



PEBORA



www.pebora.jp

日本のお米に、新しいカタチ。



すべては米からはじまる

ふっくら炊きあげたごはんを茶碗に盛って、
ほかほかのところをまずは一口。
みそ汁やおかずを挟んで、また一口。
白いご飯を口に運ぶたびに心まで満たされるのは、
食事のことを「ご飯」と呼ぶように、
お米は私たちにとって何よりも身近で、特別な食だから。
「米食うと」自ずと元気がわいてくる。
「米食うと」思わず笑顔が花開く。
「すべては米からはじまる」をコンセプトに、
沢山の人の楽しくおいしい日々をお手伝いします。



街に、自然に、飛び出す。
ペボラだからできる



「殺虫剤・除草剤・化学肥料・有機肥料」を使わない自然栽培米を追求
新聞農園(青森県) / 新聞一樹さん



FOOD EXPO 香港 2017

ニッポンのお米を世界へ ペボラで

私たちは、
ニッポンのお米の良さを、
お米の生産者の想いを、
世界に広く伝える可能性をペボラに
期待しています。
ニッポンのお米をペットボトルに詰めて
新しいスタイルで
世界の食卓に届けていきたい。
私たちの挑戦は、これからも続きます。



PeboRa
pet bottle rice

PeboRa

● 無洗米 ● 新鮮ボトリング ● 保存に便利

ペボラは、いろんな銘柄を試したい人や、ひとり暮らしの人にはうってつけ。無洗米だからさっと水ですすぐだけで、ふっくら美味しく炊き上がります。脱酸素剤入りで酸化を防げて新鮮長持ち！1ボトル2合入り。ペットボトルだからそのまま冷蔵庫に保管できます。豊富に揃う銘柄の中から好きなものを複数本選ぶ詰め合わせセットも人気です！

ケーキを選ぶ、ジュースを選ぶ、調味料を選ぶ = お米を選ぶ。

安心・安全な
製造ラインで丁寧に

お米のプロが厳選！
五ツ星お米マイスター

無洗米で環境に優しい
キャンプ・アウトドア

ノベルティ・記念品に
1合サイズもあるよ！

2016年度
グッドデザイン賞 受賞



○掲載の商品の仕様・デザインは変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
○商品価格につきましては、個別にお問い合わせください。



兵庫県豊岡「コウノトリ育むお米」共感と感動を生むお米

かつて、コウノトリは日本各地で暮らしていました。しかし、1971年、日本の空からコウノトリは姿を消すことになりました。最後の1羽が選んだ生息地が「豊岡市」でした。

消滅の原因は、乱獲や、開発による湿地や沼田環境の減少、農薬の大量使用などによる生きものの激減でした。市民は最後の1羽になったコウノトリに再び日本の空へ帰すことを「約束」しました。

もう一度、野生復帰をさせてコウノトリも安心して暮らせる環境作りが始まりました。まず変えたのが農薬でした。試行錯誤を繰り返し、地道な研究の末に生まれたのが「コウノトリ育む農法」です。

「コウノトリ育む農法」の大切なポイントは、農薬や化学肥料に頼らず、多様な生きものが育まれ、コウノトリを頂点とした食物連鎖のバランスを保つことです。

冬も田んぼに水を張る「冬みず田んぼ」や「早期湛水」など通常の栽培方法にはない工夫を行います。それもすべて生きものたちの生育状況などを確認しながらの作業になります。

その他にも豊岡市では市民と協働した湿地やビオトープの整備、子どもたちへの環境教育など、様々な取り組みを行っています。子供たちの発案により、市内の小学生は給食でコウノトリ育むお米を食べています。

2005年、大切に飼育していた5羽のコウノトリが自然界に放鳥され、2007年には、43年ぶりに野外でひなが誕生し、46年ぶりに巣立ちも確認されました。その後も繁殖を続け、現在では200羽を超え、日本の空を飛び回っています。

コウノトリの存在が人間の意識を変え、農業を変え、生きもの(人間を含む)に優しいお米となって循環しているのです。

コウノトリ育む農法は、農薬や化学肥料に頼りません。つまり、慣行栽培とは比較にならないくらいの手間と努力がかかります。雑草の処理、水の管理など多くの時間を費やします。

しかし、コウノトリ育む農法を実践している生産者はむしろ意欲的で、向上心や誇りすら感じられました。新しい技術を積極的に活用し、より効率的かつ生産性の高いお米へと進化を続けています。

命あふれる田んぼで作られた「コウノトリ育むお米」を是非召し上げてみてください。



巣塔で雛にエサを与える親鳥
巣塔の下には田んぼやビオトープが広がる

ペボラの楽しいギフト



「自由に選べる厳選米」ギフト

全 50 種類の中からお好みの組み合わせで選ぶことができます。
1～10 本までの中で贈り物としてオススメです。

「オリジナルラベル」ギフト

ノベルティーやプチギフト、企業 PR イベントのプレゼントなど、
PeboRa はビジネス用 PR 商品としても大活躍しています。
法人・個人問わずお気軽にお問い合わせください。

「出産祝い・お祝い名入れ」ギフト

出産祝いに、ほんとうにいいものを、心を込めて贈りたいですよね。
PeboRa の出産祝い用名入れギフトは、名入れはもちろん
ラベルに写真もプリントできて、お米の銘柄も自分でえらべます。



