

H I K Y O O K U S H I M A N E Y A S A K A

旬がひきたつ、 無垢な米。

島根県の奥の、そのまた奥の町。
清らかな山水をひき、
ゆるやかに広がる棚田が
そのお米のふるさとです。



「秘境 奥島根 弥栄」

“食卓の主役”ではないけれど、
採れたての野菜の甘みを、
新鮮な魚の風味を、
四季折々の旬の食材をひきたてる
なにげない日々の食卓に、
ちようどいいお米です。

「秘境 奥島根 弥栄」は
特別栽培米です。

お米の栽培に使う農薬・化学肥料の使用量が、従来の使用量の半分以下で栽培された安全なお米を指します。「秘境奥島根弥栄」は、一般社団法人奥島根弥栄の定めた栽培方法によって、化学肥料を栽培期間中一切使用せず、農薬も島根県の慣行米栽培基準使用回数の半分として、弥栄町内で栽培されたブランド米です。

生産立地と栽培方法によって旨味と塩味が強く出ているのが特徴です。



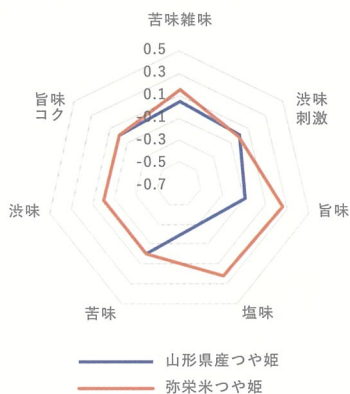
ふるさと納税
やっています。

島根県浜田市
ふるさと納税特設サイト



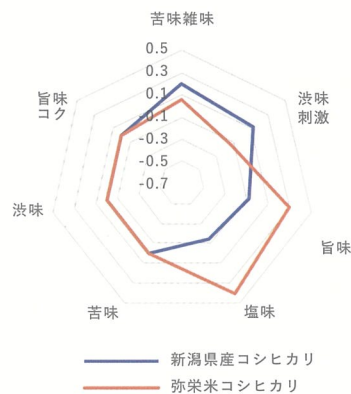
特別栽培米
つや姫

[味覚センサー分析結果]



特別栽培米
こしひかり

[味覚センサー分析結果]



甘みと口あたりの良さが魅力で、バランスのとれた味です。味の濃い料理よりも、素材の味をそのまま楽しむようなおかずとの相性が抜群です。すっきりと清らかな味わいは毎日の朝ご飯にもぴったり。炊きあがりにしっとりとした艶があり、粒も大きく見た目にも美しいのが特徴です。

比較的粘りがあり、米の香りと旨みを存分に感じることができます。洋食など味の濃い料理にも負けません。かむほどにじんわり、しっかりおいしいさが口の中に広がります。炊きあがりにはつや姫同様に艶があり美しく、「秘境奥島根弥栄」の特徴を楽しんでいただけます。

商品ラインナップ

5kg/2kg/300g

玄米もご用意できます。



弥栄について

浜田市
弥栄町

島根県

米のうまみを
引き出す、
地の力。

弥敵山（やうねやま）から
流れる清らかな山水、
標高の高さが生んだ
朝夕の寒暖差、
ゆるやかに広がる棚田、
養分を保つ粘り気のある土。
弥栄町には
「おいしい米をつくる」ための
条件がそろっています。
100年以上前から
守られてきた土地にある
大自然の生きた恵みが、
余すところなく一粒一粒に
つまっています。

H I K Y O O K U S H I M A N E Y A S A K A

お問い合わせ先

一般社団法人 奥島根弥栄 〒697-1211 島根県浜田市弥栄町長安本郷542番地1

TEL:0855-48-5220 FAX:0855-48-2250 info@okushimane.jp http://okushimane.jp/