



当店の米米倶楽部のお米は2種類 どちらも農薬化学肥料不使用



毎年新米の時期に放射線検査実施しております。

①宮崎県えびの高原 朝広利信・ふさこ夫妻の作る ヒノヒカリ

冷めてもおいしいのが特徴です。お弁当やおにぎりの多い方にお勧め。ヒノヒカリは暖かい地域で作られるお米の品種です。何とも深い味わいに、当店でも人気の米です。えびの高原のきれいな環境と、きれいな水、そして朝晩の寒暖差でできる朝露、そこに朝広夫妻の実直な人柄が加わり、米をより一層美味しくします。残念なことに、朝広さんのヒノヒカリは後を継ぐ人がいないのです。いつまでもお元気で、美味しいヒノヒカリを作ってください！と毎年祈らずにられません。

【ご注意事項がございます】朝広さんご夫妻の使う脱穀機などがかなり古い機械のため時々、小石・雑穀類などが混じることがございます。精米時に気を付けておりますが、何卒ご理解いただけますようお願い申し上げます。

価格：一口(30kg) ￥18,000(1kgあたり￥600)

当店の通常小売価格は1kgあたり￥750です **税抜き価格表示**

②富山県西砺波郡(さくさく村・^{いおう}医王の舞^{まい}生産研究会) コシヒカリ

医王の舞生産研究会の皆さんは、ポーマン堆肥という独自の肥料を研究・開発しています。ポーマン堆肥は、微生物を活性化し、美味しい米づくりに必要な水の腐敗を防ぐ肥料です。実はこの研究会の方々の中でも、栽培中農薬を使用せずに米作りをしているのは、なんとたった一人になってしまいました。志高く米作りをしているグループでも、除草剤を1回ほど散布しているのが現実だと聞き、近年の異常気象の中での無農薬の米作りの厳しさを感じます。大変貴重な米と思って販売しております。

炊き上がりの色がそれは美しい黄金色で、香りも素晴らしいものです。糖度が高く、米のコンクールでも連年賞を取っている、自慢の米です。精米時の糠もきな粉のよう。

価格：一口(30kg) ￥21,000(1kgあたり￥700)

当店の通常小売価格は1kgあたり￥800です **税抜き価格表示**

2017年新米時の放射能検査結果 (カッコ)内は検出限界値 この数値まで検査して検出なしでした。

【ヒノヒカリ】セシウム 137 (1.36) 134 (1.19) / 【医王の舞】セシウム 137 (1.42) 134 (1.26)

今年も新米がでたら検査します!