



OKOMENOUKA NO
SA SHI SU SE SO



お米農家の さしすせそ



高村農園のお米でつくった
体にやさしい米発酵調味料

毎日の食卓がいつも笑顔に包まれた、美味しいひとときでありますように。山口県岩国市で残留農薬ゼロのお米を栽培する高村農園がそんな想いを込めて、お米が主原材料の体にやさしい発酵調味料をつくりました。お子様から大人まで誰でも安心してお召し上がりいただけます。



人にも環境にも
やさしく安全な
残留農薬ゼロの
美味しい米づくり



たくさんの土壌菌が入ったバイオ肥料で地力を上げ、病気になりにくい健康な稲を育てることで、農薬を最小限に抑えました。手間はかかるし苦労も絶えませんが、その甲斐あってうちのお米は残留農薬ゼロ。目指しているのは安心安全で美味しい米づくり、人にも環境にもやさしい農業です。





お米農家の さしすせそ



お米の持ち味を生かすために、昔ながらの製法で、ていねいに加工した米発酵調味料。保存料や着色料は一切使わずに、ごくシンプルな素材で仕上げているので、小さなお子様にも安心です。

残留農薬ゼロの米を使用



ジャムとして

料理の味付けに

お米農家の
さ

米糖

米発酵調味料

甘粧をコトコト煮詰めてつくった自然の甘味料です。ジャムやみりんとしてお使いいただけます。ひとさじ足すと、いつもの煮物が照り照りに。

- 内容量 300ml
- 賞味期限 6ヵ月
- 入数 000



飲んでも美味しい

いつもの料理に

お米農家の
す

純米酢

米発酵調味料

お米と粧だけでできた、角がないまろやかな酸味の美味しいお酢です。毎日のお料理にお使いいただくのはもちろん、飲む酢としてもおすすめ。

- 内容量 360ml
- 賞味期限 6ヵ月
- 入数 000



まぜるだけ

肉に揉み込んで

お米農家の
し

塩米粧

米発酵調味料

生粧と海塩を合わせたセミドライの塩きり粧です。火入れしていないので、生きたままの粧菌がたっぷり。食材に揉み込めばしっとり柔らかに。

- 内容量 250g
- 賞味期限 6ヵ月
- 入数 000



米酢とまぜて

定番メニューに

お米農家の
そ

米味噌

米発酵調味料

粧菌をたっぷり使って熟成させた甘い味噌です。米粧のやさしい風味と甘さが口の中に広がる、どこか懐かしい手づくり味噌は、子どもも大好き。

- 内容量 400g
- 賞味期限 6ヵ月
- 入数 000



つけてもかけても

照り焼きに

お米農家の
せ

醤油粧

米発酵調味料

生粧と醤油を合わせたとろみのある甘口醤油です。お料理の味付けや漬け込みに、かけ醤油として使っても美味しくお召し上がりいただけます。

- 内容量 400g
- 賞味期限 6ヵ月
- 入数 000



株式会社
高村農園

TEL.090-6873-8540(作田さくた)
MAIL.kouchanfarm@outlook.jp

〒742-0414 山口県岩国市周東町田尻639-3 <http://www.takamuranouen.com>



instagram
—
@kouchanmai

