

みやぎのこだわり生産者情報が満載!

みやぎ**生産者**ガイド

米

農産物

かぐや姫



東松島市発祥のお米。ササニシキの突然変異で生まれました。

その年の最後にでてくる新米です。日本穀物検定協会の食味評価試験において「A相当品」を獲得しました。

有機農法、農薬3割減で生産しています。低温貯蔵で品質管理をし注文を受けてから搗くので香り豊かな新鮮なお米を提供します。



竹取倶楽部(木村正明)

〒981-0505 東松島市大塩字天神堂74

☎0225-82-4651

土・日・祝日は除く
平日9:00~17:00まで

【お問い合わせ kimura-gohan@kind.ocn.ne.jp / FAX0225-82-4651】

おすすめの調理法

あっさり系の味で、冷めてからも甘みをしっかり感じることができるお米です。

お鮓、おにぎりなどお米の存在感を大切にしたい料理におすすめです。

出荷時期(旬)	通年、新米は11月	生産地	東松島市
賞味・消費期限	2カ月	保存温度帯	常温
発注から納品までの日数	3日	容量・入数	5kg~
最低納品単位	5kg	サンプルの提供	可
ホームページ	https://m.facebook.com/okomekaguyahime		

みやぎ生産者ガイドに関するお問い合わせ先
宮城県農林水産部食産業振興課 ブランド推進班

TEL: 022-211-2813 FAX: 022-211-2819 MAIL: s-brand@pref.miyagi.jp