

大切な人に 心を込めて 贈る記念米

ユネスコ食文化創造都市

山形県鶴岡市。

鶴岡市の米農家、

「出羽庄内特産」の

JAS有機米ササニシキ。

化学肥料や農薬を

一切使わずに、

そのぶん手間をかけて育てた

美味しいお米をご賞味ください。

そして故郷のご両親や祖母、

しばらく会えていない先輩や恩師、

普段なかなか感謝を伝えられない人、

あなたの大切な人に、

庄内平野の水と土が育んだ、

美味しいお米を贈ってみませんか。



※写真は試供品(2合300g)です。

「ササニシキの特徴」

さっぱりとした味わい、パラパラと口の中ではぐれゆく食感が、代表的な日本の料理である「寿司のシャリ」にぴったりで、古今の寿司の名店では今も変わらず重宝されています。これがササニシキの最大の特長です。そのバランスのよい食味は日々の色々な「おかず」と相性が良く、毎日の食卓を二層引き立ててくれます。ただその栽培は難しく、今では稀少な米となっています。

「出羽三山の大きい懐で」

日本有数の米どころ山形県庄内地方。肥沃な大地を吹き抜ける日本海の風、再生を象徴する出羽三山(月山・羽黒山・湯殿山)の霊水と朝日連峰のミネラル豊富な水で満たされた田んぼ。豊かな四季と壮大な自然の循環の中で美味しいお米は生まれてきます。

「大自然の循環の中で」

生産活動によって自然本来の生態系が甦り、その循環の中で環境を共に守っていくことが私たちの目指す農業です。青い惑星「地球」の自然環境がいつまでも維持できることを祈りながら、米づくりに励んでいます。

「出羽庄内特産」

山形県鶴岡市羽黒町の米農家、出羽庄内特産。その屋号「弥兵衛」は、江戸時代後期から十五代続く家名と伝わります。平成の弥兵衛は、先祖代々の知恵と工夫を大切に受け継ぎながら、農薬を使わず、化学肥料を使わず、米ぬかを軸とした手作り有機肥料を用いる、独自の方法で米を育て上げてきました。力強く、そして優しいお米の風味を是非ご賞味ください。



山形庄内

ササニシキ

〈JAS有機〉

化学肥料・農薬不使用

出羽庄内特産 オフィシャルサイト

<http://www.cherry-farm.co.jp/>
tel.0235-78-0835



出羽庄内特産

堀江淳 オフィシャルサイト

<http://jun-horie.com/>



堀江淳