

Naicle Farm(kobayashi)

お申込先 小林
 住所：たつの市揖西町土師4-18
 連絡先：090-5161-7090
 FAX：0791-66-1372

令和5年度産米 事前予約申込書

【商品一覧】

商品	特徴
	<p>ヒノヒカリ（緑肥栽培）※極米 数量限定(50袋) 化学肥料不使用の減農栽培米</p> <p>▼品種・味の特徴・食べ方 品種：ヒノヒカリ（緑肥栽培：ヘアリーベッジ米） 手間暇かけて土作りを行い、食味にこだわった極米です。 （極上米） ちょっと特別なときに食べたくなるお米。噛むたびに広がる強い甘みと旨みが特長の、「ごちそう」ごはんです。もっちりとした強い粘りと凝縮された味わいは、まさにおかずいらすの極上品。上手い米が食べたい方はぜひご賞味下さい。</p>
	<p>数量限定(200袋) 令和3・4年度食味値 86点 化学肥料不使用の減農栽培米</p> <p>▼品種・味の特徴・食べ方 品種：ヒノヒカリ（緑肥栽培：ヘアリーベッジ米） 父にコシヒカリ・母に黄金晴と両親に持つ、西日本の美味しいお米（西の横綱）です。 粒としては並粒ですが、厚みが特徴でしっかりふっくらした食感に、粘りが強く甘みのあるお米です。炊きたての香りに満足して頂けると思います。 とても食べやすく、飽きのない、どんな料理（焼肉・カレー・丼もの・お漬物）にも美味しく召し上がって頂けます。</p>
	<p>数量限定（50袋） 令和4年度食味値 84点 化学肥料不使用の減農栽培米</p> <p>品種：きぬむすめ（ヘアリーベッジ米） 兵庫県奨励・認定品種の一つとして西日本・山陰エリアで栽培面積が普及・拡大している品種です。 ご飯の食味、特に白さと艶に優れており、食味はコシヒカリと同等か栽培地域・栽培方法によっては上回る美味しいお米です。 口に含むと、ほくほくぼろぼろと気持ちよくほぐれ、さっぱりとした甘みがあり、特に塩にぎりは最高です。朝は米という方にはおすすめです。 お寿司屋さんでも使用されている品種ですので、ご自宅でもちらし寿司・巻き寿司・家族集まったの手巻きにいかがでしょうか。</p>
	<p>数量限定食べ比べセット（50セット） 化学肥料不使用の減農栽培米</p> <p>品種：きぬむすめ（ヘアリーベッジ米）：ヒノヒカリ（ヘアリーベッジ米） 食べ比べセット 特徴/上記記載</p>

【▼栽培/生産方法、こだわり】

私たちが作るお米（ヘアリーベッジ米）は、土に地力を持たせ一切化学肥料を使用しないお米作りを行っております。ただし日本という高温多湿の自然環境の中、必要最低限の農薬を使用せざるを得ない場合があります、農業用ドローンを活用し必要な時に最低限必要な量を散布しております。

ご購入頂いた方に美味しく召し上がって頂く為に、籾摺り後の保管には玄米専用の光触媒冷蔵庫に10℃～13℃で低温保管、鮮度が落ちないように保存しております。（鮮度重視）

【ヘアリーベッジとは？】

ヘアリーベッジとは（緑肥）

「緑肥（りょくひ）」とは名前の通り、植物そのものを肥料として活用しています。

ヘアリーベッジ種とは、マメ科の一年草で5月に藤（フジ）に似た紫色のきれいな花を咲かせます。最大の特徴は、根にもつ根粒菌（土壌微生物の一種）の働きにより、空気中の窒素を吸収して蓄える窒素固定作用。また土壌を物理的に改良する効果も高く、団粒（だんりゅう）構造の形成を促進するほか、透水性の改善や土壌病害を抑えるなどの効果も期待でき、土壌改良剤とを合わせた働きをする植物なのです。

「ヘアリーベッジ米」は、化学肥料・農薬に頼らない米づくり・昆虫や生き物に優しい・地球温暖化防止への貢献（化学肥料製造過程でのエネルギー削減、ヘアリーベッジが空気中の二酸化炭素を同化）地球環境にも配慮したおいしいお米です。一度ご賞味下さい。

【食味値とは？】

美味しいお米が好きな皆さん！食味値（しょくみち）って知っていますか？

あまり聞きなれない言葉だと思いますが、簡単に言うとお米の美味しさを100点満点で数値化したものです。フルーツの甘さを糖度計で計測できるように、お米にも食味分析計という食味（味わい・おいしさ）を計測する機械があります。食味値だけでは人の好み・味覚は判断できませんが、一般的に70%の人が美味しいと感じるのが70点だそうです。・75点以上のお米はだいたいハズレなくおいしい。・ある程度高い点数のお米は、全部美味しい。例：85点と95点以上のお米と食べ比べた場合、どちらも美味しく点差の違いは分からない。・美味しくないとと思うお米はやはり食味値が低い。

【お申込欄】

※先行予約については精米料金サービス（※精米重量） **事前申込み期限 令和5年9月30日**

申込み期限を過ぎての受注もお受けさせていただきますが、精米費（¥500/30kg）については頂戴いたします。

品種	4.5Kg (精米) ※4.5Kg	10Kg (玄米) ※9.0Kg	30Kg (玄米)	30Kg (精米) ※26Kg
ヒノヒカリ (極米)	袋	袋	袋	袋
予約販売価格 (税込み)	2,500	4,000	10,000	10500 (10000)
ヒノヒカリ (ヘアリーベッジ米)	袋	袋	袋	袋
予約販売価格 (税込み)	2,300	3,700	9,000	9,500 (9,000)
きぬむすめ (ヘアリーベッジ米)	袋	袋	袋	袋
予約販売価格 (税込み)	2,200	3,500	8,500	9,000 (8,500)
ヒノヒカリ (通常栽培米)	袋		袋	袋
予約販売価格 (税込み)	2,000		8,000	8,500 (8,000)
食べ比べセット	袋			
予約販売価格 (税込み)	4,200			

合計金額

【お申込者様】

ご住所：〒
お名前：
連絡先：