

「あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト」3年連続優良賞受賞の快挙！
「米・食味分析鑑定コンクール」特別優秀賞受賞！



四万十川のかほりにこまる

本当においしいお米を 食べたことありますか？

全国の新米約50の産地品種のお米を、9月、10月の約2ヶ月をかけて
試食し、選ばれたお米がこの「**にこまる**」です。

お客様に、そしてお客様のご家族に、ぜひ本当においしいお米を
食べてもらいたい!!!

にこまるの美味しさの秘密は？

ひみつ1 環境が素晴らしい 日本最後の清流といわれる四万十川現流域にあたる高知県仁井田号は古くから美味しいお米の産地として有名です。



四万十川上流にある四万十町は、標高230mの高南台地で、昼夜の季節毎の寒暖の差が大きい。冷涼地で濃霧地帯ということに加え、日本最後の清流と謳われる四万十川の清らかな水と土。おいしい米作りには欠かせません。

ひみつ2 品種が良い 地球温暖化などの「高温障害」にも非常に強い品種



一般的に日本の米は、天候に左右されるため継続して高品質のものを作るのが難しいとされていますが、新品種「にこまる」は仁井田郷という環境に合ったお米であり、近年の猛暑日が続くという「高温障害」にも非常に強いという特性を持っています。

昨今の地球温暖化にも十分対応できる今後大注目の品種です。

ひみつ3 生産者が良い にこまるの生産者は、全員が認定資格を持つプロフェッショナルばかりです！



全員がエコファーマー認定を受けた生産者の集まりで、山形県庄内の「日本一おいしい米コンテスト」で史上初の3年連続優秀賞に輝いた。更にすごいのは、お米の品評会に出品するお米は毎年違う田んぼで収穫したものをあえて出すのが彼らの流儀。

初年度は下元さん、2年目は嶋岡さんの田んぼで収穫したお米で出品。そして今年3年目は南部さんのお米で出品し、見事3名全員が違う田んぼで収穫したお米で優秀賞を受賞するという快挙を達成しました。

私達を作っています！



四万十川のかほりの
にこまる

仁井田郷
米クラブ

四万十川のかほり「にこまる」
大粒で甘みが強く、存在感がある

2kg 4kg 10kg

産地：高知県高岡郡四万十町仁井田産
エコファーマー認定米
生産者：仁井田郷米クラブ

商品のお申し込み・お問合せは
くりや株式会社

フリーダイヤルでのお申込みは

☎0120-088-968

【受付時間】月曜～金曜 9:30～17:30まで

インターネットでのお申込みは

<http://www.kuriya.jp>

【受付時間】年中無休 / 24時間受付