

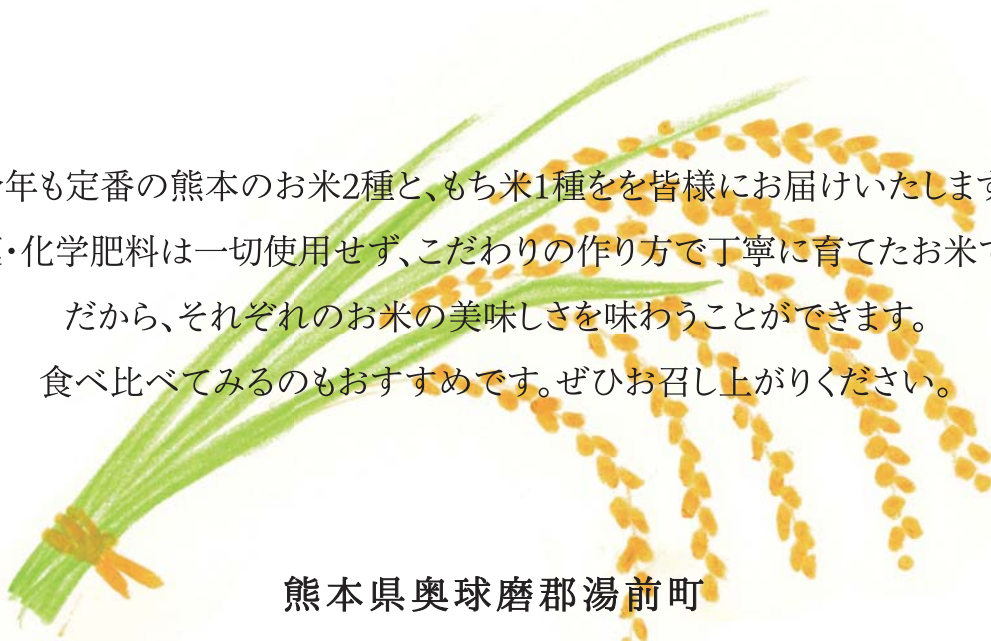
2017年度

# おいしいお米販売 はじまりました

無農薬  
無化学肥料♪

今年も定番の熊本のお米2種と、もち米1種を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、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 or 白米】

5 kg 4,150円 10 kg 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 or 白米】

5 kg 4,150円 10 kg 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、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】

5 kg 4,150円 10 kg 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。



金子さんとKIYO

～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。

※ご入金から発送まで1週間程度かかりますのでご了承ください。  
※新米は産地より直送いたします。送料は648円頂きます。  
※25kg以上の場合は、648円加算させていただきます。

お申込み・お問合せは、KIYO ウェブサイト内のデリバリーページにて承ります。

<http://kiyo-san.jp/delivery/>