

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

お米

農産物



## 自然栽培ササニシキ・ササシグレ

## 泉ヶ岳ふもとの自然と稲の生命力で実ったお米です。

農薬・肥料を使わず、泉ヶ岳ふもとの自然と稲の生命力で実ったお米です。品種のササニシキは、宮城が誇る美味しいお米ですが、栽培が難しく近年は生産が減少しています。ササシグレは、ササニシキの親にあたり、さらに珍しい品種です。どちらも、うるち米本来のやさしく繊細な味わいが特徴です。すずめ農園のお米は、日本で一番大きな食味コンクールで毎年入賞しており、その美味しさも自慢です。身体にも自然にもうれしいお米をぜひご賞味ください。



## 泉ヶ岳ふもと すずめ農園(鴫田美穂)

〒981-3225 仙台市泉区福岡字城の内裏15番地

**chunchun.okomeumai@gmail.com**

[商品のお問い合わせ／上記メールアドレス、☎090-6689-4688]

## おすすめの調理法

白米で食べると、品種の味の特徴と美味しさがよくわかります。農薬を一切使用していませんので、栄養満点に玄米で食べるのもおすすめです。  
冷めても美味しいので、おむすびやお弁当にも◎

出荷時期(旬)	通年 売り切れることがあります
地形・気候	昔ながらの里山風景が残る地域。清流で稲が育ちます。
賞味・消費期限	精米の場合はお早めに。玄米の場合は低温で長期保存できます。
発注から納品までの日数	2日～5日
サンプルの提供	不可
その他	特別栽培農産物の認証登録状況については、事前にお問合せください。

生産地	仙台市泉ヶ岳のふもと
栽培期間	4月～10月
保存温度帯	10-15℃が理想
容量・入数	5kg/10kg/30kg
ホームページ	<a href="http://chunchun-okomeumai.wixsite.com/">http://chunchun-okomeumai.wixsite.com/</a>

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.lg.jp