさに、ふだん使いにぴったりの万能米です。

米好き県民のイチオシ米。富山のお米「富富富」の魅力。

名前に込めた想い。

富山の水、富山の大地、富山の人が
育てた、富山づくしのお米。食べた時
に「ふふふ」と微笑んで、しあわせな
気持ちになってもらいたいという
想いも込めました。豊かさや、めでたさ
につながる「富」の漢字。食べてうれ
しい、もらってうれしいお米です。



目指したのは安心・安全。 みんなに食べてほしい。

品質低下^{※1}につながる夏の猛暑や、
お米の病気^{※2}に強い品種なので、
農薬の使用量を減らしています。
安全・安心なお米を目指し、食卓に
お届けします。

※1. 高温の夏でも白未熟粒が少ない。
※2. いもち病に強く、農薬の使用量が節減できる。



いつもの食卓に、 まいにち「富富富」。

