



「地元の品質の良い農作物を  
その価値に見合った価格で販売したい」  
という強い思いを私たちは持っています。

おいしいお米を食べて  
ライスコミュニケーション！



## HAND TO HAND

ハンドトゥハンド

会社名 株式会社ハンドトゥハンド  
事業内容 生産 加工 流通 販売  
(福市農園・福市食品・福市物流・福市精米)  
所在地 静岡県浜松市中央区福塚町 291 番地  
TEL 070-5260-7597  
FAX 053-443-8190  
Email hand2matsumoto@gmail.com

「福市」とは

昭和 42 年頃より「丸福漬物店と稲作農家」を営んでいた先代は、皆に「福ちゃん」と呼ばれ親しまれていました。現在の代表は、6 代目として株式会社ハンドトゥハンドを設立。思い入れのある「福」という名前と、会社所在地の「福塚町 291 番地」の番地から「福市（ふくいち）」と名付け、生産から加工、流通、販売まで、様々な事業をおこなっています。

お米のご注文は、お電話・FAX・メールにて  
お受けいたします。

Webサイト



Instagram



オンラインショップ



「食味値」によるお米の美味しさへのこだわり

米のおいしさを測る 1 つの基準として「食味値」という測定基準があります。近赤外線分析機で「アミロース」「タンパク質」「水分」「脂肪酸度（玄米）」の 4 つの含有成分から測定され、数値が高いほどおいしいお米とされています。私たちのお米は、食味値「80 以上」で国産米の中でも高い食味値を誇っています。食にこだわりのある皆様にもご納得いただけるスコアです。

※食味値 60～69 が普通、70～79 がやや良い、80 以上が良いとされています。

手から手に  
大切な方へのお届けもの

HAND TO HAND

rice x communication



ハンドトゥハンドは、福市農園として静岡県浜松市でお米をつくっています。もともとは「からだにいいものを家族や友人に食べてほしい」と思い、お米をつくりはじめました。

肥料や製法にこだわり手間暇かけて作ったお米は、「あのお米を贈りたい」「あの人も食べて欲しい」と、食べてくれた方々がご自身の大切な方々へ贈ってくれるようになりました。

大切な人に食べてもらうためにつくった安心安全なお米だからこそ胸を張ってお届けすることができます。より多くの方の元へ届きますように。

*hand to hand*

地域資源「竹パウダー」「竹炭」を使用  
**農薬・化学肥料を減らしています**

## 商品ラインナップ

どちらにしようかな？



精米

精米 3kg | 5kg

注文が入ってから精米をするこだわり。内容量は5kg以下で販売し、新鮮な状態でお召し上がりいただけるようにしています。パッケージにはアルミの袋を使用し、紫外線カットなど品質管理にこだわりました。食味値80以上のお米です。



無洗米

無洗米  
真空パック 2合10袋入り

手軽にお召し上がりいただける無洗米を、真空パックでご用意。安定した品質保持とお水を加えるだけでお米が炊ける手軽さが自慢です。手軽なギフトとしても最適！



材料

精米 … 3合      水 … 580~650ml

01

うっすらとお米が透けて見えるくらいの透明度まで何度か水（分量外）を入れ替えお米を研ぐ。水気を切って水（分量外）を注ぎ入れ浸水させる。（浸水する水は浄水器を通した水やミネラルウォーターが良い）

**POINT** 浸水時間は、夏場は30分・冬場は60分  
お米の粒の色が全体的に白っぽくなったら浸水完了

02

01で浸水させたお米をざるにあげ、残った水は捨ててお米だけを土鍋に移す。ここに水を加える。

03

土鍋をコンロの中央にセットし中火にかける。ぶくぶくと音がして沸騰したら約2分そのまま炊き、その後弱火で約8~10分間炊く。

04

火を止めたら土鍋を熱源からおろして10分間蒸らす。蒸らしたら蓋を開けてさっくり混ぜる。



土鍋炊きご飯の炊き方

実は、簡単で早くておいしい土鍋炊きごはん