

2016年度 新米販売はじまりました

今年も好評を頂いております熊本のお米2種に、
今回は餅米1種も追加した全3種類を皆様にお届けいたします。
農薬・化学肥料は一切使用せず、それぞれこだわりの作り方で丁寧に育てたお米です。
だから、それぞれのお米の美味しさを味わうことができます。
食べ比べてみるのもおすすめです。ぜひお召し上がりください。

熊本県奥球磨郡湯前町 金子重實さんのお米

品種：にこまる (熊本県推奨米)【玄米・白米】
5kg 4,150円 10kg 8,300円

光沢がよくて粘りがあり、粒が大きいのが特徴です。金子さんが長年作り続けている土着のお米です。高温栽培に適しているため、九州の地にとっても合った品種です。

品種：ひのひかり (九州推奨米)【玄米・白米】
5kg 4,150円 10kg 8,300円

「ひのひかり」という品種は元々「こしひかり」と「黄金晴れ」のかけあわせでできたお米です。炊き立てはもちろん、お弁当などで冷えたご飯もとても美味しいのが特徴です。こちらも、金子さんが長年にわたり作り続けている土着のお米です。

品種：かぐらもち【精米済み】
5kg 4,150円 10kg 8,300円

「かぐらもち」は早くとける(早く餅になる)という特徴があります。炊き上がりが柔らかいのですぐ粘り気が出てきて、餅に加工しやすいのです。もちろんおこわにしても、その粘りや柔らかさはお楽しみいただけます。



～金子さんについて～

熊本県奥球磨郡湯前町でMOA農法で様々な作物を育てています。特に米作りにはこだわりがあり、自ら新たな品種づくりに取り組むなどとても研究熱心です。