

日本一おいしいお米

南魚沼 塩沢産こしひかり

みやた米

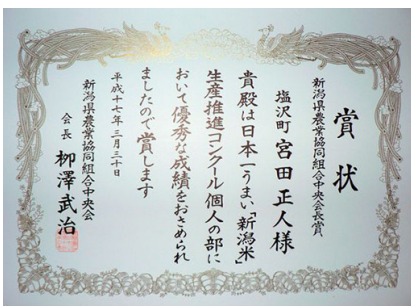
日本一の理由

肥沃な大地と谷川岳からの清らかな水、そして昼夜の気温差。
おいしいコシヒカリができる条件をすべて満たした塩沢町で、
農薬・化学肥料を抑えた安全な米作りを行っています。

塩沢地区はおいしいお米の指標、全国食味検定 27年連続
"特A"を獲得しています。魚沼地区の中でも、特に美味しい
お米がとれる 限られた産地です。



農家の方が「自分で食べるためにつくった」美味しくて安心安全なお米です。
流通していない貴重な生産者限定のお米をぜひお召し上がりください！



平成17年、生産者 宮田正人氏のお米が
日本一うまい新潟米に選ばれました。

塩沢産は生産量が少ないため、東京では
ほとんど流通していません。当店のお客様
限定です。是非、定期購入をご検討下さい。

きりとり

お名前		お電話		椎名乳業株式会社 東京都新宿区三栄町16 TEL 3351-0052
ご住所				
みやた米 2 kg 2000円(税別)	今回のみ		袋	
	毎月1・2回	数字に〇を して下さい		
みやた米 5 kg 4800円(税別)	今回のみ		袋	
	毎月1・2回	数字に〇を して下さい		

※お電話でのご注文も承ります。 いつでもお気軽にご注文下さい。