

2025年1月17日

群馬大学と稲姫ファームがコラボ 大学発の土壌改良材が生んだ極上米 明治20年創業の老舗旅館 草津温泉「草津館」で提供・販売開始



群馬大学発の土壌改良材を使って稲姫ファーム（群馬県沼田市）で生産されたお米「ぐっどまい」が、明治20年創業の老舗旅館 草津温泉「草津館」で宿泊客に提供されると共に、お土産品として売店で販売されることになりました。

【提供は開始済、お土産販売は近日中に開始予定】

「ぐっどまい」は、お米の美味しさの指標の食味値が85点以上の極上米で、体に悪影響を与えるカドミウムや水銀

の濃度が通常のお米よりも低くなっていることが特徴となっています。

今回使用された土壌改良材は、12月6、7日に山梨県北杜市で開かれた「第26回米・食味分析鑑定コンクール：国際大会」において様々な部門で「金賞」「特別優秀賞」を受賞した沼田市生産のお米「真田のコシヒカリ小松姫」（2024年12月16日プレスリリース済み）で使用されたものと同じものです。

旅館・ホテルへの販売に関しては、スーパー大津（群馬県長野原町）が、一般消費者向けの販売に関しては稲姫ファーム（群馬県沼田市）が行います。

「ぐっどまい」は群馬大学発ベンチャーである（株）グッドアイが、プロデュース全般を手がけており、今後、全国的に有名な草津温泉を起点に販路を広げ、群馬県の新たな名産品にしていきたいと考えています。

◎本件に関するお問い合わせ先

（研究内容に関するお問い合わせ先）

群馬大学大学院理工学府

教授 板橋 英之

TEL:0277-30-1272

E-MAIL: itabashi@gunma-u.ac.jp

群馬大学大学院理工学部（広報担当）庶務係長 小林 宜徳

TEL:0277-30-1015

E-MAIL: rikou-pr@ml.gunma-u.ac.jp

（一般消費者向けのお問い合わせ先）

株式会社稲姫ファーム

代表取締役 庭野 正幸

TEL 0278-23-1203

E-MAIL: info@inahime-farm.co.jp

（旅館・ホテル向けのお問い合わせ先）

株式会社田村商店（スーパー大津） 代表取締役 田村 俊樹

TEL : 0279-82-3711

（草津館に関するお問い合わせ先）

草津温泉「草津館」

主人 田村 雅彦

TEL 0279-88-2027

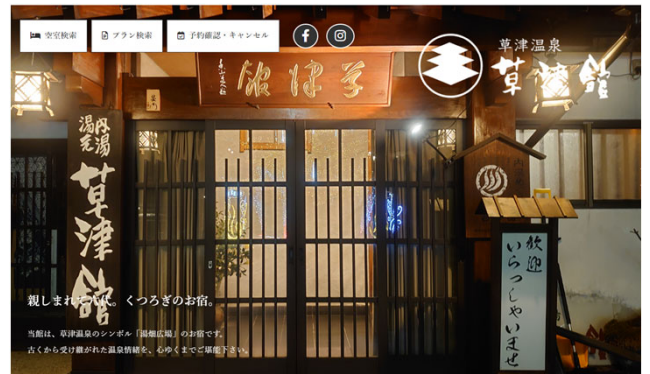
（「ぐっどまい」全般に関するお問い合わせ先）

株式会社グッドアイ

TEL:0277-46-9277

E-MAIL: info@gudi.co.jp

草津温泉 草津館での提供開始



安心安全を追求した 天然由来土壌改良剤 「GUDアグリ※1」を使った 極上のお米「ぐっどまい」

※1「GUDアグリ」は群馬大学が開発したオーガニック原料の土壌改良剤で、お米の
カドミウムや水銀などの重金属濃度を低減させる効果があることが実証されています。

群馬県沼田市
薄根地区
棚田遺産
で栽培

極上米※2
85以上
食味スコア

安心・安全
カドミウム・水銀
検出限界以下※3

※2 食味スコアはお米のおいしさを表す指標で、85以上は極上米と定義されています。

※3 酸溶解したものをICP-AESまたはAASで測定した結果です。

妊婦さんに

プレゼントに

家族の健康に

GUDI

GUNMA, UNIVERSITY,
DEVELOPMENT & INNOVATION

群馬大学発ベンチャー企業
株式会社グッドアイ

お問合せ：info@gudi.co.jp

住所：群馬県桐生市本町6丁目384-1
アンカーヴィレッジ2F

ぐっどまいの
詳細はこちら↓



背景画像：薄根地域ふるさと創生推進協議会