

皇室献上米

まん丸屋
謹呈

銀の朧

みかづき

特別栽培米
岐阜県飛騨

いちの壺

日本一
連続受賞米

舌の上で感じる旨みだけではない、
口の中の感覚すべてがとらえる、
極上の食感。
記憶に刻まれ、口内に蘇る米。



銀の朥

みかづき



「美味しいお米が食べたい」
そんな時は迷わず「銀の朥」。

「美味しいから、贈り物に選びたい」
それが「銀の朥」。

安心・安全は当然のこと。

より美味しいお米に育てるには

何を改善すれば良いのか

寝ても覚めても、研究者のごとく、考える。

職人のごとく、手間ひまをかける。

そんな作り手によって磨き上げられるその米、

実際に食べて「美味しい」と感じる

官能審査によるお米のコンテストで、

何度も日本一の称号を受けている。

その米のふるさと、岐阜県飛騨地方。

山々が育む、ミネラル豊富な水、豊潤な大地、

600m前後の高地で寒暖の差がある気候。

作り手のたゆまぬ努力に加え、

この地方特有の風土が、

その米を、それはそれは、美味しく育てあげる。

大粒だから生み出せる食感、

冷めてなお美味しく、

口に含んだ瞬間から、喉越しの余韻まで、

一切の隙無し。

舌の記憶に刻まれ、蘇る味。

岐阜県・飛騨育ちの、

いのちの壺「銀の朥」。

米粒の白い線を二日月に見立てて。

”銀の朧(みかづき)“の特徴は、米粒が大きく、
すっと白い線が入っていること。

それがまるで二日月のようだというところで、
この名がつけました。

銀の朧

みかづき

「銀」とは、美なる白米。

美しい白を指す「銀」。

磨き上げられた、美しい米粒の象徴。

「月」が「出」と書いて「朧(みかづき)」。

これは三日月の別名ですが、

“朧”(ひ)とは、はじめてとばりを開いて姿を出す、
というのが原意であり、

月の姿がはじめて見え出たことを表しています。

「出る」は、「山山」の連なり。

美しい山々に浮かぶ一番最初の三日月のように、
飛驒の大地から生まれた、いのちの粍。

今、ふたたびのはじまりに、ここだけの、ここにしかない
自然のいのちを味わうお米です。

米の健康食品を作り、
食べた人たちが健康になり、幸せになることが、
私たちの夢です。

こだわり

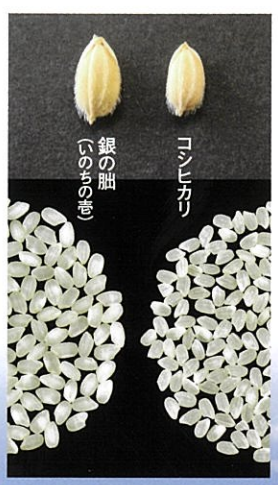
私たちは、大昔の農業に振り返ることを目標としており、
農薬の使用を抑え
化学肥料を一切使用しない
地域にあった栽培にこだわっています。

こだわり

岐阜県飛騨地域 及び
周辺の中山間地域での生産にこだわり、
飛騨の中山間地だけが生み出せる食味を
特徴としています。

こだわり

(ゴシヒカリの約1.5倍の大きさで、その粘りと甘みの特徴)
収穫後はお米を舂付きの状態に保管し、
可能な限り新米に近い状態で
ご提供できるようにしています。



真面目すぎる、手間ひま。



銀の舂みかつき「のちの巻」炊き方極意

銀の舂は、水加減が命。

…と言っても、過言ではありません。

一度、二度、と召し上がってみて、

三度目に、丁度よい炊きあがりを

目指すくらいの気持ちで、

好みの水加減を探して下さい。



① 米を洗う

1回目に入れた水はすぐに捨て、手早く1~3回洗います。



② 水加減は少なめに

お米3合に対して、2.8程度で炊きます。普段の水加減より少し減らしましょう。



③ 炊飯

洗ったらすぐに炊飯します。浸漬は必要ありません。



★ガス炊飯器の場合は、30分程度の浸漬をオススメします。

玄米 は標準の炊き方で問題ありません

浸漬(6時間程度)し、お持ちの炊飯器の玄米モードに基づいた水分量で炊いてください。



👑【あなたが選ぶ日本一おいしい米コンテスト】

令和5年 最優秀金賞、優秀金賞、優良金賞
令和4年 優秀金賞、優良金賞
令和3年 優秀金賞、優良金賞
令和2年 最優秀金賞、優秀金賞、優良金賞

👑【米-1グランプリ in らんこし】

令和5年 準グランプリ、銀賞
令和4年 準グランプリ
令和3年 グランプリ(3回目)
令和1年 金賞

👑【米・食味分析鑑定コンクール 国際大会】

令和3年 栽培別部門 金賞
令和2年 栽培別部門 金賞

👑【お米日本一コンテスト in しずおか】

平成30年 特別最高金賞、品種賞
平成29年 特別最高金賞、品種賞

👑【お米番付】(最上位8点を選出)

お米番付2017 入選



皇室に銀の胼を献納いたしました。



まん丸屋グループが栽培した
数々の賞を受賞しています。
合同会社まん丸屋生産グループ、(株)まんま農場、
(資)源丸屋ファーム、(資)大黒屋農園

▼ご購入のお問合せ

【生産責任者】合同会社 まん丸屋
岐阜県下呂市野尻298-2 〒509-2313
tel 0576-26-2047
manmaruya@aqua.ocn.ne.jp

.....
<http://www.ginnomikazuki.com/>

銀の胼Webサイト