そのまま炊ける雑穀ご飯シリーズ

ごはんを
内側から
キレイになろう。

浸水不要！時短！栄養満点！



厳選米の玄米販売



2kg・5kg・10kg・30kg

本当に食べたいお米を目で、手で、口で確かめて選ぶ。

それがコメークートの販売スタイル。

五つ星お米マイスターが厳選した全国各地の銘柄を取り揃えており、

5kg・10kg・30kgで販売しています。

小売から卸売まで広く販売しております。

真空包装和紙パッケージ



ウタルベ・キャンプ場 コラボパッケージ

プラスチック不使用の環境に配慮した包装です。

オリジナルデザインの印刷も可。

※詳細はお問い合わせ下さい。



オリジナル食品



*Bisque of the thick crab
from Misawa*

お米でとろ〜り!
平蟹の出汁がきいた
絶品スープ



栄養たっぷり「糠」を使用
米糠ふりかけ



「米粉」を使用
米粉のシフォンケーキ

新スタイル・おにぎり
羽根つき焼きおにぎり

濃厚平蟹 の ビスク

By KOMEKUUTO

青森県三沢産

KOMEKUUTOの
オリジナルスープ。
もっと多くの方へ気軽に、
簡単にお試しいただきたく
レトルトとして新登場!

青森県三沢市産の平蟹

正式名称は「平爪蟹（ヒラツメガニ）」。太平洋沿岸地域の人々から
親しまれてきた平蟹は濃厚なダシがよく出るのが特徴で、浜ゆでや
味噌汁、小さいものは唐揚げで食べられています。旬は春から秋。
田植えの時期や、秋の稲刈りなどで大鍋で大量に茹でて食べるなど、
地域に根付いた食材です。三沢の平蟹は
オスとメスで味が異なり、甘く濃厚な蟹
味噌がギュッと詰まっています。



カジュアルに飲める
カップ付きタイプ!!



PeboRaと組み合わせて
ギフトボックスに!!

もっとおいしく!カンタン!アレンジ!



オリジナル雑貨

INAHO LIGHT

灯してほしい。稲穂の輝きを。
灯してほしい。あなたの心の輝きを。
あなたの空間を癒す、優しい稲穂の灯りです。



OKOME JEWELRY

クラフト作家とのコラボ・ジュエリー雑貨。
本物の米粒のような再現度が絶妙に可愛い。



OKOME T-Shirt × inink

コメグートのオリジナルTシャツ。
米粒の形が立体的に見える加工がされており、
米粒一つ一つの感触が面白いです。



Official Shop



KOMEKUUTO 八戸店



KOMEKUUTO 三沢店



KOMEKUUTO

「すべては米からはじまる」のコンセプトに基づいた、お米の専門店。
 店頭精米の玄米販売、ペポウ、食品、雑貨を取り扱うショップスペースがあります。
 八戸店は、こだわりのお米と日本茶、スイーツ、お弁当が楽しめるカフェを併設。
 さらに2Fには、ヨガやダンスのレッスンなどが受講できる多目的スタジオもあります。

<http://komekuuto.jp>

■ KOMEKUUTO 八戸店 (カフェ・レンタルスタジオ併設)

SHOP / OPEN 10:00 - CLOSE 19:00

CAFE / OPEN 11:00 - CLOSE 17:00 (L.O. 16:30)

定休日 第1・3水曜日 ※変更有

〒031-0011 青森県八戸市田向2丁目14-10 tel.0178-51-6070

■ KOMEKUUTO 三沢店

SHOP / OPEN 8:00 - CLOSE 17:30

定休日 日曜・祝日

〒031-0053 青森県三沢市春日台4丁目154-264 tel.0120-608-658



自動販売機「GOURMET STAND」 in 小川原湖

小川原湖 (三沢市)・管理棟前に設置

キャンプでグルメを楽しもうをコンセプトに

お米、飲料、レトルトカレー、スープ、スイーツなどを販売。



本 社 〒033-0053 青森県三沢市春日台4丁目 154-264
TEL.0176-27-1265 FAX.0176-53-8538
設 立 2014年6月16日
役 員
代表取締役社長 川村 静功 取締役 川村 敦子

事業概要 お米を中心とした食料品やキッチン雑貨などを販売。
販売するお米を食べて頂く飲食店「KOMEKUUTO」の経営。
心身ともに健康的な身体づくりを提案できる多目的レンタル
スタジオの経営。全国各地の小売店や百貨店などに卸販売や
ECサイト事業も展開。

営業品目 ○店舗運営 KOMEKUUTO コメコート 八戸店・三沢店
公式オンラインショップ
○ペットボトルライス「PeboRa」販売
○全国の厳選米の販売
○オリジナル加工食品の販売
○雑貨、お取り寄せ食品の販売
○八戸店製造のおにぎりを始めとする惣菜、お弁当の販売
○八戸店で飲食できるメニューを提供



KOMEKUUTO公式通販サイト

お米、PeboRa、贈り物など

<https://www.pebora.shop/>

グループ会社

株式会社 KAWACHO RICE (カワチョウ・ライス)

産地プラットフォーム米穀卸として、生産から消費までの米流通を総合的にコーディネート

本 社 〒033-0053 青森県三沢市春日台4丁目 154-264
TEL.0176-53-3255 FAX.0176-53-8538
支 店 (浪岡支店) 青森県青森市浪岡大字高屋敷字野尻 98-12
(能代支店) 秋田県能代市河戸河字東堂前 265
設 立 2019年1月7日
役 員
代表取締役社長 川村 静功 専務取締役 川村 敦子 取締役 川村 航人



KAWACHO RICE

沿 革 1931年(昭和6年)4月 川長商店 設立(青果業務)
1967年(昭和42年)7月 二葉商会 設立(雑穀業務)
1983年(昭和58年)1月 株式会社川長 設立(青果・雑穀業務)
川長商店と二葉商会を一つに社名変更
株式会社川長から分社
2019年(平成31年)4月 株式会社川長から分社

<https://kawachorice.co.jp/>