

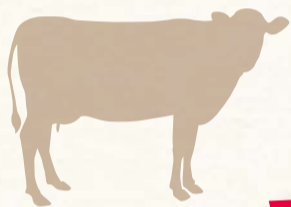
三重県下JAの
こだわり米



私たちが
心をこめて
育てました!!



当店のお米は、
三重県下各JAがおすすめる
選りすぐりのお米を使用しています。



め ぐ り 米

JA 三重の



〈JA 伊勢〉
みえのえみ **10月**

七保わっけ・うまい会
(JA伊勢 特別栽培米研究会)

清流宮川流域の大紀町で、松阪牛堆肥の使用などの環境にやさしい栽培方法により、三重のブランド米「みえのえみ」を生産しています。

〈JA 鳥羽志摩〉
コシヒカリ **11月**

南 保秀さん

志摩半島の温暖で豊かな自然が広がる伊勢志摩国立公園内で栽培されたお米です。中山間地域という厳しい条件ではありますが、日々一粒一粒を大切に栽培しています。

〈JA 三重南紀〉
コシヒカリ **12月**

楽農みどり会(代表 鈴木 正人さん)

三重県最南端にある紀宝町の相野谷川の河川沿いの水田地帯で、コシヒカリを中心に良質で美味しい米づくりに取り組んでいます。

〈JA みえきた〉
コシヒカリ **1月**

黒田 清和さん(黒田トラクター)

鈴鹿山脈の麓、清流あふれる広大な農地で収穫されたこだわりの自信作。自然の恵みに感謝し愛情注いだ朝明川源流からのメッセージです。

〈JA 鈴鹿〉
コシヒカリ **2月**

杉野 吉彦さん

東は伊勢湾、西は鈴鹿山脈、自然豊かな鈴鹿市で米・麦・大豆を作付しています。「鈴鹿小麦」を始めとした顔の見える農産物の生産に積極的に取り組んでいます。

〈JA 津安芸〉
結びの神 **3月**

株式会社前川農産

三重で生まれた新品種「三重23号」(結びの神)を大事に育てて、良質な米作りに取り組んでいます。また、地域の担い手として活躍しています。

〈JA 一志東部〉
コシヒカリ **4月**

松田 忠正さん

地元農業の振興に中心となって活躍しています。松阪牛の堆肥を使用し、土づくりにこだわって作ったお米をぜひご賞味ください。

〈JA 三重中央〉
コシヒカリ **5月**

山岸 泰平さん

青山高原の麓の、自然豊かな水田で、元気な家族の輪によって栽培したお米を皆様の食卓へ届けます。どうぞご賞味ください。

〈JA 松阪〉
コシヒカリ **6月**

グレイン鈴木(鈴木 亨さん)

米作りでは地域に先駆けて耕畜連携に取り組む、良質な堆肥を毎年田んぼに投入し、質の高いお米の生産に取り組んでいます。

〈JA 多気郡〉
コシヒカリ **7月**

株式会社ヤマヨ組(小竹 行哉さん)

化学肥料の使用を抑え、地元名産の松阪牛の完熟堆肥を施用し、土づくりにこだわった米の生産に取り組んでいます。

〈JA いがほくぶ〉
特別栽培米コシヒカリ **8月**

大山田地区減農減化生産者

農薬や化学肥料の使用を半分以下に抑えたお米です。地元畜産農家の堆肥で作った完熟堆肥を用いた地域循環型農業が特長です。

〈JA 伊賀南部〉
特別栽培米コシヒカリ **9月**

JA伊賀南部担い手稲作研究会

寒暖差のある盆地特有の気候、肥沃な土壌、清らかな水、米づくりに最適な土地で農薬や化学肥料の使用を抑え、自然乾燥に近い丁寧な水分調整をした特別栽培米です。

※各JAの生産者(担い手)及び品種が、変更になる場合がございます。※お米の在庫状況等により、月初めの切り替えに若干時間を要する場合がございます。