

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

## ササニシキ



## 和食・御寿司と相性が良く、冷めても固くならずほろっとほぐれます

毎年手塩に掛けて栽培しています。また直播栽培ではなく育苗時期に温室ハウスにて管理し、ほ場への施肥について外部評価機関の指導の基で管理基準を年ごとに高めています。秋の田園が黄金色に実る頃に社員総出で刈取り、自社機械(乾燥機、籾摺り機など)にて一気通貫で梱包出荷まで行います。二度の天災(平成5年の冷害、塩害)を乗り越えた地域ブランド米です。そしてササニシキ(通称:ササ)栽培は地域農家にとっての技術と想いの結晶であり「誇り」です。



## 佐藤農園(佐藤 祥)

〒981-0502 東松島市大曲字小脇浦74番地1

**info@sato-fm.org**

[商品のお問い合わせはメールでお気軽にどうぞ]

## おすすめの調理法

- 炊飯時に加水し過ぎずに炊飯ください。
- お寿司、ご膳、各種和食などと非常に相性が良いです。
- 繊細なネタを始め新鮮な食材本来の持ち味を引き立て、あっさりとした食感から身体に優しいお米としても定評がありますので、お料理の主役以外にも引き立て役としてお召し上がりください。

出荷時期(旬)	通年	生産地	東松島市内 (旧矢本町)
地形・気候	東北としては比較的暖かく風雨の少ない地域	栽培期間	毎年10月頃
賞味・消費期限	精米したときのみ、お早めにお召し上がりください	規格	一等米
保存温度帯	直射日光の当たらない冷暗所で15℃以下にて保存ください	容量・入数	要ご相談
発注から納品までの日数	発注・入金確認後1週間以内	最低納品単位	要ご相談
認証・認定機関の許認可など	JAIのまきにて環境保全米認証取得済み。 ※特別栽培米の認証を年内取得予定。	サンプルの提供	要ご相談
その他	現状お取引されていらっしゃる月々の仕入価格・数量を基に打合せ可能です。(FAX他、メール対応も可。)	販売エリアの制限	要ご相談

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