

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!!

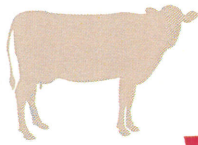
JA
三重の



めぐり
米



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。



〈JA 伊勢〉
コシヒカリ **10月**

中野 宗明さん

水稻栽培の盛んな玉城町田宮寺で担い手として活躍する中野さん。豊かな自然と米栽培に適した肥沃な土壌で栽培され、上質で粘りのある美味しいコシヒカリをお届けします。

〈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**

鈴木 正人さん(楽農みどり会)

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**

田中 芳孝さん

鈴鹿市甲斐町で息子とともに農業に営んでいます。皆さんに美味しいお米を食べて頂くために、特に土づくりには拘っています。是非ご賞味ください。

〈JA 津安芸〉
結びの神 **3月**

株式会社 前川農産

地域の中心的な担い手で、三重県が開発した新品種「三重23号」(結びの神)を栽培し、また、JAグループで試験中の新品種にも意欲的に取り組まれている生産者です。

〈JA 一志東部〉
コシヒカリ **4月**

平田 佳久さん

地域水田農業の中堅の担い手であり、積極的に活動を行っている。新しい栽培方法等の技術にも取り組んでおり、質の高い米の生産を目指しています。

〈JA 三重中央〉
きぬむすめ **5月**

田中 昇さん

親子中心に、元氣な家族の輪によって栽培したお米で、艶やかな炊き上がりと粘り強さが特長で、コシヒカリと同等の食味です。どうぞ、ご賞味ください。

〈JA 松阪〉
コシヒカリ **6月**

株式会社 グレイン鈴木
(鈴木 亨さん)

米づくりに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を行っています。

〈JA 多気部〉
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お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**

大山田地区減農薬減化生産者

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〉
コシヒカリ **9月**

JA伊賀南部霧生地区生産者

青山高原の裾野に位置する伊賀市霧生地区で収穫されたお米です。標高が高く、緑豊かな大自然のもと、昼夜の寒暖差と肥沃な大地が良質なお米を育みます。

※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。